

左近白梅作（両刃）包丁

<さびにくいこと><切れ味の良さ><研ぎやすいこと>これらをすべて満たす“和包丁の **きわみ** 極”

本シリーズは【SKD 1 1 (冷間ダイス鋼)+軟質ステンレス】三層クラッド材を使用。

最良の切れ味と硬度を持ち、用途に応じた厚さに仕上がられています。

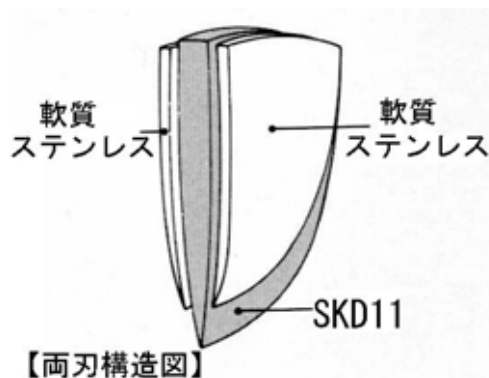


| | | 化学成分% | | | |
|-------|--|-------|-----|------|-----|
| SKD11 | | C | Cr | Mo | V |
| | | | 1.5 | 12.0 | 0.6 |

高い硬度と耐摩耗性

SKD 1 1は、化学成分表の通り、炭素の含有が極めて高い上、耐摩耗性にも極めて優れているモリブデン、ヴァナジウムの配合により、HRC 62～63の高い硬度と、高い靱性を誇ります。

※靱性(じんせい)とは・・・強さと変形する能力を兼ねそろえた粘り強さ。



| No. | 規格 | 定価 |
|------|-----------|--------|
| 1541 | 三徳 165mm | ¥4,800 |
| 1542 | 菜切 165mm | ¥4,800 |
| 1543 | 舟行 165mm | ¥4,800 |
| 1544 | 小包丁 105mm | ¥3,800 |

《特徴》 構成鋼種と三層構造について

