

## EA912HE-2 料理バサミ

フリオデュア  
特殊ハイカーボンステンレス鋼

マイクロエッジング加工

グラスファイバー  
強化ライナイ特樹脂ハンドル



パック食品の開封に



カニ・昆布などの食材に



ネジぶた開けに



「フリオデュア加工」

切れ味の決めてとなる焼き入れに「フリオデュア」と呼ばれる3段階の熱処理を施しており、切れ味の持続性・耐久性・耐触性に優れ、最高の切れ味を実現しています。



マイクロエッジングとは

ハサミの刃に微細な波刃加工(=マイクロエッジング)が施されています。スムーズな切れ味はそのままに、食材をしっかりホールドする為の工夫です。