



Standard

- 파일용**  
用于切削水果
- 작은 아재, 김질뱃기, 장식커팅 등 섬세한 작업에**  
适用于切割小型蔬菜、削皮、雕花等精细工作
- 육류, 생선, 아채용 산토쿠 나이프(소)**  
用于切肉、鱼和蔬菜 多功能刀(小)
- 육류, 생선, 아채용 산토쿠 나이프(대)**  
用于切肉、鱼和蔬菜 多功能刀(大)

<b>FKR-110X-FP</b> 水果刀 파일 나이프 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥3,700</b> (含税/세금포함 <b>¥3,885</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 11cm ●重 量/중 량: 51g	<b>FKR-130X-FP</b> 工具刀 파일 나이프 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥4,500</b> (含税/세금포함 <b>¥4,725</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 13cm ●重 量/중 량: 59g	<b>FKR-140X-FP</b> 多功能刀(小) 산토쿠 나이프(소) 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥5,500</b> (含税/세금포함 <b>¥5,775</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 14cm ●重 量/중 량: 90g	<b>FKR-160X-FP</b> 多功能刀(大) 산토쿠 나이프(대) 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥6,500</b> (含税/세금포함 <b>¥6,825</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 16cm ●重 量/중 량: 98g
--	--	--	--

- 블럭육류 큰 아채용**  
京瓷陶瓷刀国内最长款 18cm
- 최장모델 18cm**  
교세라 세라믹 나이프 일본국내 최장모델 18cm
- FKR-180HIP-FP**  
专业厨师刀 세프츠 나이프  
厂家建议零售价格/메이커 희망소매가격  
**¥6,800**(含税/세금포함 **¥7,140**)  
●刀刃长度/칼길이: 18cm ●重량/중량: 93g

High-Grade

- 작은 아재, 김질뱃기, 장식커팅 등 섬세한 작업에**  
适用于切割小型蔬菜、削皮、雕花等精细工作
- 육류, 생선, 아채용 산토쿠 나이프(소)**  
用于切肉、鱼和蔬菜 多功能刀(小)
- 육류, 생선, 아채용 산토쿠 나이프(대)**  
用于切肉、鱼和蔬菜 多功能刀(大)
- 블럭육류 큰 아채용 교세라 세라믹 나이프 일본국내 최장모델 18cm**  
用于切割大块肉类和大型蔬菜等

<b>FKR-130HIP-FP</b> 工具刀 파일 나이프 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥7,000</b> (含税/세금포함 <b>¥7,350</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 13cm ●重 量/중 량: 59g	<b>FKR-140HIP-FP</b> 多功能刀(小) 산토쿠 나이프(소) 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥8,500</b> (含税/세금포함 <b>¥8,925</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 14cm ●重 量/중 량: 90g	<b>FKR-160HIP-FP</b> 多功能刀(大) 산토쿠 나이프(대) 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥10,000</b> (含税/세금포함 <b>¥10,500</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 16cm ●重 量/중 량: 98g	<b>FKR-180HIP-FP</b> 专业厨师刀 세프츠 나이프 厂家建议零售价格 메이커 희망소매가격 <b>¥10,500</b> (含税/세금포함 <b>¥11,025</b> ) ●刀刃长度/칼길이: 18cm ●重 量/중 량: 93g
--	--	--	--

**高级版 H.I.P**  
**하이 퀄리티 버전 H.I.P**

采用热等静压技术(Hot Isostatic Press)加工而成的高级版。在超高压的惰性气体填充炉中经高温处理，提高陶瓷结晶密度，使刀刃强度比本公司的白刃型提升了20%以上。

열간 정수압 프레스가공(Hot Isostatic Press)을 한 고급 버전.  
초고압 불활성가스 충전로에서 고열처리를 함으로써 세라믹 결정을 더 한층 치밀화시켜 당사 화이트 브레이드(칼날부분) 타입보다 강도를 20% 이상 향상시켰습니다.

刀刃强度的进步 칼날 강도의 진화

**提升20%**  
**20% 향상**

고급형 HIP 하이 퀄리티 버전 HIP  
FKR-140WHX      FKR-140HIP

关于研磨护理 연마서비스에 대하여

本公司有偿提供精密陶瓷刀具维修、研磨护理服务。  
**研磨护理费用(包含回邮费用) 1,000日元(含税)**  
请注明姓名、邮编、住址与电话号码，将刀具寄往以下地址。  
※将刀具寄往本公司的费用需由顾客承担，敬请理解。

파인 세라믹 나이프의 수리·연마서비스는 당사에서 유상으로 접수하고 있습니다.  
**연마서비스 비용(반송료 포함) ¥1,000(세금포함)**  
성함, 우편번호, 주소, 전화번호를 기입하신 뒤 아래 송부처로 보내 주십시오.  
※폐사예의 송료는 고객께서 부담하셔야 합니다.

寄送地址	京瓷株式会社 伏见事业所 SERVICE CENTER 邮编 612-8492 京都市伏见区久我本町 11-17 TEL : 075-933-5577
송부처	교세라주식회사 후시미사업소 서비스센터 (우)612-8492 교토시 후시미구 고가혼마치 11-17 TEL : 075-933-5577

**“免费服务券”介绍 ‘무료 서비스권’ 안내**

使用说明书中含一张购买后可免费享受一次研磨护理服务的“免费服务券”。  
使用免费服务券时，请按照服务券背面的方法寄送。  
취급설명서에는 구입하신 후 1번에 한해 연마서비스가 무료가 되는 ‘무료 서비스권’이 첨부되어 있습니다.  
무료 서비스권을 이용하실 경우는 서비스권 뒷면에 적힌 방법으로 송부해 주십시오.

**研磨护理刀具的寄送服务仅限于日本国内。**  
**제연마 나이프 발송처, 반송처는 일본국내에 한합니다.**

日常维护方便的电动研磨器 평소의 손질에 편리한 전동 샤프너

可处理 京瓷制陶瓷刀的研磨器  
교세라세라믹 나이프 대응 칼갈이

陶瓷刀也可研磨!! (电动菜刀研磨器)  
**电动钻石磨刀器**  
●陶瓷 ●不锈钢 ●钢 ●钛  
各种材质的菜刀均可研磨! 快捷、锋利、简单  
**电力驱动×钻石磨刀石**  
京瓷制陶瓷刀就算有0.5毫米左右的缺口，仍可以进行修磨。

세라믹 나이프도 연마할 수 있다!! (전동 칼갈이)  
**전동 다이아몬드 샤프너**  
●세라믹 ●스테인리스 ●철 ●티타늄  
다양한 재질의 칼을 빠르고 예리하게 간단히 연마할 수 있습니다!  
**전동파워×다이아몬드 슛돌채용**

型号/형번: **DS-50**

材质/재질  
主 体 ABS树脂 聚碳酸酯  
本 体 ABS수지 폴리카보네이트  
磨刀石 工业用钻石  
스 돌 공업용 다이아몬드

厂家建议零售价格/메이커 희망소매가격  
**¥5,000**(含税/세금포함 **¥5,250**)

干电池式(用4节碱性5号电池, 需要另行购买)  
건전지식(알칼리 AA건전지 4개사용·별매)

**KYOCERA**

**日本 京瓷株式会社** 珠宝饰品应用商品事业部  
**교세라주식회사** 보석응용상품사업부

京都市伏见区竹田鸟羽町6番地 邮编 612-8501 Tel : 075-604-3462 (直拨)  
교토시 후시미구 다케다 도바노초 6번지 (우)612-8501 Tel:075-604-3462(직통)  
<http://www.kyocera.co.jp/living/>

本目录是截至2009年12月的商品信息。 이 카탈로그는 2009년 12월 현재의 것입니다.



*fine*  
**Premier**

为您带来更加美好的厨房生活  
陶瓷厨具的巅峰之作，  
fine Premier

원 랭크 위의  
키친 라이프를...

세라믹 키친 시리즈의  
최고봉 파인 프리미어



## 什么是精密陶瓷？

Ceramics(陶瓷)这个英语单词源于希腊语Keramos,意思是用粘土烧制而成的坚硬物体。“陶瓷”过去一般是指陶器,而最近多用于包含耐火物、玻璃、水泥在内的非金属、无机材料。于是,现在所谓的“陶瓷”就是在生产工序中经过了高温处理的非金属、无机材料”。

在陶瓷之中,“精密陶瓷”区别于用粘土及硅石等天然材料制成的普通陶器,用于以电子产业为代表的各种产业,具特殊优良的性能与精度。精密陶瓷是采用“精选或合成的原料粉末”,将“精密调配的化学成分”,经“自动控制的成型、烧结加工法”而制成的高精密的陶瓷。精密陶瓷也被称为新型陶瓷或高级陶瓷。

## 파인 세라믹스란?

Ceramics(세라믹스)라는 영어는 점토를 구워 굳힌 것을 의미하는 그리스어 Keramos(케라모스)를 어원으로 합니다. 원래는 도자기를, 최근에는 내화물, 유리, 시멘트를 포함하는 비금속·무기재료를 가리켜 사용되는 경우가 많은 것 같습니다. 그리하여 현재 세라믹스는 ‘비금속·무기재료로 그 제조공정에서 고온처리를 한 것’이 됩니다.

세라믹스 중에서도 특히 일렉트로닉스 산업을 비롯한 각종 산업용도로 사용되는 자기는 높은 성능과 정밀도가 요구됨에 따라 현재는 ‘파인 세라믹스’라 하여 점토나 규석 등의 천연재료에서 만들어지는 일반 도자기와 구별하고 있습니다. 파인 세라믹스는 ‘엄선 또는 합성된 원료분말’을 사용하여 ‘정밀하게 조정된 화학조성’을 ‘잘 제어된 성형·소결가공법’에 의해 만들어진 고정밀 세라믹스라고 할 수 있습니다. 파인 세라믹스는 뉴 세라믹스, 어드밴스드 세라믹스라고도 불리고 있습니다.

## 陶瓷刀

세라믹 나이프



**Q** 精密陶瓷刀有何优点? 칼날이 파인 세라믹스면 어떤 특징이 있나요?

**A** 由于精密陶瓷是只有钻石磨刀石才能研磨的坚硬材料,因此不易磨损,锋利的刀刃经久耐用。由于精密陶瓷为非金属,因此永不生锈。同时,由于其不会溶出金属离子,从而避免食材沾上金属味。 파인 세라믹스는 다이아몬드 스킨이 아니면 연마되지 않을 정도로 딱딱한 소재이므로 잘 마모되지 않으며 절삭력이 오래 지속됩니다. 금속이 아니므로 절대로 녹이 슬지 않습니다. 또한, 금속이온(금속성분)이 나오지 않으므로 식재료에 옮길 염려가 없습니다.

**Q** 是不是什么都可以切呢? 무엇이든 자를 수 있나요?

**A** 尽管陶瓷是一种坚硬的材料,但毕竟是一种烧制物。相比于金属刀具,虽然坚硬,但容易脆裂。请注意,切割“冷冻食品”(半解冻食品)、“南瓜”“带骨肉和鱼”“年糕”“螃蟹”等坚硬食材时,刀刃可能会出现断裂的问题。 세라믹스는 딱딱한 소재입니다만 구운 소재의 일종입니다. 금속칼에 비해 딱딱한 반면 힘이 약합니다. ‘냉동식품’(반해동식품도)이나 ‘단호박’ ‘뼈가 달린 육류나 생선’ ‘떡’ ‘계’ 등의 딱딱한 식재료를 자르면 칼날이 손상될 수 있으므로 주의하십시오.

## 精密陶瓷刀有何与众不同之处?

精密陶瓷刀不会溶出金属离子(金属味),非常适于切刺刺身和水果等。甚至可以将笋笋轻松切成细丝。除了刀刃经久耐用外,还能抵抗酸碱侵蚀,因此可以放心切割柠檬等。永不生锈,时刻清爽洁净。使用后如进行漂白除菌处理,会更加卫生。



파인 세라믹 나이프는 금속이온(금속물질)이 나오지 않아, 생선회나 과일 등을 자르는데 아주 적합합니다. 앙상치도 채를 썰 수 있습니다. 세라믹 나이프는 예리한 절삭력이 오래가고 또 산과 알칼리에도 부식되지 않기 때문에 레몬을 잘라도 괜찮습니다. 녹이 슬지 않고 항상 청결합니다. 사용후에 표백 살균을 하면 더욱 청결하게 사용할 수 있습니다.

## 파인 세라믹 나이프는 어떤 특징이 있나요?

保养简单! 刀刃锋利! 保持材料原汁原味!

손질이 간단! 뛰어난 절삭력! 소재의 신선함이 그대로!

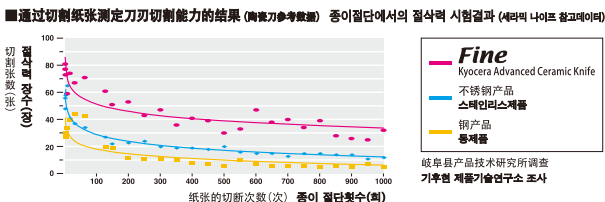
漂白除菌OK!  
표백살균 OK!

永不生锈!  
녹이 슬지 않는다!

不会溶出金属离子!  
금속성분이 나오지 않는다!

可用餐具清洗干燥机处理!  
식기세척기 사용가능!

### 刀刃经久耐用



采用本公司提供的试验材料在“岐阜县机械材料研究所”进行切割试验。 그 결과를 대수 근사곡선으로 나타낸, 단, 절삭력은 보고서에 기재한 데이터이다. (시험성능보고서 2007년 7월 11일 机研第5号 493, 494, 495) (시험성능보고서 2007년 7월 11일 기계재료연구소 제5호서 493, 494, 495)

### 뛰어난 절삭력

精密陶瓷是一种必须使用钻石磨刀石才能进行研磨的坚硬材料。耐磨损性能优于不锈钢,锋利的刀刃经久耐用。 파인 세라믹스는 다이아몬드 스킨이 아니면 연마할 수 없을 정도로 딱딱한 소재입니다. 스테인리스와 비교해 내마모성이 뛰어나며 절삭력이 오래 지속됩니다.

精密陶瓷具有极强的硬度,作为菜刀使用,其刀刃经久耐用,得到了人们的高度好评。

파인 세라믹스는 대단히 높은 경도를 겸비하고 있어 조리용 칼로 사용할 경우 그 절삭력의 지속성은 대단히 정평이 나 있습니다.

刀刃切割试验:连续切割纸堆,按切断的张数制成图表。 절삭력 테스트:종이유음을 연속절단하여 절단된 장수를 그래프로 나타낸 것입니다.

**Q** 如果失手掉落,是否会碎裂? 떨어뜨리면 깨지나요?

**A** 请注意,由于刀刃部分是用精密陶瓷制作的,并非金属,因此遭到撞击或失手掉落于硬物上时,刀刃有发生断裂或缺口的可能。 칼날부는 파인 세라믹스제로 금속이 아니므로 주의하십시오. 부딪히거나 떨어뜨리면 날이 휘거나 나갈 수 있습니다.

**Q** 如果刀钝了,应该怎么办? 날이 무디어지면 어떻게 하나요?

**A** 陶瓷刀无法使用普通磨刀石进行研磨。必须使用钻石磨刀石研磨,京瓷售后服务中心将为您提供“研磨护理服务”。(参见第6页) 세라믹 나이프는 일반적인 스킨로는 연마할 수 없습니다. 다이아몬드 스킨으로 연마해야 하므로 교세라 서비스센터에서 ‘연마서비스’를 접수합니다. (6페이지 참조)

**Q** 弄脏时应如何进行保养? 더러워졌을 때는 어떻게 하나요?

**A** 如果刀刃部分沾染了颜色,请使用厨房漂白剂浸泡。 날 부분에 물이 들었을 때는 부엌용 표백제에 담가두십시오.

**Q** 能否带上飞机呢? 비행기내에 가지고 들어갈 수 있나요?

**A** 不能作为随身行李带入机舱。但可以作为托运行李携带。 기내에 가지고 들어갈 수는 없습니다. 단, 말기실 짐에 넣어갈 수는 있습니다.