

# ニッケルダマスкас鋼割込 シリーズ

Nickel-Damascus Steel series

本刃付仕上

本職用  
For Professional

63層 63 Layers  
超硬質合金鋼  
Super Hard Alloy

ニッケル  
ダマスкас仕上  
Nickel-Damascus Finish

刀芯はモリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロムを添加した、超硬質合金鋼を使用。耐摩耗性に優れ、職人による本刃付け仕上による最高の切れ味を提供いたします。ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスкас仕上。優美な模様が気品を漂わせる超プロ用シリーズです。

Core blade is made by super hard alloy which main material is Molybdenum steel with additional of Cobalt, Vanadium and Chrome. It has superior abrasion resistance and offers you the best sharpness, which is real finished blade by skilled workman. Blade is finished by 63 layers real forged Nickel Damascus steel. This is super professional series with elegant pattern.



105mm : **F-1037**



135mm : **F-1030**



150mm : **F-1038**

## ペティナイフ

Petty Knife



240mm : **F-1039**



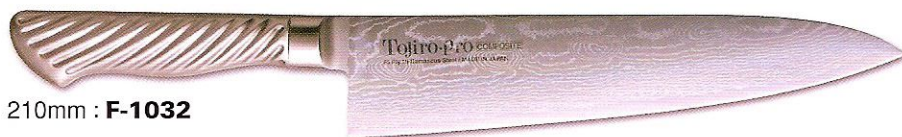
270mm : **F-1040**

## 筋引

Trimming Knife



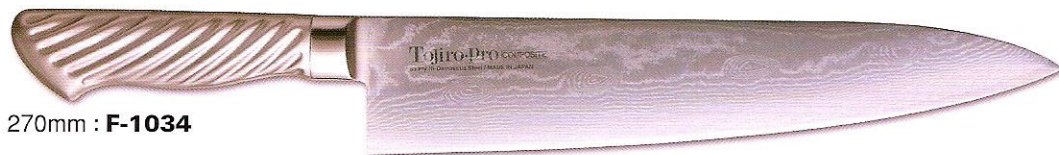
180mm : **F-1031**



210mm : **F-1032**



240mm : **F-1033**



270mm : **F-1034**



300mm : **F-1035**



## 牛刀

Chef Knife



170mm : **F-1036**

## 三徳

Santoku