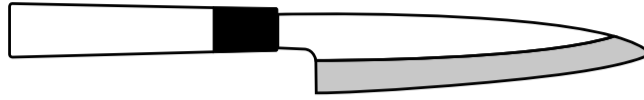




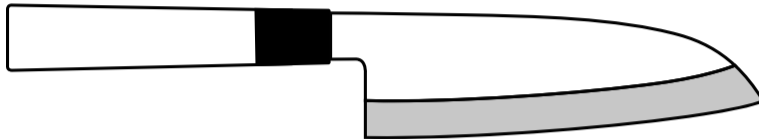
製品形状 -包丁- 一覧

ペティナイフ



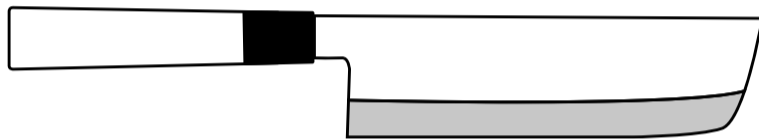
野菜の皮むきや果物ナイフとしてテーブルで使用したり、小回りが利き用途の広い小型の万能ナイフです。

三徳包丁



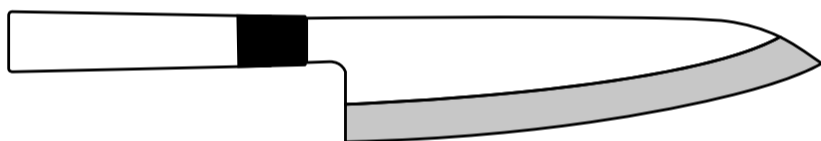
日本の家庭で一般的に使われる万能な両刃の包丁です。
魚、肉、野菜の3つに使えることから、三徳という名前になりました。

菜切り包丁



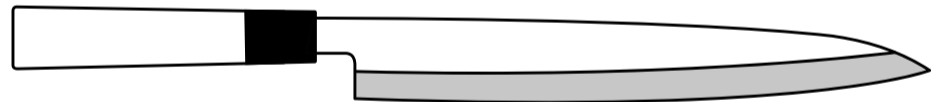
野菜の千切りや、かつらむきに適している両刃の包丁です。
安全を考慮して切っ先は丸くなっています。

牛刀



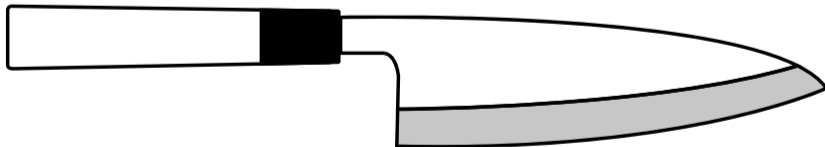
洋包丁とも呼ばれる両刃の包丁です。刃を滑らせて肉や魚を切るため、刃渡りが長く、刃先が緩やかにカーブしています。薄切りや、筋切りに適しています。

刺身包丁(柳刃包丁)



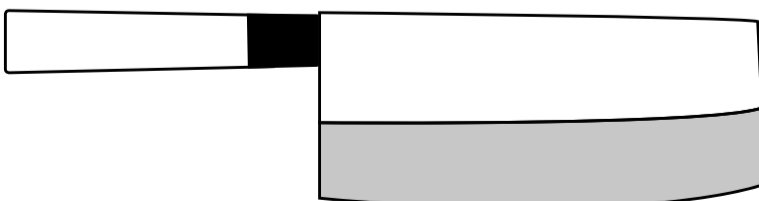
刺身を作るときに使う片刃の包丁です。魚の切り口を美しく仕上げるために、一方向で引き切ります。そのため、刃渡りが長くなっています。

出刃包丁



刃が厚く重い片刃の包丁です。魚をさばき、切り身にするのに適しています。
魚のウロコ取りや、骨の処理、背開きに使います。

中華包丁



中華料理に用いられる幅の大きい万能な両刃の包丁です。野菜の薄切りから骨付き肉や魚の処理までを一本でこなすことができます。