

# Shikisai

# 都

# miyako

MADE IN JAPAN



パン切り / Bread knife (240mm)



柳刃 / Slicer (240mm)



出刃 / Deba (165mm)



牛刀 / Chef's knife (240mm)



牛刀 / Chef's knife (210mm)



牛刀 / Chef's knife (180mm)



三徳 / Santoku knife (180mm)



三徳 / Santoku knife (165mm)



ペティナイフ / Petty knife (130mm)



ペティナイフ / Petty knife (110mm)



パーリングナイフ / Paring knife (80mm)



ピーリングナイフ / Peeling knife (65mm)



## Blade material

33層ダマスカス鋼  
(ハイカーボンモリブデンバナジウム鋼 AUS8/  
ローカーボンマルテンサイト系 SUS1A-1)  
33Layers of Damascus steel  
(High carbon molybdenum vanadium steel AUS8  
& low carbon martensite steel SUS1A-1)

## Handle material

Laminated Wood Handle  
強化木

志津匠  
SHIZU TAKUMI

有限会社 志津刃物製作所  
Shizu Hamono Co., Ltd.

岐阜県関市小瀬 2771-1  
1-2771 Oze Seki Gifu-pref Japan

Phone: +81 (575) 22-0956  
Fax : +81 (575) 24-5911