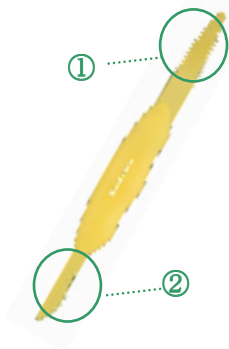


【各商品の特徴】

グレープフルーツナイフ<AB5566>

税込 787 円



- ・カーブ刃と 2 枚ストレート刃の、2 種類の刃。
- ・サイズ：230×40×20mm
- ①ストレート刃：
2 枚の刃が一緒になっており、間にグレープフルーツの薄皮を挟み、薄皮ギリギリのところでも果肉をきれいに取ることができる。
- ②カーブ刃：
両サイドのギザギザの刃先により、皮に沿って両方向に実を切り離せる。



ブレックファーストナイフ<AB5567>

税込 577 円

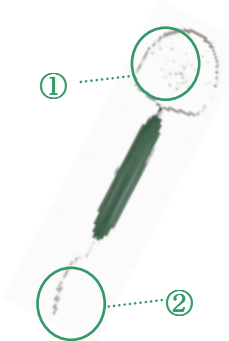


- ・バターナイフとブレッドナイフを兼ねる形状の刃
- …パンを切る、バターを切る、バターやジャムをパンに塗るといった朝食にパンを食べる時の一連の動作がこれ 1 つで可能。
- ・サイズ：225×26×20mm



アボカドカッター<AB5565>

税込 787 円



- ・アボカドの種取りとスライスがこれ 1 本で可能。
- 滑りやすくカットしづらいアボカドを、簡単にきれいに切り分けできる。
- ・サイズ：257×62×20mm
- ①ワイヤー刃：
種を取り除いた後、皮に沿って入れると、皮からはがしながらきれいにスライスできる。
- ②へら状の部分：
アボカドの種をくり抜くのに便利。



トマトナイフ<AB5560>

税込 577 円



- ・セレーション刃：細かいギザギザがついた刃先
- 柔らかくつぶれやすいトマトをきれいにカットできる。
- ・サイズ：237×40×20mm



デコレーションナイフ<AB5563>

税込 787 円



- ・波状の刀身により、人参、ジャガイモ、チーズなどの食材の表面を波状にスライスできる。
- 見た目がおしゃれなだけでなく、ドレッシングやソースが絡みやすく、おいしくいただける。
- ・切る角度や方向性を変えて様々な飾り切りができる。
- ・サイズ：250×43×20mm



コーンカッター<AB5564>

税込 577 円



- ・楕円状の刃をトウモロコシの芯に沿って押し下げていると、実を芯からきれいに簡単にはがすことができる。
- ・生のもの、加熱後のもの両方に使用可能。
- ・サイズ：140×32×20mm



バターナイフ<AB5562>

税込 577 円



- ・市販の長方形の固形バターを切るのに便利なナイフ。
- ・刃の幅 6.5cm：市販のバターの幅（約 5.5cm）に対応。
- ・刃を上から押し付けるデザインにより、力が入れやすく、冷蔵庫から出したばかりの固いバターも簡単に切ることができる。
- ・サイズ：180×65×20mm



チーズナイフ<AB5561>

税込 577 円



- ・セレーション刃：細かいギザギザがついた刃先
→やわらかいチーズもきれいにカットできる。
- ・刃に開いたチーズをイメージした穴には切り離れをよくする機能がある。
- ・先端はフォーク状になっており、切ったチーズを刺してサービングする際に便利。
- ・サイズ：237×40×20mm



【BroadBeans（ブロードビーンズ）シリーズ 概要】

■シリーズ名： BroadBeans（ブロードビーンズ）

■商品数： 8点

- | | |
|----------------|--------------|
| ① グレープフルーツナイフ | ⑤ デコレーションナイフ |
| ② ブラックファーストナイフ | ⑥ コーンカッター |
| ③ アボカドカッター | ⑦ バターナイフ |
| ④ トマトナイフ | ⑧ チーズナイフ |

■価格： 550 円～750 円

■発売日： 4月23日（火）

■材質： （刃体） ステンレス刃物鋼
[アボカドカッター、コーンカッターはステンレススチール]
（ハンドル） ポリプロピレン

※ 食器洗浄機使用可能