

<http://www.miki-japan.com/>

発売元 みきかじや村

玉島産業株式会社 みきかじや村事業部

〒673-0404 兵庫県三木市大村58-14

TEL 0794-83-1123 FAX 0794-83-2278

誠貴作^{しげき} V金10号積層鋼 両刃和包丁シリーズ。

秘伝鍛造

軽い！しつくりくるモダンなデザイン。今、料理職人さん達に大変人気のある両刃和包丁シリーズです。
さびに強く切れ味が良く長切れする、そして研ぎ易い『V金10号鋼』を使用しています。また、積層模様(片側8層)が「丁」とに違いますので、あただけのオリジナル商品となります。両刃タイプですので左右利き関係なく使用できます。一般家庭なら約一年程は砥がなくても切れ味持続します。手打鍛造品。

誠貴作 V金10号積層鋼水牛柄
和剣型

品番	刃長	重量	用途
TD093	180mm	約112g	肉切用

誠貴作 V金10号積層鋼水牛柄
和菜切

品番	刃長	重量	用途
TD094	165mm	約123g	野菜切用

誠貴作 V金10号積層鋼水牛柄
和三徳

品番	刃長	重量	用途
TD092	165mm	約106g	万能

誠貴作 V金10号積層鋼水牛柄
和ペティ

品番	刃長	重量	用途
TD096	160mm	約71g	皮剥用