

包丁が良く切れて、長期間切れる、三条件。

- ① 刃先の角度が一定。(15度)
- ② 刃先が薄くて鋭利。
- ③ 刃先が細かい、のこぎり(鋸)状。

부엌칼이 잘 들고, 장기간 끊어지는, 3 조건。

- ① 칼끝의 각도가 일정。(15도)
- ② 칼끝이 얇아서 예리。
- ③ 칼끝이 세세하다, 톱 이빨。

菜刀很好地断, 长期间断, 三条件。

- ① 刀尖的 角度 一定。(15度)
- ② 刀尖 薄 锐利。
- ③ 刀尖 细小, 锯 书。

菜刀很好地断, 长期间断, 三条件。

- ① 刀尖的 角度 一定。(15度)
- ② 刀尖 薄 锐利。
- ③ 刀尖 细小, 锯 书。

Three conditions that kitchen knives cut well, and cut for a long term.

- ① The angle in the tip of the blade is constant (15 degrees)
- ② The tip of the blade is thin and sharp.
- ③ The tip of the blade is minute with a sawtooth.

TITANIC (登録商標)
タイタニック・チタン包丁・特別販売会

銀入りダイヤチタン包丁
銀入りセラチタン包丁
銀入りチタン包丁

有限会社 栗田プロモーション
チタニック・イヌマル

TITANIC (등록상표)
타이태닉·티탄 부엌칼·특별 판매 회

은입 다이아몬드 티탄 부엌칼
은입 세라치탄 부엌칼
은입 티탄 부엌칼

유한회사 KURITA PROMOTION
Titanic·이누마르

TITANIC (注册商標)
泰坦尼克·钛菜刀·特别销售会

银含有·钻石含有·钛菜刀
银含有·陶瓷含有·钛菜刀
银含有·钛菜刀

有限公司 栗田推销 Titanic·Inumaru

TITANIC (註冊商標)
泰坦尼克·钛菜刀·特别銷售會

銀含有·鑽石含有·钛菜刀
銀含有·陶瓷含有·钛菜刀
銀含有·钛菜刀

有限公司 栗田推销 Titanic·Inumaru

TITANIC (Registered trademark)
TITANIC · Antibacterial Titanium Kitchen Knife · Special sales

Silver Dia Titan kitchen knife
Silver Cera Titan kitchen knife
Silver Titanium kitchen knife

Limited company KURITA PROMOTION Titanic · Inumaru