

cacudo カウド パン切り包丁



特 長

使う場所を選ばない 刃渡り180mmのコンパクトなパン切包丁

たくさんのお皿が並んだテーブルに出しても邪魔にならない大きさの為、キッチンでも、食卓でも、使うシーンを選びません。ロールパンなど小さいパンの調理から食パン一斤のスライスまで対応可能な刃渡りとなっています。

まな板に手が当たらない斜めハンドル

座ったまま食卓でも使用しやすいよう、柄に10°の角度をつけました。まな板に手が当たらずにしっかり最後まで食材に刃が触れる為、少ない動作で切り終わることが出来ます。

made in japan
表記あり



材 質

刀 身 : ステンレス刃物鋼
ハンドル : 自然木
パッケージ : 化粧箱 (フック式)

原 産 国 : 日本

箱 : 環境に配慮しプラスチック不使用の
全て紙製パッケージを採用。



◀ Makuake プロジェクトページ



Makuakeで約400丁販売

2022年2月～3月にかけ、クラウドファンディングサイトMakuakeにて先行予約販売を行い、目標金額を大きく超えた300名以上の方に応援購入をしていただきました。

品番	品名	希望小売価格	入数	刃長	製品サイズ	重量	カートンサイズ	カートン重量	JANコード
FC-690	カウド cacudo パン切り包丁	¥2,500 (税込 ¥2,750)	6/60	180mm	約315mm× 50mm×15mm	約75g	約390mm× 315mm×270mm	約8.8kg	4 543225 006908
					箱サイズ 380mm×58mm×21mm	約135g			

