

兼常作 キッチンナイフ 新製品が2点 追加発売です !!

ハイカーボンステンレスAUS-8を採用したこだわりのナイフ。 **KC-341**
 驚異的な切れ味を是非ご体感ください。 **¥2,100**
 ブレード/AUS-8
 ハンドル/ケボニーメープル
 全長:175mm・刃長:60mm

関兼常 VOL.3 プロダクトガイド

関兼常のオリジナルカタログが
 新しくなりました。ご利用下さい。



【掲載内容】
 包丁・包丁鞘・キッチンツール
 ソムリエナイフ・理美容ハサミ
 爪切・刃物メンテナンス用品 etc

《波刃スプレッドナイフ》

KC-343
¥2,500

トマト、フルーツやチーズ、
 サンドウィッチのカットに。
 ジャムやバターのスプレッド
 にも便利です。

6丁入

ブレード/AUS-8
 ハンドル/ケボニーメープル
 全長:225mm・刃長:110mm



6丁入

フルーツや野菜の
 皮むき、飾り切り、
 細工切りに便利です。

《パーリングナイフ》



刃先を浮かせて置ける 耐熱温度 100℃

カニバサミ

刃先がテーブルに
 触れず衛生的。
 食器洗浄乾燥機
 対応。 **¥1,300**



TK-30
 ブレード/ステンレス特殊鋼
 ハンドル/ABS樹脂
 全長:180mm 10丁入

刃先がテーブルに触れず衛生的

伝統×熟練 クラフトはさみ 「フッ素コート」 新登場

フッ素加工のべたつかないはさみです。
 厚手の高級ステンレス刃物鋼使用、多用途に使えます。 **¥1,700**

粘着テープ・両面テープ
 のり付クロス・壁紙などの
 カuttingに便利です。

HT-200F
 ブレード/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ABS樹脂
 全長:200mm・刃長:80mm
 板厚:2.5mm **¥1,900**



10丁入

HT-175F
 ブレード/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ABS樹脂
 全長:175mm・刃長:55mm
 板厚:2.5mm

伝統を継承した
 握りやすい
 ハンドルです。



10丁入

兼常作 昂 一本一本丁寧に鍛えられた、 美しいダマスカスブレード。

銀河に煌めく星団のごとき
 美しきナイフ誕生。
 ハンターの心も研ぎ澄ます
 これが男のナイフ。

¥33,000

【材質】
 刃:VG-10/31層ダマスカス
 柄:マホガニーマイカルタ
 ケース:牛革



KB-551
 ドロップポイント
 刃長100mm

KB-552
 スキナー
 刃長112mm

《ロングセラー商品》

ラウンドつめヤスリ

仕上げ ⇨ 超光沢ぴかぴか仕上げ
 中目 ⇨ 爪の形を整え表面をすべすべに

¥750

【材質】
 ハンドル:
 ABS樹脂
 ヤスリ:
 ステンレス鋼
 全長:140mm



(仕上げ)



(中目)

《先月のヒット商品》

関兼常 トマトスライサー

細かなギザギザのノコ刃が
 形の崩れやすいトマトを
 きれいにスライスします。

耐熱温度100℃

【材質】 **KC-093**
 刃:ステンレス特殊刃物鋼
 柄:ポリプロピレン樹脂
 全長:205mm **¥1,100** 12丁入



* 価格改正

平成30年10月1日～
 エドランド缶切
 ゼンシックスはさみ
 関兼次包丁
 味好ゴム切りはさみ
 平成30年12月1日～
 ステン柄付金へら
 コーキングへら
 その他各種へら
 佐治ナイフ

《価格改正・お知らせ》

平成31年1月1日～
 ミソノ本職用牛刀
 正本総本店包丁
 平成31年2月1日～
 ビクトリノックス
 キッチンナイフ
 平成31年4月1日～
 ボンシェフ包丁
 黒プラ柄ピザカッター

スターリバー各種へら
 ペガサス各種へら
 黒合板柄カステラ切
 業務用ウェーブナイフ
 スカットパン切・冷凍切
*** 製造中止**
 コフのツメキリ
 コフのツメヤスリ
 包丁アタッシュケース