



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。

「包丁5タイプ」



飛騨・美濃 ▮GIFU すぐれもの

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

¥6,500 (本体価格)

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

¥6,000 (本体価格)

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 商品サイズ: W310×D20×H48(mm)



58801 小三徳包丁

¥5,500 (本体価格)

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: 150 mm 商品サイズ:W280×D20×H44(mm)



58901 ペティナイフ

¥5,000 (本体価格)

刃渡り: 130 mm 商品サイズ: W 244×D17×H26(mm)



59001 パン切りナイフ

¥5,500 (本体価格)

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: 200 mm 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。



MOKA

59101 ダマスカス 三徳包丁

¥12,000 (本体価格)

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 ¥11,000 (本体価格)

刀身 / VG10 (コパルト鋼) 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 ¥9,000 (本体価格)

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: 130 mm 商品サイズ: W 244 × D17 × H26 (mm)