

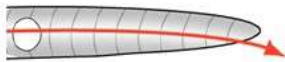
SS-13 関の刃物 基本のはさみ

JAN 4972940 631223

「片刃の和包丁(出刃・刺身等)」と同じく、「裏スキ加工」という特殊な加工を施すことで、刃の強度を増し、切る際の抵抗が少なくなることでスムーズな切れ味を実現しています。

一方で、対象物をしっかりと捉えるために刃部は直線的でなく、僅かな曲線を描いていることで手応えや操作感を醸し出しています。

裏スキ加工
イメージ(仮図)



化粧箱入り



刃付け・焼き入れ・かしめ・刃部磨き(研磨・切削)はどれも順位が付けられない重要工程ですが、さらに職人が1丁ずつ切れ味の検品を行い、品質管理を徹底しています。

◆商品サイズ

65×165×8mm (刃長: 70mm)

◆商品重量

37g

◆刃部

刃物用特殊ステンレス鋼、

◆ハンドル

ABS樹脂

◆入数

100入