



工具系列	蛋糕转台系列	打蛋盆打蛋器系列	烙印模系列	蛋糕塔系列	挤花袋系列	ONEWAY系列	花瓣系列	面料系列	SILKOMART系列	KITCHEN系列	岩田系列	CHOCOLATE WORLD系列	巧克力模具系列
106	123	130	132	134	138	139	141	146	148	199	208	210	236

### 关东光刀具 (日本)

关东光为一角刃物制造元所生产系列产品之一，本公司为服务国内外烘焙业特别引进“关东光”烘焙业专用系列刀具，以一角刃物制造元所的品质信誉和三能公司的诚信保证，已赢得广大消费者的信赖(因应环保需求HO系列已全部更为塑胶手柄)。

- 注意**
- 避免掉落、撞击导致刀刃断裂
  - 温水加中性清洁剂清洗后擦干存放于干燥处
  - 定期打磨并校正刀口，确保切割顺畅
  - 切完水果等酸性物后，一定要用清水清洗干净并擦干存放于干燥处

适用于切蛋糕和西点 (不锈钢)		
	<b>HO-53</b>	45cm西点刀 总长585 刃长450mm
	<b>HO-52</b>	40cm西点刀 总长535 刃长400mm
适用于切面包 (不锈钢)		
	<b>HO-58</b>	45cm锯刀 总长585 刃长450mm
	<b>HO-10P</b>	26cm锯刀 总长380 刃长255mm
适用于抹奶油和巧克力 (不锈钢)		
	<b>S-155</b>	6" 刮平刀 总长270 刃长155mm
	<b>S-205</b>	8" 刮平刀 总长330 刃长205mm
	<b>S-255</b>	10" 刮平刀 总长380 刃长255mm
	<b>S-310</b>	12" 刮平刀 总长435 刃长310mm
	<b>S-205C</b>	8" 弯型刮平刀 总长320 刃长200mm
	<b>S-255C</b>	10" 弯型刮平刀 总长375 刃长250mm
	<b>S-310C</b>	12" 弯型刮平刀 总长425 刃长300mm
(不锈钢)		
	<b>HO-OS</b>	9cm刻花刀 总长200 刃长90mm
	<b>HO-OL</b>	12cm刻花刀 总长230 刃长120mm
	<b>HO-21</b>	18cm牛刀 总长300 刃长180mm
	<b>HO-23</b>	24cm牛刀 总长360 刃长240mm
	<b>HO-24</b>	27cm牛刀 总长400 刃长270mm
	<b>HO-25</b>	30cm牛刀 总长430 刃长300mm

### 刮平刀

420不锈钢



**特性** 方便刮出形状美观的蛋糕，小巧切符合人体工学的设计让您倍感舒适

<b>SN4773</b>	蛋糕刮刀-黑色塑料柄	总长265mm
<b>SN4774</b>	蛋糕刮刀-黑色塑料柄	总长295mm
<b>SN4866</b>	8"弯型刮平刀-黑色塑料柄	总长330mm
<b>SN4871</b>	10"弯型刮平刀-黑色塑料柄	总长375mm
<b>SN4872</b>	12"弯型刮平刀-黑色塑料柄	总长420mm
<b>SN4778</b>	8"刮平刀-黑色塑料柄	总长328mm
<b>SN4779</b>	10"刮平刀-黑色塑料柄	总长382mm
<b>SN4780</b>	12"刮平刀-黑色塑料柄	总长430mm
<b>SN4770</b>	8"一般刮平刀-橘色塑料柄	总长335mm
<b>SN4771</b>	10"一般刮平刀-橘色塑料柄	总长390mm
<b>SN4772</b>	12"一般刮平刀-橘色塑料柄	总长440mm

### 锯刀

不锈钢



<b>SN4803</b>	20cm锯刀-黑色塑料柄	总长330mm
<b>SN4802</b>	26cm锯刀-黑色塑料柄	总长380mm
<b>SN4807</b>	30cm锯刀-黑色塑料柄	总长435mm
<b>SN4808</b>	35cm锯刀-双色塑料柄	总长485mm
<b>SN4809</b>	40cm锯刀-双色塑料柄	总长535mm
<b>SN4810</b>	45cm锯刀-双色塑料柄	总长585mm

### 西点刀


不锈钢



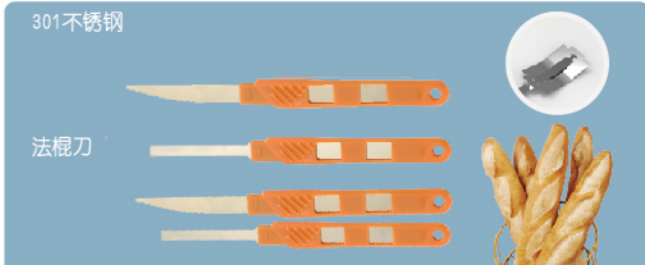
<b>SN4830</b>	35cm西点刀-双色塑料柄	总长485mm
<b>SN4831</b>	40cm西点刀-双色塑料柄	总长535mm
<b>SN4832</b>	45cm西点刀-双色塑料柄	总长585mm

### 整型刀

420不锈钢



301不锈钢



<b>SN4850</b>	整型刀	总长165mm
<b>SN4851</b>	整型刀	总长195mm
<b>SN4852</b>	整型刀	总长180mm
<b>SN48594</b>	整型刀-3入	总长157mm
<b>SN48604</b>	整型刀-3入	总长157mm
<b>SN4861</b>	整型刀组-2个组	(SN4859、SN4860各一支)

### 铲刀

420不锈钢



420不锈钢



<b>SN4873</b>	馅饼铲刀-橘色塑料柄	总长265mm
<b>SN4874</b>	铲刀-橘色塑料柄	总长240mm
<b>SN4875</b>	蛋糕铲刀-橘色塑料柄	总长280mm
<b>SN4876</b>	馅饼铲刀-黑色塑料柄	总长265mm
<b>SN4877</b>	铲刀-黑色塑料柄	总长240mm
<b>SN4878</b>	蛋糕铲刀-黑色塑料柄	总长280mm

### 刻花刀&牛刀&刀具座

420不锈钢



PP塑料



<b>SN4833</b>	9cm刻花刀-木柄	总长200mm
<b>SN4834</b>	12cm刻花刀-木柄	总长230mm
<b>SN4855</b>	19cm牛刀-双色塑料柄	总长320mm
<b>SN4856</b>	24cm牛刀-双色塑料柄	总长372mm
<b>SN4857</b>	27cm牛刀-双色塑料柄	总长401mm
<b>SN4858</b>	30cm牛刀-双色塑料柄	总长430mm

**NEW**  
**SN4674**  
多功能刀具座  
圆径105x222mm

# CUISINE MINCING KNIFE



## 圆弧刀刃设计

前后转动切料顺畅不卡手，使用更便利。



## 420不锈钢材质

刀身材质为不锈钢420，表面处理采用PVD(物理气象沉积)技术，表面镀层为光触媒(纳米TiO<sub>2</sub>)。刀身更加抗刮、耐磨、耐腐蚀；切分食材时不易沾染食物汁液。

## 表面处理

光触媒是一种化学稳定且不具毒性的金属氧化物，可在紫外光波长范围内将空气或水转化为具有强氧化性的活性基团，具有杀菌作用。

## 皮革材质塑料握把

刀柄触感温润，表面凹陷设计，防滑细腻，弧度合理，更符合人体工程学。

## 几何造型消水孔设计

刀套消水孔设计更利于刀身的干燥保存，刀套上抑制点设计，防止刀身脱离。



工具系列	蛋糕转台系列	打蛋盆打蛋器系列	烙印模系列	蛋糕塔系列	挤花袋系列	ONEWAY系列	花嘴系列	面料系列	SILKOMART系列	SOURCES KITCHEN系列	岩田系列	CHOCOLATE WORLD系列	巧克力模具系列
106	123	130	132	134	138	139	141	146	148	199	208	210	236

## 食材料理刀



SN4864 食材料理刀

420不锈钢+HDPE  
总长202mm



NEW

SN4865 食材料理刀(镀钛-黑色) 总长202mm

420不锈钢+HDPE

工具系列	蛋糕转台系列	打蛋盆打蛋器系列	烙印模系列	蛋糕塔系列	挤花袋系列	ONEWAY系列	花嘴系列	面料系列	SILKOMART系列	KITCHEN系列	岩田系列	CHOCOLATE WORLD系列	巧克力模具系列
106	123	130	132	134	138	139	141	146	148	199	208	210	236

### 专业主厨刀



钛金 *TiN* ULTRA-SHARP  
TITANIUM  
COATED

专业主厨刀  
C H E F ' S K N I F E

钛黑 *TiO<sub>2</sub>* ANTI-BACTERIAL  
TITANIUM  
COATED



- NEW** AUS-8+ 碳纤维
- SN4819** 21cm专业主厨刀(钛黑) 总长325mm
  - SN4820** 24cm专业主厨刀(钛黑) 总长355mm
  - SN4821** 27cm专业主厨刀(钛黑) 总长395mm
  - SN4822** 30cm专业主厨刀(钛黑) 总长430mm



- NEW** AUS-8+ 碳纤维
- SN4837** 21cm专业主厨刀(钛金) 总长325mm
  - SN4838** 24cm专业主厨刀(钛金) 总长355mm
  - SN4839** 27cm专业主厨刀(钛金) 总长395mm
  - SN4840** 30cm专业主厨刀(钛金) 总长430mm

#### 镀钛专业主厨刀 Chef Knife TiO<sub>2</sub> Black/Tin Gold

- 碳纤维握把
- 高强度：抗拉强度约为钢材的10倍
  - 耐高温：耐热温度可达300°C以上且不易热膨胀
  - 重量轻：约为钢材的五分之一
  - 耐酸碱：高耐化学性

**TiO<sub>2</sub>**  
俗称光触媒，是一种化学性质稳定且不具毒性的金属氧化物，可在紫外线光波长范围下转化能量产生氧化分解反应具有杀菌作用。

**TiN/TiO<sub>2</sub>**  
99.6%对抗金黄色葡萄球菌及大肠杆菌经二次回火，二次淬火，再特制冷处理打造万分之一的精华。