

返品OK! 「いいもの通信」の約束
お気に召さない場合、ご使用後でも
ご返品を受け付けます。

いいもの通信
Think Life
生活をより豊かに

公式HP スマホからもご覧頂けます

いいもの通信 | 検索 クリック!



2506S-378

包丁
革命

日本の技術が生んだ 驚異の切れ味!

● 日本製

食洗機
OK

切れない包丁を使っていませんか?
超高密度セラミック包丁 なら切りにくいトマトや
食パン、刺身などの身がくずれやすいものも
面白いほどスパッと切れます!

「曲げ」
があるから
手からすべり
落ちにくい

細身で
握りやすい
ハンドル

超高密度だから、耐摩耗性・永切性能が
他社のセラミック包丁とは
違います!



今なら!!

参考価格 770円(税別)相当

セラミック包丁刃先(断面)

埼玉県産業技術総合センター

本品	一般他社セラミック包丁
撮影倍率100倍	撮影倍率100倍
乾式超高温 プレス法製品	湿式シート 法製品
無気孔	多気孔

刃先に気孔があると
すぐ欠けたり、切れなくな
ったりします!



清潔感がある
ホワイト刃

除菌抗菌タワシプレゼント!!

※パッケージデザインは変更になる場合がございます。



フォーエバーの

セラミック包丁 だから 3つの革命

革命1

軽量で鋭い切れ味!
硬度はステンレス
の2倍!切れ味の
持続は200倍!

※英国・カトラ社データ

革命2

錆びることがなく
金属アレルギーの
心配もなし!
お手入れも簡単!

革命3

金属臭がなく食材に
匂いが移りません!
野菜・お刺身・柑橘類・
生食材に大好評!

※魚骨、カニ殻など
硬いものには
使用しないでください

刃渡り165mm

軽量97g

大特価約33%引き!!

超高密度セラミック包丁

標準価格

7,150円(税込)

→ 4,800円(税込)

超高压プレス法のスーパーセラミックだから

軽くて切れ味抜群!

安心の
日本製

包丁変えたら
料理が楽しく
なってきた!

数量限定

40本

いっしょにやっすー!!



シャープな
切れ味

錆による
劣化がない

切れ味の
持続性が高い

お刺身もトマトも
きれいに切れます

切れ味
が復元!

専用ダイヤモンドシャープナー
で簡単お手入れしましょう

セラミック・チタン他、全刃材対応の研ぎ台付きスティック型研ぎ器です。セラミック包丁は、素材が硬質のためダイヤモンド入りの研ぎ器でしか研ぐことができません。ご注意下さい。

●●● 職場の皆様限定の特別価格でご案内しています!! ●●●

品番	商 品 名	標準価格(税込)	限定特別価格(税込)
A	超高密度セラミック包丁 抗菌 タフ プレゼント ■素材/刃身:ジルコニアセラミック 把手:耐熱ポリプロピレン樹脂 ■サイズ/全長300×幅45×高20mm ■日本製	7,150円	4,364円
B	専用ダイヤモンドシャープナー(研ぎ台付き) ■素材/砥石:ダイヤモンド粒径(#1200) 把手:ABS樹脂 ■日本製	3,850円	1,980円

2506-37801

ご注意 セラミック包丁は『ダイヤモンド入りの研ぎ器』以外では研ぐことができません。一般的な砥石で研ぐと刃こぼれや折れの原因となる場合があります。

- 1 申込締切日 令和7年 8月 29日(金)
- 2 申 込 先 茨城県庁生活協同組合 FAX 029-301-6159
- 3 商品お渡し日 令和7年 9月 10日(水)以降
- 4 商品お渡し方法 職場配送(送料無料)・宅配の場合は送料980円
(宅配希望の場合は、送付先を記入してください)
- 5 支払方法 給与控除 ※給与控除できない組合員の方は口座振替となります



▲ネット注文はこちら

きりとりせん

履**超高密度セラミック包丁**

申込書

茨城県庁生活協同組合

受付NO:

職場名	連絡先	組合員番号	氏 名
品番	商 品 名	特別価格	数 量
A	超高密度セラミック包丁		
B	専用ダイヤモンドシャープナー(研ぎ台付き)		