

SAKON+(サコンプラス)

HP



あなたの料理が劇的に変わる

SAKON+はマイクロスパーク・コーティングにより、超硬の炭化チタンを刃先にブレンドすることで、「包丁が擦り減っても、刃の先端が鋸歯状に保たれ、切れ続ける」という全く新しい発想で作られています。



刃先の加工イメージ



NHK World で放映されました



☑ 納入実績

国内外刃物専門店、海外厨房用品商社、WEB通販

📄 その他情報

SAKON+はNHK World科学番組「Science View」にて2017年12月世界中にOn Air、アンカ /山本ミッシェルさんにより切れ続けるメカニズムが紹介されました。2019年7月には「でんじろうのザ・実験」にも登場、海外・国内共に大きな反響を戴きました。

穂岐山刃物株式会社

☎ 0887-53-5111

📠 0887-53-5115

📍 〒782-0039 高知県香美市土佐山田町栄町3-15

🌐 <https://www.hokiyama.com/>

✉ info@hokiyama.com