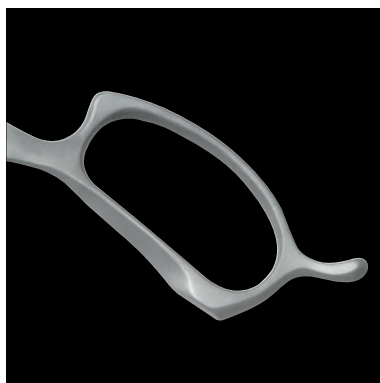




T O M O
TSUBAME JAPAN



Excellent sharpness



Ease of grip



Disassembly and washing

ひと味ちがう職人のこだわり



「理容はさみ」のノウハウを用いて
長時間使用してもストレスがかからない形状

ハンドル部分はすべりにくく
手になじむマット仕上げ

セパレート式で洗いやすい



刃部に包丁の材料を採用



この製品は洋食器の街
新潟県燕市で一貫して
製造しています。



084071
オールステンレスキッチン鉋
TOMO 501



084072
オールステンレスキッチン鉋
TOMO 511

商品 CD	商品名	サイズ	定価	
084071	オールステンレスキッチン鉋 TOMO 501	全長：170 mm 刃渡：55 mm	16,500 円（税込）	H
084072	オールステンレスキッチン鉋 TOMO 511	全長：175 mm 刃渡：60 mm	17,600 円（税込）	H

製品に関するお問い合わせは



本社
〒959-1272 新潟県燕市杉柳 912（流通センター入口）
TEL 0256-63-4541（代表） FAX 0256-64-2960
E-mail: kanda@kankuma.co.jp
URL: <http://www.kankuma.co.jp/>

東京事務所

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町 26-6 林ビル 102 号
TEL 03-3525-4305 FAX 03-3525-4306

大阪事務所

〒532-0011 大阪府淀川区西中島 2-10-1 ダイアパレス新大阪 401 号
FAX 06-6476-9841