

台所革命

日本の技術が生んだ 驚異の切れ味!

切れない包丁を使っていませんか?セラチタン3D包丁なら切りにくいトマトやパンが面白いほどよく切れます。刺身やお肉など身がくずれやすいものも、包丁をスッと手前に引くだけできれいに切れます。

国際特許

USA Patent
No. US6.447.569B1
EU Patent
No. 1070764 ETC

もう刺身包丁は不要!

トマトがつぶれずきれいにスライス

セラチタン素材5つの秘密

●切れ味長持ち!
切れ味の持続はステンレスの16倍以上!
(ISO8442-5試験データ)

●無臭
いやな金属臭がなく、
生ものに臭いが移りません。

●軽い
ステンレスの約半分(60%)の軽さ。
手首が疲れず扱いやすい。

●非アレルギー素材
チタンなので
金属アレルギーの方でも安心。

●抗菌効果
銀を含有することで
有害菌を滅菌。

お好みの厚さに!

セラチタン包丁だからできる 3つの革命

革命1

切れ味が良いから
調理時間が
短縮できます。

革命2

仕上がりがきれい。
料理の腕もあがって
調理が楽しくなります。

革命3

お手入れ楽々、簡単。
使用後は水洗いでOK。
食器洗浄機にも対応しています。

3D(三次元)カット刃

食材を切り開くように立体的に
切り進むので軽く切ることができます。

セラチタン包丁とは...

セラミック素材をチタンでサンドイッチすることにより、なめらかな切れ味と、堅牢性を兼ね備えた最高の包丁です。

純国産 セラチタン3D包丁 ダイヤモンドシャープナー付き

税別
価格 12,000円

- 包丁 ■刃渡り: 162mm ■刃材: CBN(人工ダイヤ)含有
■品質表示: 把手/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂(自動洗機適合)
■本体サイズ: (約)295×45×20(mm) ■重量: (約)74g
■箱サイズ: (約)390×108×25(mm)
- シャープナー ■品質表示: ダイヤモンド粒径: #1200 砥ぎ器: 砥ぎ台/ABS樹脂
■販売者: 株式会社フォーエバー ■日本製

使いやすい便利な刃砥ぎ!

ダイヤモンド
シャープナー付き



セラミックをはじめ、チタンや銅、
ステンレスを含むあらゆる金属の
刃先に使えます!