



* SUNCRAFT

Kitchen Knife

2018.10

包丁



ELEGANCIA

A knife collection of premium materials contributing to knives' life-long lasting. The handle of the knife will transform its surface gradually and brass bolster will take on a patina over time. You can enjoy those changes through years and the knife will become your favorite one.

最高級品質の材料を各パーツに使用した「一生モノ」の包丁。

『良いモノは長く使うことができる。』

刃はステンレス鋼の中でも、素地が細かく硬度に優れるSG2粉末鋼を使用。切れ味が長く持続するこの包丁は「良いモノ」であると実感させてくれます。

刃先に浮かび上がる美しい波紋。

時間の経過と合わせ変化する真鍮製の口金。

手入れを重ね長い時間をかけて自分だけの1本となる包丁です。



KSK-01 シェフナイフ

■本体価格 20,000円

刃渡り:200mm

商品サイズ:W340×D30×H70 (mm)

JANコード:4971884174612



KSK-02 ペティナイフ

■本体価格 13,000円

刃渡り:150mm

商品サイズ:W260×D20×H50 (mm)

JANコード:4971884174711



KSK-03 スライサーナイフ

■本体価格 18,000円

刃渡り:250mm

商品サイズ:W380×D30×H65 (mm)

JANコード:4971884174810

材質/刃部:SG2粉末鋼(3層)・柄部:積層強化木(ウォールナット色)・口金:真鍮
梱包仕様/ギフト貼箱(入数6)

粉末鋼

従来の溶解法によるステンレス鋼製造と異なり、鋼の粉末を圧粉、焼結する粉末冶金法により製造される鋼材。

従来得られなかった多量の高合金成分を含有することが可能となり、硬度、韌性、摩耗性、耐食性が強化された超高級刃物鋼。

Ladies, stay away from it.
This is a men's toy.

男性専用包丁



身幅の広い包丁

手の大きな男性が使いやすいよう、身幅を広く設計。さらに、力を入れやすいカーブしたハンドルなので、大きな肉や魚を捌くのも楽々。

塊の肉などを豪快に切り分ける「男の料理」の主役になる包丁です。



長く使えるホンモノ

本当に良いモノとは、長い間使い続けることができる。包丁で言うならば、切れ味が長く続くこと。刃に使われているSG2粉末鋼は、最高級のステンレス鋼。摩耗性に優れ、切れ味が長く持続します。ハンドルに使用しているウォールナットカラー合板は天然木と比べ耐久性が高く、劣化しにくい素材です。



経年変化を楽しむ

真鍮の口金は時間と共に風合いが変化し、使えば使うほど味が出ます。その他の部材も高品質な材料を使用し、手入れを重ねれば、生涯に渡って楽しめます。料理好きなあなたと一緒に歳を重ねる、まさに一生モノの相棒です。



関の職人が製造

刃物の産地として世界的に有名な岐阜県関市。この包丁は、関の包丁職人の手によって1本1本、丁寧に製造しています。50年以上の包丁製造の歴史を持つサンクラフトが、料理を愛する男性に贈る1本です。



Knife care set

『お気に入りの包丁を長く使いたい』そんな要望にお応えするため、大切な包丁を手入れできるような必要な道具を揃えました。異なる番手の砥石は納得のいく刃をつけ直すことができます。砥ぎ角度を固定するホルダーを使えば、初心者の方でも簡単に包丁研ぎができるでしょう。

KSK-SET ナイフケアセット

■本体価格 35,000円
KSK-01 シェフナイフ200mm
コンビネーション砥石 (#1000/#3000)
錆消し
砥ぎ角度固定ホルダー
収納木箱

包丁を「研ぐ」ということは、単純に切れ味を復活させる以上の行為です。何度も手入れを重ねることで、「包丁」はお気に入りの「モノ」になります。

革製の鞆や靴も手入れを通して長く使う。自分だけの味が出た革製品は、靴や鞆といった用途を超えて、人生を共にするモノになるのではないのでしょうか。

切れなくなったら捨ててしまっていた「包丁」ではなく、研いで手入れを重ね、愛着の持てる「モノ」にする。ナイフケアセットはそのためのセットです。

仙蔵
SENZO

クラシック
— Classic —



和洋折中

洋包丁のラインナップに日本独自の包丁である三徳包丁や刺身包丁などを加えた幅の広いシリーズ。

刀身のサイズや全体の重量はずっしりと欧米包丁文化に習っているながら、

シンプルで洗練されたデザインは和的なイメージも与えます。

ダマスカス鋼の模様や樋目が美しく、海外市場でも人気の高いシリーズとなっています。



SZ-01 パーリングナイフ80mm ■本体価格 7,800円 JANコード: 4971884052514



SZ-02 ユーティリティナイフ 120mm ■本体価格 8,000円 JANコード: 4971884052613



SZ-03 小三徳包丁 143mm ■本体価格 9,500円 JANコード: 4971884052712



SZ-04 三徳包丁 167mm ■本体価格 12,000円 JANコード: 4971884052811



SZ-05 シェフナイフ 200mm ■本体価格 13,000円 JANコード: 4971884052910



SZ-06 シェフナイフ 240mm ■本体価格 15,000円 JANコード: 4971884053016



SZ-07 刺身包丁 210mm ■本体価格 12,000円 JANコード: 4971884051715



SZ-08 ミニ薄刃包丁 100mm ■本体価格 9,500円 JANコード: 4971884051814



SZ-09 ミニシェフナイフ 100mm ■本体価格 9,500円 JANコード: 4971884051913



SZ-10 ステーキナイフ 120mm ■本体価格 7,800円 JANコード: 4971884052019



SZ-11 ピーリングナイフ 70mm ■本体価格 8,000円 JANコード: 4971884050114



SZ-12 ペティナイフ 150mm ■本体価格 9,800円 JANコード: 4971884050213



SZ-13 ボーニングナイフ 170mm ■本体価格 11,000円 JANコード: 4971884050312



SZ-14 ブレッドナイフ 220mm ■本体価格 12,000円 JANコード: 4971884050411



SZ-15 薄刃包丁 167mm ■本体価格 13,000円 JANコード: 4971884050510



SZ-04 三徳包丁 167mm



SZ-05 シェフナイフ 200mm



SZ-08 ミニ薄刃包丁 100mm、SZ-09 ミニシェフナイフ 100mm



SZ-14 パン切りナイフ 220mm



ダマスカス鋼

33層からなる積層ステンレス鋼を使用しているため、刃に独特の波紋模様が浮かび上がります。1本1本異なる模様は日本刀の波紋を彷彿とさせるため、特に外国の方に人気があります。シリア・ダマスカスで見つかった鋼材に似ているため、こうした積層鋼を総称してダマスカス鋼と呼んでいます。

VG10

実際に食材を切る中心の芯材には、VG10と呼ばれるステンレス鋼を使用しています。硬度に必要なカーボンを多く含み、またコバルトやバナジウムなど、切れ味を保つために作用する元素を含有している高グレード鋼材です。良い切れ味が長く続くと好評です。

樋目模様

手樋ちの風合いを与える樋目模様は、デザイン性のみならず切った食材が刀身にくっつくのを防ぐ役割も果たします。

積層強化木のハンドル

木材に樹脂を混ぜ圧縮して作られる、いわゆる合板は、天然木と比べ耐久性や収縮性に優れています。柄をかしめるリベット鉚を使用せず、シンプルで洗練されたデザインとなっています。



仙蔵
SENZO

ひねり八角
— Twisted Octagon —



和モダン

和包丁に伝統的な八角形の柄にインスパイア。
より握りやすいよう、刀身に向かってひねりを加えつつ丸みを帯びていくデザイン。
指が柄のラインにひっきり、心地良く握ることができます。
白色の積層強化木とダマスカス鋼の波紋模様がモダンな印象を与えます。



TO-01 パーリングナイフ 80mm
 ■本体価格 10,000円 JANコード: 4971884229015



TO-02 ペティナイフ 150mm
 ■本体価格 12,000円 JANコード: 4971884229114



TO-03 小三徳包丁 143mm
 ■本体価格 12,000円 JANコード: 4971884229213



TO-04 三徳包丁 167mm
 ■本体価格 15,000円 JANコード: 4971884229312



TO-05 シェフナイフ 200mm
 ■本体価格 16,000円 JANコード: 4971884229411



TO-06 シェフナイフ 240mm
 ■本体価格 18,000円 JANコード: 4971884229510



TO-07 刺身包丁 210mm
 ■本体価格 15,000円 JANコード: 4971884229619

材質/刃部: VG10積層ステンレス鋼(33層)・柄部: 積層強化木(白色)・ファイバリング(赤色) 梱包仕様/ギフト貼箱(入数6)



八角形の柄底から、刀身に向かってひねりを加えたデザイン。
握った際に指がラインに引っ掛かり、より握りやすく設計されています。
口金周りは丸くなっており、手の平では八角の線が主張しません。
白合板と赤いファイバーラインが和的な印象を与えます。



VG10を芯材に使用した33層のダマスカス鋼を使用。
刀身全体に複雑な波紋模様が広がります。
1本1本異なる表情を見せる包丁はクラフト感を携えています。

*** SUNCRAFT**

株式会社 サンクラフト

岐阜県関市池尻1924 TEL.0575-22-5511 FAX.0575-22-5510

SUNCRAFT COMPANY LIMITED

1924 Ikejiri, Seki-city, Gifu-pref., 501-3264, Japan TEL.+81-(0) 575-22-5513

www.suncraft.co.jp   @suncraft.japan