

HONEST ロングペティナイフ



刃渡：240mm

品番

1001-24

JANコード

定価

卸 価 格

オープン

¥

材 質

モリブデン・パナジウム・タングステン

珪素を添加して硬さ、耐摩耗性

焼き戻し抵抗性、等を一層向上させた鋼

グリップ部：樫(かし)

サヤ部：朴(ほう)

☆商品の特徴

ロングペティナイフでキレイにカットご家庭でプロの腕前。

おいしい手作りサンドイッチを作るために開発された「ロングペティナイフ」パンを薄く切るのはプロでも困難 波刃包丁はパンの粉が出やすく、表面もポロポロ、食べたときの口当たりもよくありません

せっかく素材にこだわっても、これではイメージダウン

「ロングペティナイフ」は、刃を薄く（2ミリ）することで、食材への食い込みをスムーズにし、美しく滑らかな切り口に！！ 食パンはもちろん、トマト、ゆでたまご、巻き寿司、ケーキなど表面がしっかりしていてなかの具がやわらかい食材には抜群の切れ味です。

柄とサヤはこだわって天然木を使ったカントリー調のデザインです。

株式会社 大野商会

〒542-0082 大阪市中央区島之内2-6-11

TEL 06-6211-5512 FAX 06-6211-5688

<http://www.ohno-shokai.co.jp>

honest@ohno-shokai.co.jp