

わかつあう。

いっしょに食べる

美味しさも楽しさもシェア

刃先が浮いてるテーブルナイフ

h

table knife

シェアするたびに美味しくなっていく

卓上で料理をシェアするために生まれたテーブルナイフです。置くと刃先が浮いて刃が下向きにおさまるので、安心で衛生的。カットしてシェアするたびに、美味しさと一緒に食べる喜びが増えていきます。



刃先が浮く絶妙なバランス

卓上に置いた時、絶妙なバランスで刃先が浮きます。汚れた刃先を気にしなくてよいので、テーブルに置いたまま美味しい料理のシェアを何度も楽しめます。刃先が下に向くので安心して使えます。



スムースに持てる、スムースに切れる

持ち手は側面が平らなので置いた状態から取り上げやすく、性別を問わず握りやすいサイズ感です。刃は丈夫で、切れ味が長続きするモリブデンバナジウム鋼を使用しています。波刃形状により硬いものはもちろん、太巻きやシフォンケーキなどの柔らかい食材もスムースにカットできます。



モーニングやティータイム、お酒のお供にも

目の前でシェアされるわくわく感を演出するテーブルナイフは、美味しい料理と楽しい時間をシェアします。朝食のロールパンから食後のフルーツ、ティータイム、夕食後のお酒を楽しむひと時まであらゆるシチュエーションで活躍します。ピザやキッシュ、ケーキなど「どのくらい食べる?」「もう一切れている?」と会話を楽しんで。



世界が認める、関の刃物

岐阜県関市は、鎌倉時代から続く刃物の街です。良質な焼刃土に豊かな森林、水資源。刀鍛冶にとって理想的な風土条件が、多くの刀匠を集めてきました。それらは包丁の製造などに形を変え、刃物づくりの伝統は受け継がれ、現代では「世界三大刃物産地」に数えられています。丁寧な手仕事が、優れた切れ味・美しい断面を生みだしています。

table knife テーブルナイフ

¥3,000+税 (¥3,300 税込)

サイズ: 約W235×D25×H30mm

刃渡り: 123mm

重量: 約53g

材質: モリブデンバナジウム鋼 *ステンレス刃物鋼(刃)、
ABS樹脂(ハンドル) 日本製

ブラック / DH-070-BK / 4562125980125

グレー / DH-070-GY / 4562125980132

ロット: 2



ブラック

グレー



製品ページ

h concept

Tel. +81-(0)3-3862-6011
Fax. +81-(0)3-3862-6012
www.h-concept.jp info@h-concept.jp

発売元 アッシュコンセプト
Tel. 03-3862-6011 Fax. 03-3862-6012

* 製品仕様、製品色は予告なく変更することがありますのでご了承ください。
* 色調は実物と異なることがあります。