



①オールステン ラシャ切鋏
240mm #4000

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0101	3735510	¥16,500

全長:240



②ラシャ鋏 15101 加

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0201	0398900	¥2,650

全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリアミド樹脂
グラスファイバー



③ラシャ切ハサミ
フッ素加工 K-210F

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0301	0181600	¥2,100

全長:210
材質:ステンレス



④ドレスシザー
ギザ刃付 K-240C

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0401	0181700	¥2,800

全長:240
材質:ステンレス



⑤シルキー 洋裁ハサミ 加

	ページコード	全長	商品コード	価格
DBC-250	5-0482-0501	250	5840040	¥8,330
DBC-270	5-0482-0502	270	5840050	¥8,790

材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/アクリル樹脂
●本職の方に気に入っていただける、確かでシャープな切れ味を実現



⑥シルキー 事務用ハサミ
ハインバノン BNT-185 加

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0601	5840030	¥1,600

全長:185
材質:刃/ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
ハンドル/ABS樹脂
●フッ素コーティングが、のりテープ等のベタつきを防ぎ、切れ味長持ち



⑦シルキー オフィスシザー
NBS-170 加

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0701	5840020	¥2,660

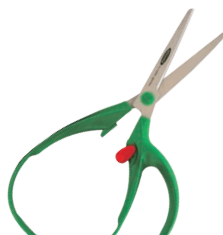
全長:170
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
●性能の良さとデザイン性でグッドデザイン賞受賞



⑧トング付きキッチンハサミ
DH2064 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0801	2495000	¥2,200

全長:196mm 耐熱:140℃
材質:刃/ステンレス トング/ナイロン
●「つかむ」サラダの盛付や焼肉に大活躍
●「切る」食卓でサラダや薬味切り、調理で鍋やフライパンの上でそのままカットでき、まな板いらずで手際の良さがUPします。
●食材のカットサイズの目安に「目盛付」
食材を逃さずしっかり切れる「カーブ刃」



⑨みんなのはさみ mimi 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0482-0901	1138500	¥4,500

全長:215 耐熱:120℃
材質:刃/ステンレス(フッ素コーティング)
ハンドル/合成樹脂
●円形スプリングで開いていますから、ハンドルを押さえるだけで切ることができます。
●自立する幅の広いハンドルと指掛けを利用することで、握力の弱い人もご使用いただけます。



⑩携帯用お食事ハサミ
肉切り!! SUM-1400 黒 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0482-1001	2001650	¥1,500

全長:155 耐熱:120℃
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂
●肉を食べやすく切るためのハサミです。
●肉切りはもちろん、カツ・ステーキ・天ぷら・細巻きもカットできます。
●キッチンだけでなくアウトドアにも最適です。



⑩・⑪ハネ付でラクラク切れます。



⑪携帯用お食事ハサミ
麺・切って!! SUM-1300 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0482-1101	2001660	¥1,600

全長:155 重量:45g
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂
●麺類を食べやすく切るためのハサミです。



園芸用 ハサミ 加

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑫大久保	5-0482-1201	180	0700400	¥2,550
⑬池の坊	5-0482-1301	165	4254900	¥2,550
⑭古流	5-0482-1401	165	4255000	¥2,550
⑮刃長大久保	5-0482-1501	200	4255200	¥2,900

材質:鉄



⑯京セラハサミ研ぎ器
HT-NBK 加

ページコード	商品コード	価格
5-0482-1601	6711020	¥600

外寸:58×56
材質:本体/ABS樹脂
砥石/ファインセラミックス
●研磨能力の高い高硬度のセラミック砥石を採用



⑰はさみ研ぎ器 とぐ造

ページコード	商品コード	価格
5-0482-1701	6582400	¥1,900

全長:170
本体:ABS樹脂
研ぎ部:セラミックス