

布切はさみ「^{さい}采^り利」〈24cm〉

Sairi

高品質なステンレス鋼 × 加工技術で

切れ味と耐久性を併せ持つ

布切はさみ

耐久性に優れた刃

モリブデン・バナジウムが配合された高品質なステンレス鋼を使用。ブレード全体に焼入れを行い、硬度を均一化することで“硬さ”と“粘り強さ”を併せ持つ、耐久性に優れた刃に仕上げました。

鋭く、安定した切れ味

高度な職人技でしか再現できなかった、布を切るのに理想的な刃の形状を、数値制御による機械加工で形成。安定して優れた切れ味を実現しています。

手になじみやすく、握りやすい

ハンドルには、軽くて頑丈なガラス繊維強化樹脂を使用しています。

36-204

布切はさみ「采利」〈24cm〉



保管に
便利

オレフィン製の
サック付き

はさみの重さ
約135g



良材で作られた

確かな切れ味

采利

良材を選ぶ、采配、風格を意味する「采(さい)」から「采利」と名づけました
刃物などが硬く鋭いさまを表す言葉「犀利(さいり)」

※ パッケージはイメージです ※ 商品の色は、印刷のため実際の色と異なる場合があります

品名〈規格〉	発注No.	JANコード	希望小売価格(税込み)	パッケージサイズ (幅×長さ×厚さ)
new 布切はさみ「采利(さいり)」〈24cm〉	36-204	4901316 36204 1	8,030円(本体価格7,300円+消費税等730円)	100×300×22mm

＜出荷日＞2025年8月26日より

●出荷単位 1丁 (上記価格は2025年5月現在の価格です。消費税等は円未満を四捨五入しています)

クローバー株式会社

裏面にも情報があります

良材で作られた

確かな切れ味

硬さと粘りのあるステンレス鋼

刃物に使用する材料の中でも、高品質なステンレス鋼（モリブデン・バナジウム配合）を採用。ハイカーボンのステンレス材にモリブデンとバナジウムが加わることで、硬さだけでなく粘り強さが加わり、切れ味と耐久性を併せ持った布切はさみに仕上がりました。

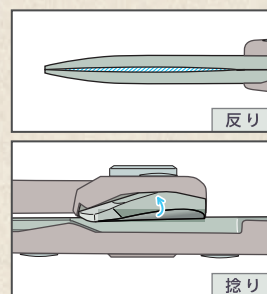
均一な焼入れ加工

焼入れをブレード全体に行い、硬度を均一化。素材の性能を最大限に引き出し、硬さと粘り強さを最良のバランスで併せ持つ、耐久性に優れた刃に仕上がっています。

鋭い切れ味を実現する理想的な刃の形状

切れ味の良さはさみに大切なのは、切るときに2枚の刃の接触が一点に集中すること。それを実現するのが、“反り”や“捻り（ひねり）”といった形状です。従来“反り”や“捻り”の形成は、手作業で叩いたり曲げたりして行われていたため、職人の腕によりバラつきが生じていました。また、力を加えて行う形成は、後に歪み（ひずみ）を起こす要因にもなっていました。

「采利」は、理想的な刃の形状を数値制御による精密な機械研磨で形成することで、歪みの原因となる力を加えずに、常に同じ形状に加工。これにより、安定して優れた切れ味のはさみが生産可能になりました。



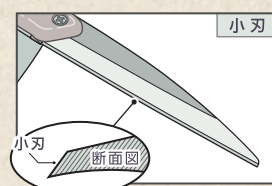
実物大

小刃角度の均一化により

擦り合いに対する耐久性がアップ

手加工により、2枚の刃の形状にバラつきがある場合、どちらかの刃を傷付けてしまうことが起きてい

ました。数値制御による小刃研磨を行うことで、個々の小刃角度のバラつきを改善し、互いの刃を傷付けにくくなりました。



手になじみやすく、握りやすい

ハンドルには、軽くて金属に匹敵する頑丈さを持つガラス繊維強化樹脂を使用。手に負担がかかりにくく、作業をしっかりサポートします。手にやさしくなじむ、握りやすい形状にもこだわりました。