

スコッチ® シザーズ製品にキッチンシザーズが登場！
「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ クッキング用/万能・多用途」新発売
～電解研磨加工で洗浄後の汚れ残りが少ない～

住友スリーエム株式会社(本社:東京都世田谷区、代表取締役社長:三村 浩一)は、刃物用特殊ステンレス鋼使用で切れ味に優れ、電解研磨加工で洗浄後の汚れ残りが少ないキッチンシザーズ、「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ クッキング用」と「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ 万能・多用途」を8月21日より発売いたします。



「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ クッキング用」(左)
「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ 万能・多用途」(右)

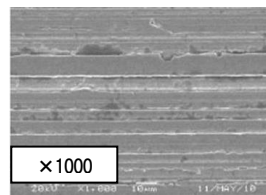


「クッキング用」では曲線形状の刃を採用、食材がすべりにくく切りやすい

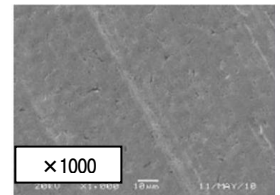
【スパッと切れて、衛生的に使えるキッチンシザーズ】

- ① **切れ味と耐久性に優れた素材を採用**
耐摩耗性に非常に優れた刃物用特殊ステンレス鋼(SUS 420-J2)を使用し、切れ味と耐久性に優れています。
- ② **電解研磨加工で汚れ残りが少ない**
金属表面に施した電解研磨加工により、表面の微細な凹凸が平滑になり、洗浄後に汚れが残りにくいため、衛生的です。

＜一般的な研磨表面＞



＜電解研磨の表面＞



電解液に浸けた状態で電気を流すことで、微細な凹凸のある表面が平滑に仕上がります。

【分解洗浄ができる「クッキング用」】

キッチンシザーズについて調査を行ったところ、食材をはさみで切った際に刃の留め具部分が洗えず、衛生面への不安がありました。(当社調べ)

「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ クッキング用」は、刃を分解して洗浄ができるため、衛生的です。また、刃が曲線形状のため、切断時に食材がすべりにくく、お肉など厚みのあるものでも切りやすい設計です。ソフトグリップハンドルで、手が痛くなりなく、快適に使用できます。



【軽い力でスパッと切れる「万能・多用途」】

「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ 万能・多用途」は、刃物用特殊ステンレス鋼(SUS420-J2)を使用しているため、切れ味が良く、軽い力でスパッと切ることができます。また、大型グリップのため力を入れやすく、ペットボトルなどの硬い素材も切りやすい設計です。



【使用例】

「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ クッキング用」 「スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ 万能・多用途」



食材のカットに

食品包装の開封、分別に

【製品仕様】

| 製品名 | 製品番号 | サイズ (幅×高さ×奥行 mm) | 製品 重量 | 個装サイズ (幅×高さ×奥行 mm) | メーカー希望 小売価格 |
|----------------------------|--------|---------------------|----------|-----------------------|----------------|
| スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ クッキング用 | 1478CK | 213×90×8 | 101g | 255×110×35 | オープン |
| スコッチ® プレミアムキッチンシザーズ 万能・多用途 | 1478MP | 213×81×8 | | | |

<製品に関するお客様お問い合わせ先>

住友スリーエム株式会社 文具・オフィス事業部 <http://www.mmm.co.jp/office/>
TEL:0120-510-333(受付時間 平日 9:00~17:00)

3M、スコッチ、Scotch は、3M社の商標です。