MOKA / MOKA DAMASCUS

design by Motomi Kawakami

SUNCRAFT

ほどよい膨らみと適度にしぼった流線型のグリップは、日本人の手のサイズを考慮しデザインされ、バランスのよい
ホールド感を高めています。また、指や手のひら全体にフィットするため、無駄のない力加減での使用を可能にしています。

Made in SEKI Japan

「包丁5タイプ」

刃は、錆に強く切れ味が鋭いモリブデンバナジウムステンレス鋼を使用。
ハンドルは、錆に強い18-8ステンレスを使用。シェフナイフ、三徳、小三徳、ペティ、パン切りの5タイプ。

58601　シェフナイフ

刀身／モリブデンバナジウムステンレス鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：200mm
商品サイズ：W330×D20×H48（mm）

58701　三徳包丁

刀身／モリブデンバナジウムステンレス鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：180mm
商品サイズ：W310×D20×H48（mm）

58801　小三徳包丁

刀身／モリブデンバナジウムステンレス鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：150mm
商品サイズ：W280×D20×H44（mm）

58901　ペティナイフ

刀身／モリブデンバナジウムステンレス鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：130mm
商品サイズ：W244×D17×H26（mm）

59001　パン切りナイフ

刀身／モリブデンバナジウムステンレス鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：200mm
商品サイズ：W314×D17×H26（mm）

「ダマスカス包丁３タイプ」

ダマスカス鋼を使用。V金10号を使用した積層鋼を特殊な加工で作り出した不規則な模様を持つ刀身。
ハンドルは、錆に強い18-8ステンレスを使用。三徳、小三徳、ペティの3タイプ。

59101　ダマスカス　三徳包丁

刀身／VG10（コバルト鋼）積層鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：180mm
商品サイズ：W310×D20×H48（mm）

59201　ダマスカス　小三徳包丁

刀身／VG10（コバルト鋼）積層鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：150mm
商品サイズ：W280×D20×H44（mm）

59301　ダマスカス　ペティナイフ

刀身／VG10（コバルト鋼）積層鋼
柄／18-8ステンレススチール
刃渡り：130mm
商品サイズ：W244×D17×H26（mm）

品　名	本体価格	入数	JAN コード
58601　シェフナイフ	6,500 円	6	4971884 058615
58701　三徳包丁	6,000 円	6	4971884 058714
58801　小三徳包丁	5,500 円	6	4971884 058813
58901　ペティナイフ	5,000 円	6	4971884 058912
59001　パン切りナイフ	5,500 円	6	4971884 059018
59101　ダマスカス三徳包丁	12,000 円	6	4971884 059117
59201　ダマスカス小三徳包丁	11,000 円	6	4971884 059216
59301　ダマスカスペティナイフ	9,000 円	6	4971884 059315

日本製

●このシリーズは工業デザイナー川上元美と株式会社サンクラフト
のコラボレイトから生まれました。

企画書 MOKA201512-01

株式会社 サンクラフト
http://www.suncraft.co.jp/