

型崩れしやすいサンドイッチや巻き寿司、硬い皮のかぼちゃのカットにも最適！  
貝印オリジナル形状のマルチナイフ「WAVE CUT」と「波刃が研げるシャープナー」  
2016年2月18日(木)より新発売

2015113033

本社：千代田区岩本町3-9-5

資本金：4億5000万円

社長：遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、KaiHouse SELECT ブランドより、マルチな用途で使える「WAVE CUT」と波刃にも使用可能な砥ぎ器「波刃が砥げるシャープナー」を2016年2月18日(木)から、全国スーパーマーケット、量販店、ホームセンター、自社公式オンラインストアなどで順次発売いたします。

「WAVE CUT」は通常の包丁では切りづらい食材をカットしやすいよう、複数の刃の形状を取り入れた貝印オリジナル刃形状のマルチナイフです。刃の形状には、①切り始めをスムーズにさせるエッジのあるギザ刃、②食材の形を崩さずスムーズに切り込む波刃、③食材を切り離すのに最適な直線刃、の3種を採用することで、軽い力でスムーズな切り始めと美しい切断面を実現しました。この形状により、かぼちゃやバケットのような堅い皮の食材でも軽い力でスムーズにカットでき、崩れやすいサンドイッチや巻き寿司、上滑りしやすいトマトなど、通常の包丁では切りにくい食材のカットをきれいに仕上げることができます。さらに、直線刃の刃先で飾り切りなどの繊細な作業にも対応できる、新感覚な切れ味を持つマルチ用途ナイフです。

また、「WAVE CUT」の発売と同時に、これまでご家庭では難しかった、波刃にも使えるシャープナー「波刃が砥げるシャープナー」を新発売いたします。波刃タイプのナイフは、通常の砥ぎ器では先端のみを砥いで波刃形状を崩してしまうため砥ぎ直しが困難なアイテムとされてきましたが、新発売するシャープナーでは、貝印独自の独立サスペンション構造を採用することにより、波刃の形状を崩さずに砥ぐことを可能にしました。コンパクトな小型サイズなので収納にも便利で、波刃包丁の刃のみならず通常の直線刃の刃も砥げる高性能なシャープナーです。

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:沼尻/武内/三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL:kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F

## 【商品概要】

### ①WAVECUT <AB5625/AB5626>

- 商品名： WAVECUT (ウェーブカット)
- サイズ： 大 / 刃渡り 210 mm 小 / 刃渡り 150 mm
- 素材： 刀身/ハイカーボンステンレス刃物鋼  
柄 /ナイロン・ポリプロピレン
- 価格： 大 ¥3,300(税抜) 小 ¥2,800(税抜)
- 発売日： 2015年2月18日(木)

### <商品特徴> 貝印オリジナル 複数の刃形状



①堅い食材でも切り始めがスムーズなギザ刃

②食材にスムーズに切り込んでいく波刃

③食材を切り離す直線刃

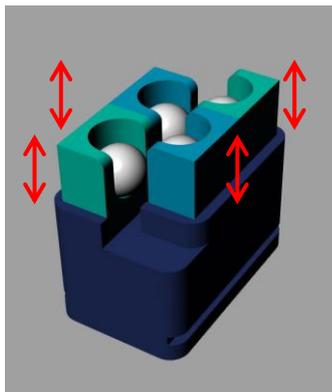


### ②波刃が砥げるシャープナー <AP0163>

- 商品名： 波刃が砥げるシャープナー
- 価格： ¥1,500(税抜)
- サイズ： 4.8×4.8×長さ 15 cm
- 重さ： 68g
- 発売日： 2015年2月18日(木)

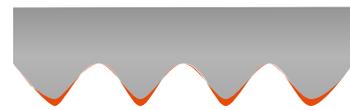


### <商品特徴> 独立サスペンション構造を採用

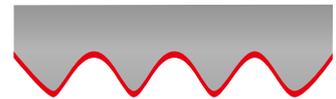


貝印独自の独立サスペンション(バネ)構造により刃の形状に合わせて砥石の位置調整を自動で行い、波刃の刃先を砥ぐことが可能になりました。

#### 従来の砥ぎ器



#### 独立サスペンション採用の砥ぎ器



\*赤色が砥ぐことが可能な刃の部分

### ③WAVECUT&シャープナーセット <AB5627>

- 商品名： WAVECUT&シャープナーセット
- セット内容： WAVECUT (大) × 1  
波刃が砥げるシャープナー × 1
- 価格： ¥4,000(税抜)
- 発売日： 2015年2月18日(木)

