



## クラシック 料理バサミ / サテン

1938年にツヴィリングが生んだロングセラーのクラシック料理バサミ。

料理に必要な要素を備えた最高品質の造りと万能なスタイルで、今も変わらず食卓で愛されています。

食材を切るだけでなく栓を抜く、缶やネジ蓋を開けるなどといった料理に必要な要素を備えた万能バサミはツヴィリングが世界で初めて提案したスタイルです。

### 鍛造で鍛えた素材

熱した刃部の素材に圧力を加え金属の密度を増やすことで、強度と切れ味の持続性を向上させる製法を用いて作られています。

### フリオデュアによる切れ味

ツヴィリング独自の焼き入れ処理を施した鋼材を低温で焼き入れ硬化処理(-70℃)し、素材の組織を安定させて特性を引き出すフリオデュアと呼ぶ工程を行ない、ハサミの硬度・耐食性・切れ味の持続を向上させます。

### スペック EA912HE-7

素材	ハイカーボンステンレススチール
色	サテン
製法	鍛造
刃付け	マイクロセレーションエッジ
冷硬処理	フリオデュア
ネジ	メタル
ハンドル素材	ステンレス鋼
機能	食材、紙材、布材
用途	はさみ、ネジ蓋開け、栓抜き、小カンの蓋開け

