

TOSA 鍛造三徳包丁ニッケルダマスカス15層VG10

旬の食材を味わう。切れ味がいいと気持ちよく作業ができます

季節の食材を切れ味のいい包丁で調理するとスパッと切れてお料理が楽しくなります。三徳包丁は日本の家庭では最も一般的な包丁です。魚、肉、野菜、果物全般にお使い頂けます。刃は両刃仕上げ。右利き、左利き、どちらでもお使い頂けます。鋼はステンレスと高硬度、高炭素のV金10号からなる33層構造。刀身の表面には木目のように美しいダマスカス模様が刃全体に広がり、高級感を演出。



☑ 納入実績

国内外 (大手百貨店・アウトドアショップ)

📄 その他情報

全長/刃長/幅/厚さ: 332/200/48.5/2.3

重さ/刃形: 235g/両刃

鋼/柄/箱: ダマスカス33層VG10/紫檀/専用ケ ス付

有限会社トヨクニ

☎ 088-862-2819 📠 088-862-2817

📍 〒783-0071 高知県南国市亀岩728-2

🌐 <https://toyokuni.net/>

✉ info@toyokuni.info