

KC-019

カネツネ
KANETSUNE
キッチンハサミ
定価¥1,300-

KC-019



KC-020S

カネツネ
KANETSUNE
キッチンハサミ
取り外し式
定価¥1,500-



耐熱ABS樹脂ハンドル

耐熱温度110°C

KC-020S



細かいギザ刃は、
しっかり逃さずカット。



【KC-020S のみ】
取り外し式で、
細部まで洗いや
すいので衛生的。



信頼の日本製、精巧な作り。
ステンレススチール製でサビにくい。



ぎんなん、カニの殻割り
などに便利。



パッケージ : 台紙付 プリスターパック 吊り下げ式

- 刃部 : ステンレス刃物鋼 (板厚2.5mm)
- ハンドル : 耐熱ABS樹脂 (耐熱温度110°C)
- 全長 : 185mm
- 重量 : 75g
- 日本製

株式会社 北正



KC-018

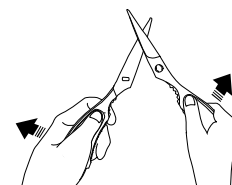
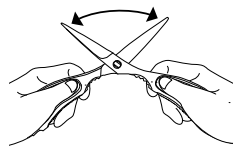
取り外しキッチンハサミ オールステンレスタイプ



- ステンレス製なのでサビにくい。
- 煮沸消毒可能。
- 食洗機使用可能。
- 細かいギザ刃のため、切るものを逃さずにカット。
- にぎりやすさ、使いやすさを重視したハンドル。
- 刃が外せるため、かんたんに洗えて清潔。

刃の外し方

- ハンドルを両手で持ち、開いてから手前の刃を上に向けて外して下さい。



カニに



スルメ・昆布に



ぶどうに



パック開封に



鶏肉に

使用上の注意

- 刃物ですので、まわりの安全に気を付けてご使用下さい。
- 冷凍食品、骨、針金等硬いものは切らないで下さい。
- ハサミを火の近くに置かないで下さい。焼きなましが起こり、切れ味が悪くなります。
- サビに強いステンレス製ですが、水分や汚れが付いたまま放置するとサビることがあります。
- お子様だけでのご使用は危険です。必ず保護者の方の指導のもとにお使い下さい。
- お子様の手の届かない場所に保管して下さい。

刃・ハンドル：ステンレス特殊刃物鋼
全 長：210mm
重 量：180g

