



SITRA[®]
SINCE 1983

KITCHEN-PRO SERIES



Stainless Steel Kitchen Knife

シトラ ステンレス包丁

ハンドルとブレードが一体型のステンレス包丁。
より良い切れ味をより長持ちさせるために、
材質にはサビにつよく強度の高い
「クロムモリブデンバナジウム刃物鋼」を採用しています。

SITRA PRO SERIES

抜群の切れ味

シトラプロシリーズは雪平形の装飾を施したハンドルが特徴のステンレス一体型包丁です。材質はサビに強く、強度の高いクロムモリブデンバナジウム刃物鋼。刃付けの工程を2つ増やすことで抜群の切れ味を実現しています。



TYPES

シトラ-プロ ペティナイフ 125 (mm)



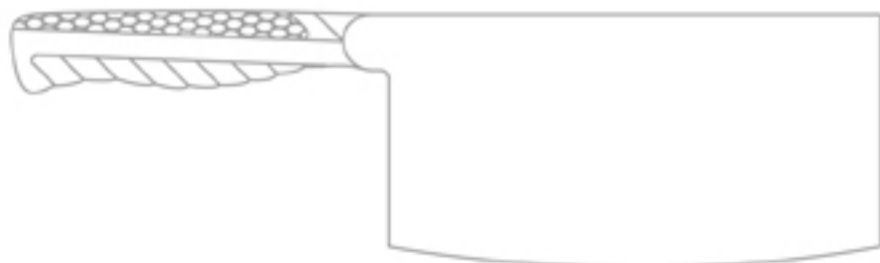
シトラ-プロ 三徳包丁 165 (mm)



シトラ-プロ 牛刀包丁 175 (mm)



シトラ-プロ 中華包丁 170 (mm)





PETTY-PRO

シトラ-プロ ペティナイフ

item No.917702

PETTY-PRO 125

- 刃長：125mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- 果物や野菜の皮むきやカットに





SANTOKU-PRO

シトラ-プロ 三徳包丁

item No.917703

SANTOKU-PRO 165

- 刃長：165mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- 肉 / 野菜 / 魚など使い易い三徳型





GYUTOH-PRO

シトラ-プロ 牛刀包丁

item No.917705

GYUTOH-PRO 175

- 刃長：175mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- 肉や魚が切り易い牛刀型





CHOPPER-PRO

シトラ-プロ 中華包丁

item No.917707

CHOPPER-PRO 170

- 刃長：170mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- ステンレス一体型の中華包丁



SITRA PREMIUM SERIES

軽量タイプ

シトラプレミアムシリーズは中空のホローハンドルが特徴のステンレス一体型包丁です。軽量で使い易いバランスに加え、刃付けの工程を2つ増やすことで抜群の切れ味を実現しています。



TYPES

シトラ-プレミアム 三徳包丁 180 (mm)



シトラ-プレミアム 菜切包丁 160 (mm)



シトラ-プレミアム 牛刀包丁 210 (mm)



シトラ-プレミアム 中華包丁 170 (mm)





NAKIRI-PREMIUM

シトラ-プレミアム-菜切包丁

item No.917714

NAKIRI-Premium 160

- 刃長：160mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- 野菜が切り易い菜切型





SANTOKU-PREMIUM

シトラ-プレミアム-三徳包丁

item No.917713

SANTOKU-Premium 180

- 刃長：180mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- お肉 / 野菜 / 魚など使い易い三徳型





GYUTOH -PREMIUM

シトラ-プレミアム-牛刀包丁

item No.917715

GYUTOH-Premium 210

- 刃長：210mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- 肉や魚が切り易い大きめの牛刀型





CHOPPER -PREMIUM

シトラ-プレミアム - 中華包丁

item No.917717

CHOPPER-Premium 170

- 刃長：170mm 刃厚：2.0mm
- 材質：ステンレス
(クロムモリブデンバナジウム刃物鋼)
- ステンレス一体型の中華包丁



PACKAGES

基本的な包装は、化粧箱+ナイロンプレードカバー。OEMをご希望の場合はオリジナルデザインのパッケージ製作も可能です。
お気軽にご相談ください。

SITRA PRO SERIES



SITRA PREMIUM SERIES



〒564-0051

大阪府 吹田市 豊津町2-22 マーキビル301号

TEL : (06)6338-1185 FAX : (06)6338-1591

E-mail : bhasin@siren.ocn.ne.jp

URL : <http://www.bhasin.co.jp>