

## はさみ

左右  
対称

## フィットカットカーブ 料理はさみ

調理器具として使い勝手をとことん追求した料理はさみ。

## Point 1 フィットカットカーブシリーズ共通特長



PAGE LINK

フィットカットカーブの共通特長については 036 ページをご参照ください。

## Point 2 パッケージも食材もらくらくカット!

板厚刃とマイクロギザ刃加工ががっちりとかえ込むので、パッケージから食材までしっかり切ることができます。



## Point 3 うっかり外れない、独自の「あんしん分解設計」

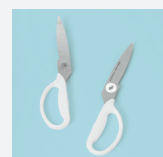
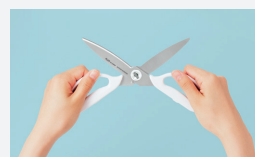
左右の刃が取り外せるため、隅々まで洗って清潔です。「あんしん分解設計」により、一気に開きすぎて意図せず刃が外れる心配がなく、安心して使うことができます。



丸ごと水洗い可能。



左右のハンドルを持ち大きく開くと刃が外れます。



## Point 4 ぴったりグリップ

指を入れやすく、手にフィットする「ぴったりグリップ」で、しっかり握って切ることができます。



## Point 5 汚れが落ちやすい電解研磨加工

刃表面の細かな凹凸を取り除いた滑らかな仕上げ。洗浄後の汚れ残りも少ない、清潔な仕様です。

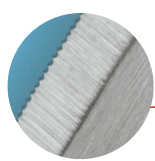
## Point 6 食洗機対応(家庭用)

便利な食洗機対応仕様です。

fitcut CURVE  
フィットカットカーブ  
料理はさみ

+ kitchen

イージーグリップ

滑りやすい食材も  
しっかり切れる  
マイクロギザ刃加工。

①レタスグリーン



②マッシュルームホワイト



③カカオブラウン



②



④モスグリーン



⑤アイボリーホワイト



⑥サンドベージュ



④

## キッチンパッケージ

長さ	刃渡り	板厚	品番	カラー	注文コード	JANコード	希望小売価格(税別)	包装単位
200mm	80mm	2.5mm	① SC-200SW	●レタスグリーン	35-118	-682521	¥1,980	(個): 1/10/80
			② SC-200SW	○マッシュルームホワイト	35-119	-682538		
			③ SC-200SW	●カカオブラウン	35-120	-682545		

●材質:グリップ=PP、刃・カシメピン=ステンレス鋼、がたつき防止リング=POM

## アウトドアパッケージ

長さ	刃渡り	板厚	品番	カラー	注文コード	JANコード	希望小売価格(税別)	包装単位
200mm	80mm	2.5mm	④ SC-200SW-O	●モスグリーン	35-677	-714529	¥1,980	(個): 1/10/80
			⑤ SC-200SW-O	○アイボリーホワイト	35-678	-714536		
			⑥ SC-200SW-O	●サンドベージュ	35-679	-714543		

●材質:グリップ=PP、刃・カシメピン=ステンレス鋼、がたつき防止リング=POM

※冷凍および半解凍食品、骨、硬くて厚い殻、貝殻、餅などの厚い乾燥食品、金属、針金、その他金属相当の硬い物を切らないでください。

※個人使用を目的とした製品です。

※たわしや磨き粉で洗うと傷がつく恐れがあります。

※漂白、消毒、つけ置き洗いはしないでください。

※複数お持ちになる場合、左右の刃の組み合わせは、購入時のままご使用ください。

※品質改善のために、予告なく仕様、カラー等の変更を行う場合があります。予めご了承ください。