



↑↑
morinoki
square style

vol.02

package パッケージは、オリジナル波刃をモチーフにした、モコモコ可愛らしいデザイン。プレゼントにも喜ばれ、店頭でも可愛いく並ぶように考えられました。



チーズナイフ・ハードは、バルミジャーノレッジャーノをはじめ、ハードタイプチーズを砕く、かち割るのに最適な、気軽に家で楽しめるスタイルです。長めの片刃は、強い力で切り分けることもでき便利です。

cheese knife

made in japan

- material Blade : stainless steel Handle : ケヤキ無垢
- ハンドルには天然素材のケヤキを使用しています。
- 表面には塗装処理を施してありますが長時間の水濡れはお避けください。

- 本カタログの表示価格には消費税が含まれておりません。
- 本カタログの表示価格は 2014年6月現在の価格です。
- 印刷された写真と実際の製品は色、質感において多少異なる場合がございます。
- 製品は改良のため予告無くデザイン・仕様・価格変更、製造中止となる場合がございます。
- メーカーコード / 4571313

〒501-3265 岐阜県関市小瀬 2771-1
tel 0575-22-0956
fax 0575-24-5911
<http://www.sizu.net>

志津匠 有限会社 志津刃物製作所
SHIZU TANIEMI



テーブルでも使えるやさしいカタチ | キッチンで切る時も テーブルで切る時も、おもわずニッコリするような包丁がほしいな。
無垢の木のあたたかさを大切に、ブレードの緩やかなラインにこだわった、やさしいカタチができました。

morinoki - square style

<http://www.sizu.net>



■パン切りナイフ | SM-4000 | JAN 292667 | size370mm | blade size 240mm | 75g | ¥3.200 |



■万能ナイフ | SM-4001 | JAN 292674 | size290mm | blade size170mm | 73g | ¥3.400 |



■ペティナイフ | SM-4002 | JAN 292681 | size230mm | blade size120mm | 50g | ¥3.100 |



■チーズナイフ・ハード | SM-4004 | JAN 292704 | size170mm | blade size65mm | 56g | ¥2.500 |



■ピザカッター | SM-4003 | JAN 292698 | size185mm | blade size73mm | 75g | ¥2.400 |

□ ブレードのこだわり

- 万能ナイフ、ペティナイフのブレードは、しなやかな曲線と、細目のカタチを大切にしました。切れ味ともに、スマートな女性のためのスタイルです。
- チーズナイフ・ハード、ピザカッターは、余分な凹凸を削ぎ落とした、シンプルさを一番に考えたカタチです。

□ パン切りナイフ2種の波刃のこだわり

- パンを切るのに適した2種類の波刃は、女性スタッフの楽しい語らいと研究の中から生まれた、オリジナルスタイルです。
- 先の部分はかたいパンの表面への入り込みが良く、真ん中の部分でパンをなめらかに切る事ができます。
- 切れ味が大変良く、薄めスライスも美しく仕上がリ、パン屑もほとんど出ません。

□ スクエアハンドルのこだわり

- ハンドルには無垢のケヤキを使用。
- 木目を活かした爽やかな色合いと、柔らかな手触りにこだわり、ナチュラルな印象に仕上げました。
- ゆるやかなラインの四角いフォルムは、台所、食卓、お庭のホームパーティー、どのシーンでもスマートに使えるよう考え出されました。