

THE NEW VALUE FRONTIER



Fine Legend

ファインレジェンド

キッチンライフの
新しい伝説が
はじまる



- 刃渡りを長く、スマートな形状で使いやすいスタイリッシュデザイン
- 包丁立てに収納しやすいフォルム
- アゴが使いやすく、手元での操作性UP
- 安定感ある握りやすいグリップ



三徳ナイフ (17cm)

FKR-170-FL

- 刃渡り: 17cm ●重量: 100g
- サイズ: 303×47×17mm
- 入り数: 10本×5箱
- JAN: 4960664623952

メーカー希望小売価格

6,825円 (税込み)



三徳ナイフ (15cm)

FKR-150-FL

- 刃渡り: 15cm ●重量: 95g
- サイズ: 283×45×17mm
- 入り数: 10本×5箱
- JAN: 4960664623969

メーカー希望小売価格

5,775円 (税込み)



Fine Legend
ファインレジェンド

セラミックナイフの新しいスタイル

機能的・スタイリッシュデザイン

ブレードは当社従来品※より10mm長く、
スマートな形状でより使いやす
くなりました。※FKR-160-N、FKR-140-N

- ファインレジェンド
FKR-170-FL……刃渡り170mm
- ファインレジェンド
FKR-150-FL……刃渡り150mm



スマートな刃形状
手元での操作性が更にUP

高級感あるハンドル

高級感あるビス&エンドキャップを採用しました。

安定感ある 握りやすいハンドル

重心バランスを最適化し、
小指のホールド感を高めました。



ナイフの安定感を出すため、従来のセラミック
ナイフより重心をハンドル方向へ移動させ、
より使いやすくしました。



SIAA
ISO22196
for KOHKIN
無機抗菌剤・練込
ハンドル
JP0122108A0003S

京セラ ファインセラミックナイフのすばらしさ

お料理が美味しく

ファインセラミックスは金気(金属イオン)
を出しません。刃物から食材へにおい
移りがないので、新鮮な素材の風味を
損なうことなく、お料理できます。金気
を嫌うレタスのカットもできます。



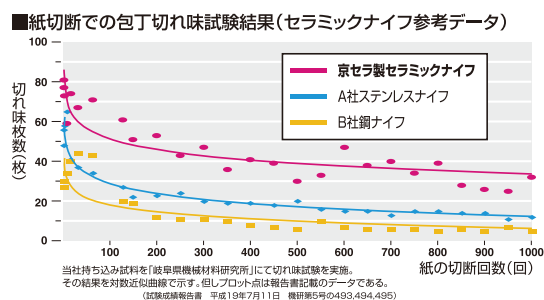
キレイな、切れ味

中身が柔らかいサンドウィッチや完熟
トマト、巻き寿司、いかの刺身も軽い
タッチできれいにカットできます。
切れにくい、鶏皮もセラミックナイフ
を使えばスムーズに切れます。



切れ味長持ち

ファインセラミックスは金属に比べ非常に硬いので、
耐摩耗性にも優れ、心地良い切れ味が長く持続します。



お手入れが簡単・ 除菌・漂白OK!

ファインセラミックスは錆びないので、お手入れ簡単。酸やアルカリにも侵されることなく、台所用漂白剤に
浸け置きもできるので、いつでも清潔です。食器洗浄乾燥機にも対応可能です。

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。
商品とチラシの色とは多少異なる場合がございます。
このチラシは2011年3月現在のものです。

商品に関する相談・お問い合わせは、お客様相談室へ

0077-78-0500 (無料)

URL <http://www.kyocera.co.jp/living>

KYOCERA

京セラ株式会社

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6

URL <http://www.kyocera.co.jp/living>

宝飾応用商品事業部

TEL(075)604-3462(直通)

関東営業所：〒150-8303 東京都渋谷区神宮前6-27-8(京セラ原宿ビル2F)

関西営業所：〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6

TEL(03)3797-4607(直通)

TEL(075)604-3462(直通)