



①シルキー
料理バサミ
KSP-220 黒 切 洗 抗菌

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0101 | 0700100 | ¥2,130 |

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



②シルキー
料理バサミ
KSP-220 赤 切 洗 抗菌

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0201 | 0700110 | ¥2,130 |

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



③シルキー
料理バサミ
KSP-220 白 切 洗 抗菌

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0301 | 0700120 | ¥2,130 |

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



④シルキー 万能ホームシザーズ
NC-200 レッド 切

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0401 | 1699811 | ¥1,320 |

全長:200
材質:ステンレス



⑤シルキー 万能ホームシザーズ
NC-200 ホワイト 切

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0501 | 1699821 | ¥1,320 |

全長:200
材質:ステンレス



⑥料理バサミ
コックさん 青

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0601 | 4254800 | ¥2,700 |

全長:215 耐熱:80℃
材質:ステンレス



⑦料理バサミ
コックさん 赤

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0701 | 4254810 | ¥2,700 |

全長:215 耐熱:80℃
材質:ステンレス



⑧シルキー
料理バサミ NKS-215D 切 洗 抗菌

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0801 | 0700000 | ¥2,790 |

全長:215 耐熱:120℃
材質:ステンレス
●刃には電解処理がしてあるのでサビに強く細かいギザ刃で滑らずに切れます。



⑨ステンレス 料理ハサミ
ロング刃タイプ G-2031 切

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-0901 | 1493500 | ¥2,800 |

全長:235 刃長:95
材質:刃 / ステンレス刃物鋼
ハンドル / ABS樹脂
●刃の表側にギザ刃加工を施していますので滑りにくく切る物を逃がしません。



⑩みまつ
キッチンバサミ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-1001 | 5839600 | ¥3,300 |

全長:205
材質:刃 / ステンレス鋼
ハンドル / 亜鉛ダイカスト

繊維を潰さず庖丁の様な切れ味を実現



⑪関孫六 カーブキッチン鋏 DH3313 切 洗

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-1101 | 2494800 | ¥2,500 |

全長:230 耐熱:100℃
材質:刃 / ステンレス

ハンドル / エラストマー樹脂
●カーブがついた刃先は、食材を逃がすことなく使いやすさ抜群です。



⑫シェフ・キッチン鋏 (ステン鍛造) 切 洗

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0477-1201 | 5846510 | ¥8,200 |

全長:200 耐熱:180℃
材質:ハイカーボンステンレス

●片側の刃を受け刃湾曲にし、もう一方の刃を庖丁の様な刃付けをすることにより、ハサミ自体に庖丁とまな板の役割を持たせました。冷凍食品や魚の骨等また、バナナ等の柔らかいものも、庖丁で切った様な滑らかな切口となります。刃と刃に隙間を設け磨耗を減らすことにより、鋭い切れ味が長時間持続します。

