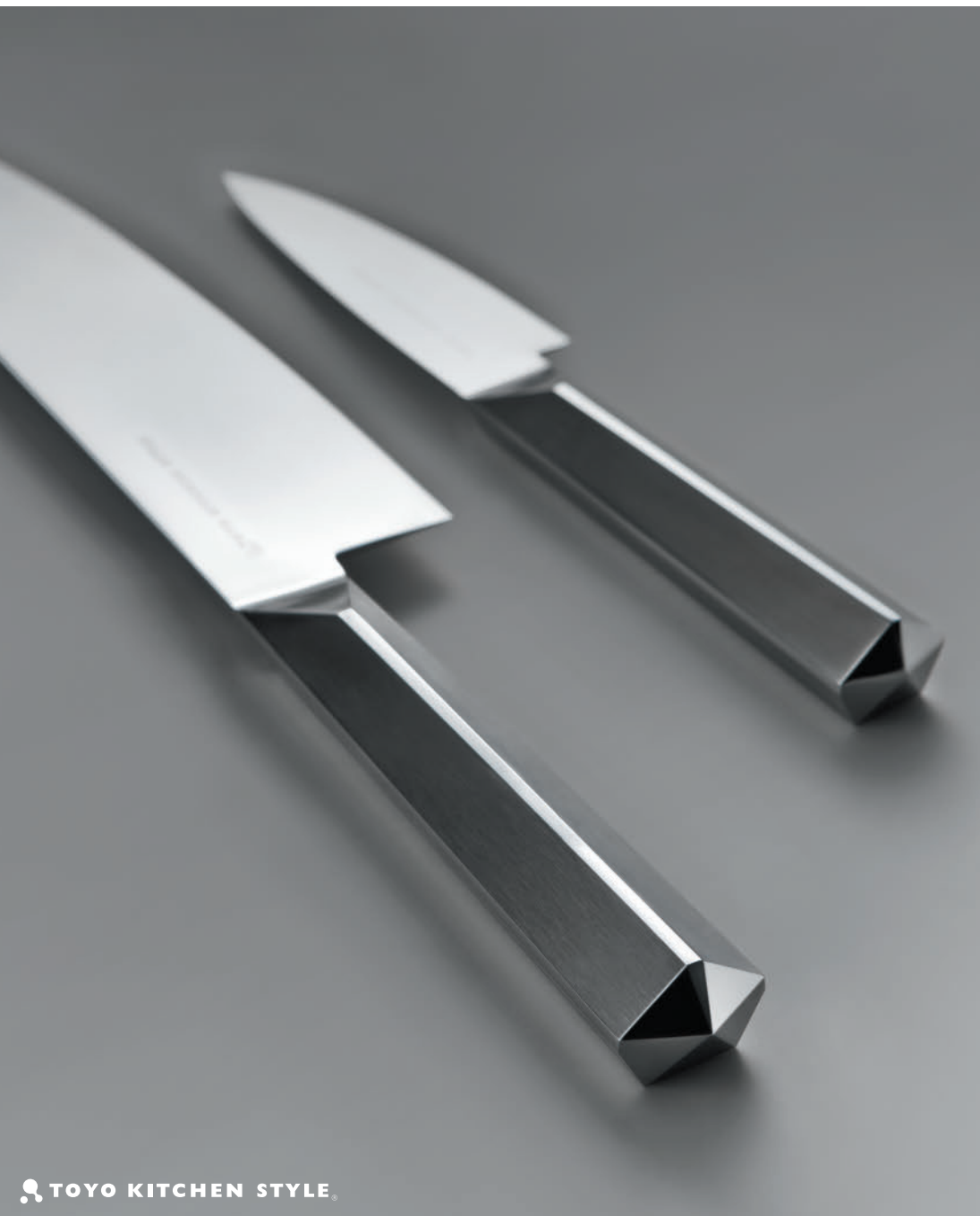


Create The Future

80th anniversary

“SABURO”





Create The Future

トーヨーキッチンスタイルは、
1934 年創業「東洋食器製作所」としてスタート致しました。
創業 80 周年を迎える今年、ブランドのルーツでもある
「ステンレス包丁」を 2 種発表致します。

「SABURO “Origin”」
創業時の復刻版であり、原点へのルネッサンス

「SABURO “Element”」
起点から現在に至るまでの軌跡

過去、現在、そして未来—
トーヨーキッチンスタイルは、
最先端の技術と職人による最高のものづくり、
そして魂を揺さぶるような創造性を追求しながら、
“その先”の世界を切り拓いていきます。

SABURO “Origin”

トーヨーキッチンスタイルの歴史を切り拓いた全ての始まり。

復刻である SABURO “Origin” は当時のデザインをそのまま踏襲し、現代の使い易さを併せ持って生まれました。握りやすく、軽い使い心地は、料理の幅を広げます。

Blade : 17.78 cm

Handle : 13.2 cm × ø2.823 cm

材質

VG10 ステンレスクラッド複合材

切り刃：ハイカーボンステンレス刃物鋼

側 金：ステンレスチール





SABURO “Element”

トーヨーキッチンスタイルの 80 年の歩みから導き出された、
美しさを育む “要素=Element”。
最上の素材とそれらを繋ぎ合わせ生み出される、優れた切れ味と普遍的な
価値を兼ね揃えた、洗練された暮らしを提供する逸品です。

kitchen

Blade : 21 cm

Handle : 13 cm × ø2.7 cm

vegetable

Blade : 21 cm

Handle : 13 cm × ø2.7 cm

petty

Blade : 9.4 cm

Handle : 11.5 cm × ø2.35 cm

材質

SG—2 ステンレスクラッド複合材

切り刃：粉末ステンレス刃物鋼

側 金：ステンレススチール

Directed by MARUWAKAYA

Designed by Osamu Saruyama

「住む」をエンターテインメントにする企業

株式
会社

トーヨーキッチンスタイル

東京都港区南青山 3-16-3

www.toyokitchen.co.jp

本製品の研ぎ直しサービスを
トーヨーキッチンメンテナ
ンスにて承ります。

www.tk-maintenance.com

価格は別表をご覧ください。

製品の色は印刷のため、現物
と異なることが有ります。