



KITCHEN PRODUCTS

B.H.P. Industries Co., Ltd.

PRESIDENT H.P. BHASIN

TEL : (06)6338-1185 MOBILE : (090)3492-1185

E-mail : bhasin@siren.ocn.ne.jp

分解式キッチンばさみ **咲** (さく)

Kitchen Scissors = 5-in-1 TPE =

厚刃による強力な切断力、分解式で衛生的、チタンコートによる防錆効果、滑りにくいソフトグリップ、便利な5つの多機能などの種々の特徴を備えた自信をもってお勧めするキッチンばさみ。
キッチンにもアウトドアにも活躍します。



分解式



チタンコート



分解式キッチンばさみ **咲** (さく)

Kitchen Scissors = 5-in-1 TPE =

厚刃による強力な切断力、分解式で衛生的、チタンコートによる防錆効果、滑りにくいソフトグリップ、便利な5つの多機能などの種々の特徴を備えた自信をもってお勧めするキッチンばさみ。
キッチンにもアウトドアにも活躍します。



分解式



チタンコート



食事ばさみ 抗菌ミニ

Potable Scissors = antibacterial mini =

小さいけどしっかり切れる本格的なミニはさみ。
持ち運びやすいケース付き、衛生的な抗菌ハンドル、
サビに強いチタンコート刃など便利で安心してお使い
いただける特徴を備えています。
幼児向けの食事ばさみとして、とても人気な商品です。



抗菌ハンドル



チタンコート



食事ばさみ **抗菌ミニ** 分解式

Separate Type Potable Scissors

従来型の「抗菌ミニ」食事ばさみを、洗いやすい分解式に改良したタイプ。

携帯用ケース・抗菌ハンドル・チタンコート刃はそのままに、隅々まで丸洗できるので、さらに衛生的になりました。携帯型ミニはさみの決定版です。



分解式



チタンコート



分解式キッチンばさみ 粹 (すい)

Kitchen Scissors = 3-in-1 Compact =

厚刃による強力な切断力、分解式で衛生的、チタンコートによる防錆効果、滑りにくいソフトグリップなどの利点を備えた本格キッチンばさみ。多機能でありながらシンプルなデザインと女性の手でも握りやすいコンパクトなグリップが特徴です。



分解式



チタンコート



分解式キッチンばさみ 粹^(すい) 左利き

Kitchen Scissors = 3-in-1 Left =

分解式キッチンばさみ「粹」を左利き用に改良したものです。(左利き用のはさみは刃の組み合わせ方が通常のものとは逆になります。)
お客様からのリクエストに応えるために新しく開発した商品です。



分解式



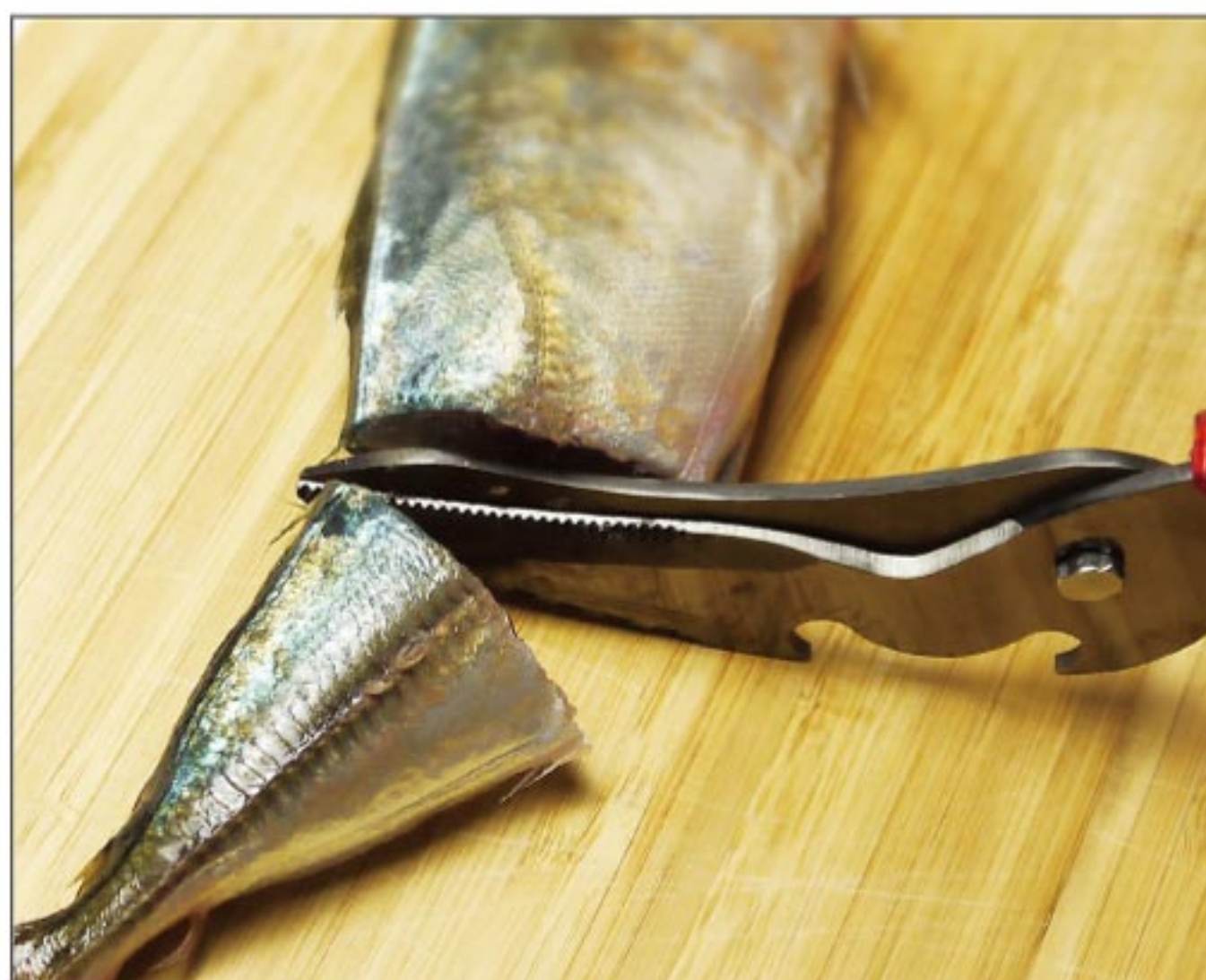
チタンコート



分解式キッチンばさみ **カーブ刃**

Kitchen Scissors = 4 in 1 Jumbo Curve =

カーブした刃をもつ分解式キッチンばさみ。
刃が湾曲しているので、まな板やお皿の上のものをそのままカットするのに適しています。
またハンドルが大きく、手全体で握って力強くカットすることができます。



カーブ刃



分解式



分解式キッチンばさみ

極薄刃

Kitchen Scissors = Thin Basic =

日常使いを念頭に、極力軽く・抵抗少なくカットすることを目的として作られた分解式はさみ。薄刃なのでスーパーで買う野菜やお肉などの食材であれば快適にカットできます。また、細かいギザ刃がついており刃滑りしにくくなっています。



カーブ刃



分解式



チタンコート 肉切はさみロング

Long Poultry Scissors

チキンや魚を強力にカットするのに適した、ロングタイプの肉切はさみです。
刃にある凹みは硬いものをホールドして切断するためのカッティングスポットです。
チタンコート加工を施した高級タイプ。



肉切刃



チタンコート



チタンコート スリムロブスター

Slim CARB & LOBSTER Scissors

カニやロブスターの殻の隙間に突き刺しやすい極細刃が特徴の分解式キッチンばさみ。
ハンドルは力の入れやすい大きめタイプ。
硬いものをカットするための凹み（カッティングスポット）があります。



極細刃



カニなどのカットに



分解式キッチンばさみ **粹** (すい) **トング**

Kitchen Scissors = 3-in-1 Tong =

分解式キッチンばさみ「粹」の先端にトング機能つけて改良したものです。
キッチンバサミの性能はそのままに、キッチントングとして、レトルト食品の取り出しや調理などに使える便利商品です。



先端トング



レトルト食品などに



チタンコートピーラー 皮むき刃

All Stainless Steel Peeler

レギュラーサイズのオールチタンコートステンレスピーラー：皮むき刃タイプ。
細かいギザ刃で刃滑りしにくく、トマトの皮もしっかりむけます。皮むきだけでなくきゅうりや玉ねぎのスライスにも使えます。



ギザ刃



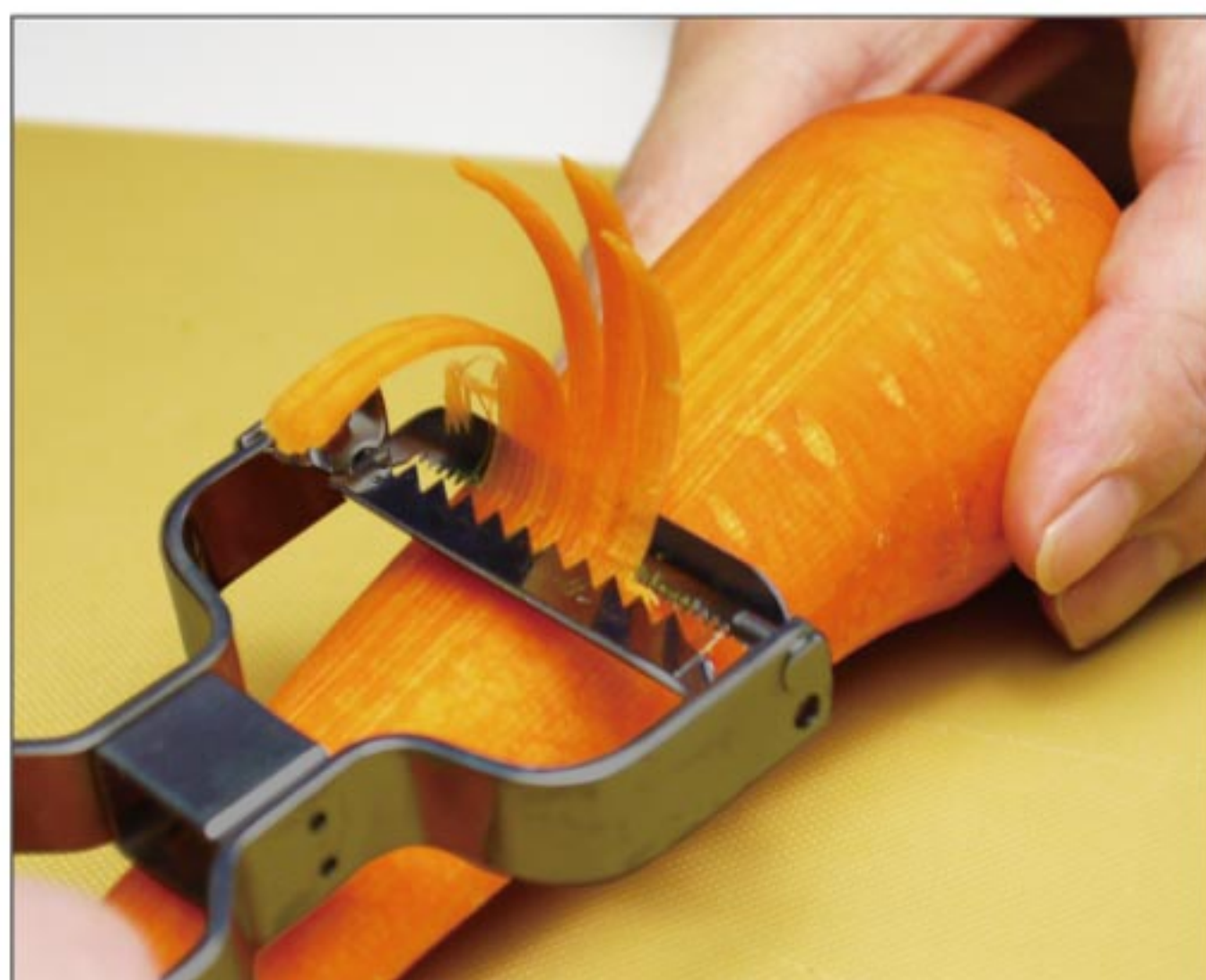
チタンコート



チタンコートピーラー 細切り刃

All Stainless Steel Peeler

レギュラーサイズのオールチタンコートステンレスピーラー：細切り刃タイプ。
約 3mm に野菜を細切りにできる便利なスライサー。
きんぴらごぼうやラペサラダの下ごしらえが簡単にできて手間と時間が節約できます。



3mm細切り



簡単サラダ

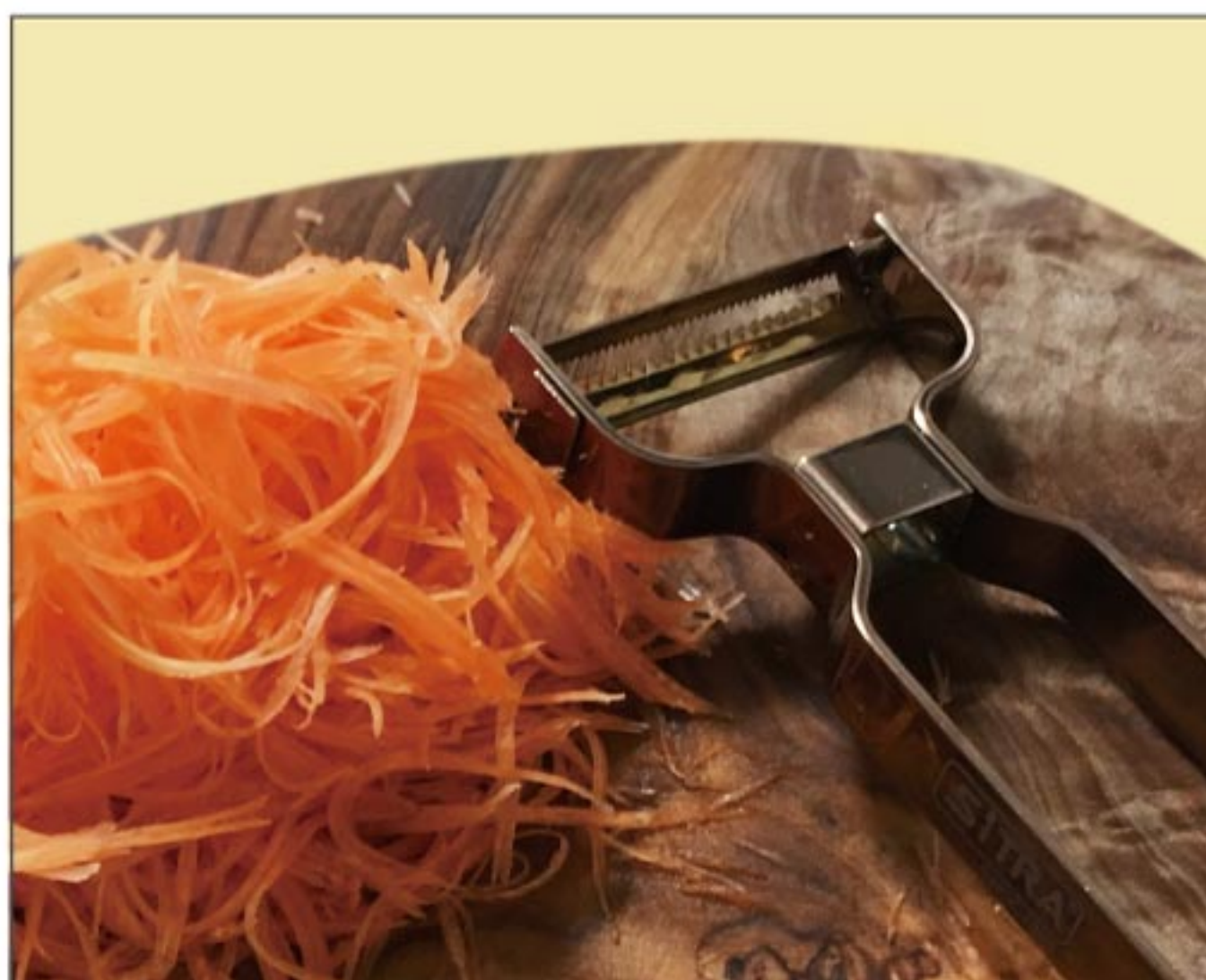


チタンコートピーラー 千切り刃

All Stainless Steel Peeler

レギュラーサイズのオールチタンコートステンレス
ピーラー：千切り刃タイプ。

野菜の千切りが簡単にできるハンドシュレッダー。
大根に使ってツマを作る定番の使い方の他にきゅうり
やにんじんに使って付け合わせ作ることができます。



千切り刃

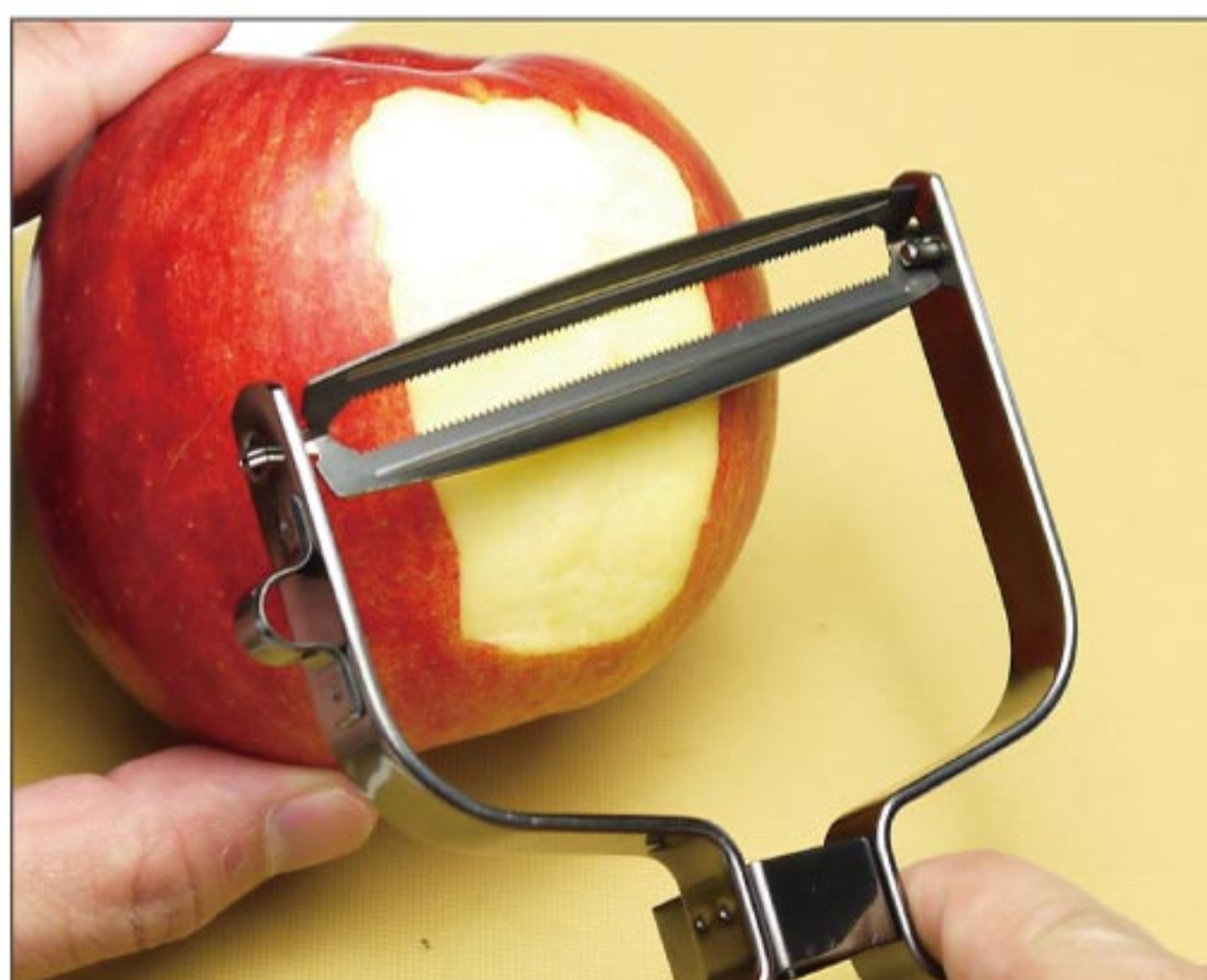


ツマや付け合わせに

チタンコートピーラー 幅広刃

All Stainless Steel WIDE Peeler

ワイドサイズのオールチタンコートステンレスピーラー：皮むき刃タイプ。
細かいギザ刃で刃滑りしにくく、トマトの皮もしっかりむけます。キャベツに使えば千切りがあっという間にできます。



ワイドギザ刃



キャベツの千切り



プラスチックピーラー 幅広刃

Non-slip Plastic Peeler

軽量タイプのプラスチックボディの幅広ピーラー。
滑りにくいエラストマー樹脂製のグリップ。
皮むきだけでなく、野菜のスライスに使えば、キャベツの千切りやオニオンスライスがあっという間に作れます。



軽量



野菜のスライスに

シトラ PREMIUM

All Stainless Steel Kitchen Knife

オールステンレスの一体型包丁シリーズ。
ハンドルが中空構造なので軽量で使いやすい。
刃はモリブデンバナジウム鋼で、1本1本丁寧に刃付けを行っています（日本製）。
ペティ〜刺身（柳刃）まで各種揃っています。



モリブデンバナジウム鋼



軽量タイプ



Made in Japan

シトラ PREMIUM 包丁シリーズ

中空構造のハンドルでとても軽く、ご家庭での使用に適しています。
刃とハンドルが一体型のため付け根の隙間から錆びる心配がありません。衛生的で永くお使いいただける包丁シリーズです。
全シリーズラインナップは下記の通りです。

| | | | | | |
|----------|------------|-------|----------|-------------|-------|
| 1 | ペティ | 130mm | 5 | 牛刀 | 210mm |
| 2 | 小三徳 | 145mm | 6 | パン切り | 220mm |
| 3 | 菜切り | 160mm | 7 | 刺身 | 240mm |
| 4 | 三徳 | 180mm | 8 | 中華 | 170mm |

シトラ 薄刃 BLACK

Titanium Coated Kitchen Knife

サビに強いチタンコート薄刃包丁シリーズ。
ハンドルは滑りにくいエラストマー樹脂製。
刃はモリブデンバナジウム鋼で、薄刃仕上げのため、
スーパーで買う野菜やお肉などの食材であれば抵抗が
少なくより快適にカットできます。



チタンコート薄刃仕上げ



エラストマー樹脂



シトラ **薄刃 BLACK** 包丁シリーズ

薄刃で横からの圧迫抵抗が少なく、食材に無理なく刃が入っていきます。大きな野菜や骨つきの肉・魚などには適しませんが、スーパーなどで売られている食材にのカットにはとても適したブレードです。

ハンドルはエラストマー樹脂製のためソフトで滑りにくいグリップとなっています。全シリーズラインナップは下記の通りです。

| | | | |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 1 ペティ | 90mm | 4 三徳 | 160mm |
| 2 フルーツ | 140mm | 5 牛刀 | 200mm |
| 3 菜切り | 160mm | 6 刺身 | 210mm |

薄刃包丁 粹 (すい) 切付型

Japanese Stainless Steel Knife

刃のデザイン（切付型）が特徴的なモリブデンバナジウム鋼製の岐阜県関で作られた薄刃包丁。柄はマホガニー材の積層強化木製。「本刃付け」済みなので鋭い切れ味をすぐにお使い頂けます。



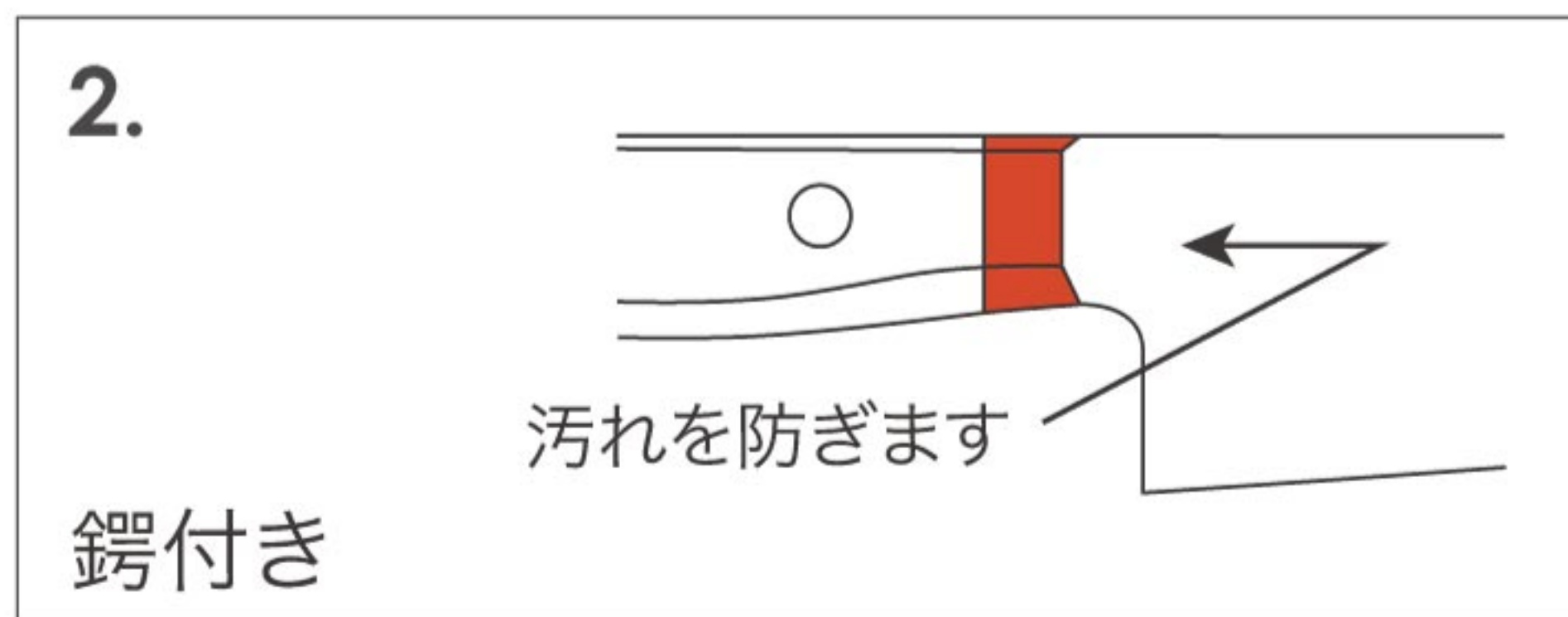
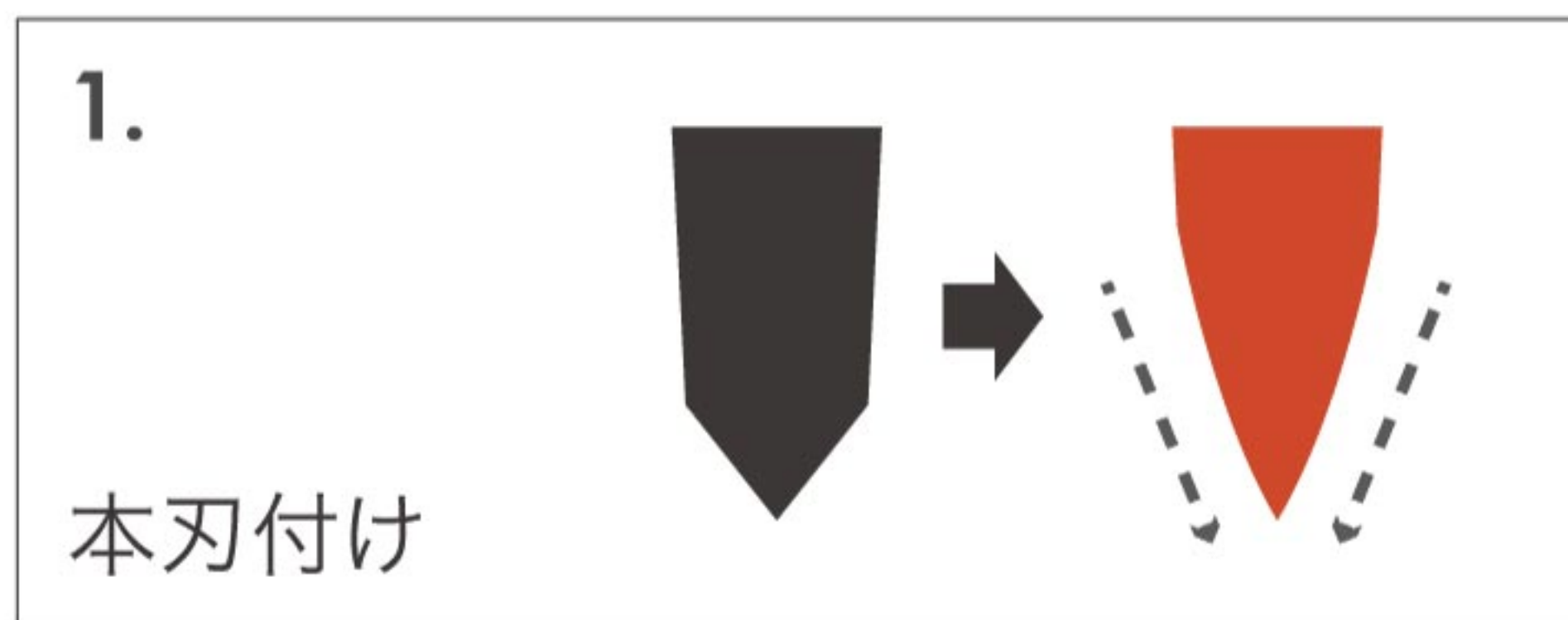
Made in Japan

薄刃包丁 粹(すい)

切付型

1. **手研ぎ本刃付け**仕上げです。「本刃付け」とは、下図にあるように、標準的な刃付けに対して、さらに最終工程としてもう一段鋭く研ぐことを指します。

2. **鰐（つば）付き**のブレード形状のため刃とハンドルの隙間に水や汚れが染み込みにくい構造になっています。包丁の劣化を防ぎより永くお使い頂けます。



- 1** ペティ 120mm
- 2** ペティ 150mm
- 3** 三徳 180mm
- 4** 牛刀 210mm
- 5** 菜切り 175mm

本割込鋼包丁

咲 (さく)

槌目

Japanese Steel Composite Kitchen Knife

刃は最高の硬度を持つ鋼「青紙スーパー」(HRC63)をステンレス鋼で挟んだ本割込タイプ。鋼の「硬さ・鋭さ」とステンレス鋼の「錆びにくさ」を併せ持った非常に優れた構造です。ブレードには趣のある槌目柄を採用しています。



鋼：青紙スーパー



槌目仕上げ



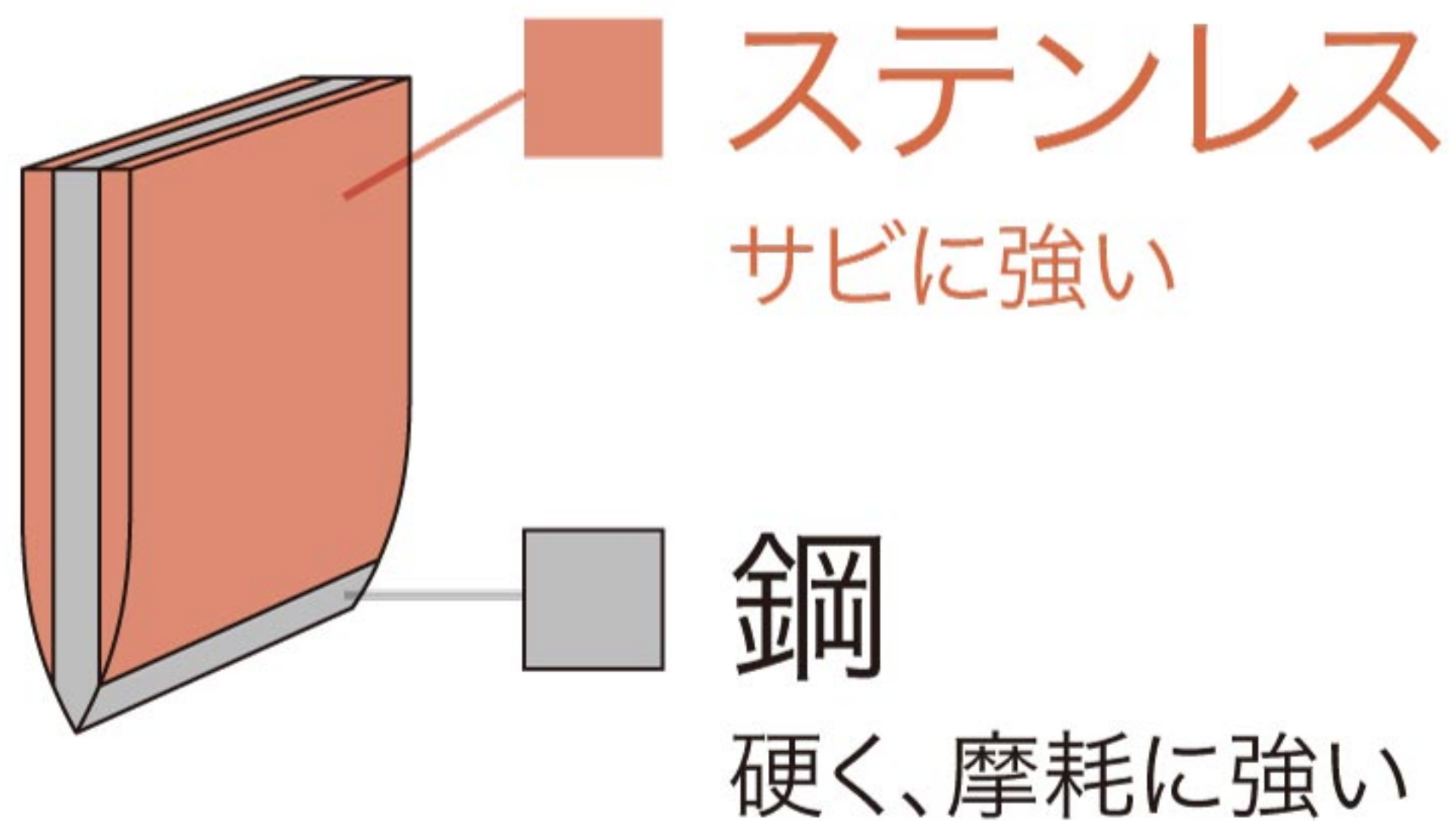
Made in Japan

本割込鋼包丁

咲 (さく)

槌目

1. 柄尻まで刀身が通っている「**本通し**」構造で刃が抜けてしまうのを防ぎます。
2. 「**錨 (つば) 付き**」のブレード形状のため刃とハンドルの隙間に水や汚れが染み込みにくい構造になっています。包丁の劣化を防ぎより永くお使い頂けます。
3. **槌目仕上げ**：クラシックな雰囲気だけでなく、刃離れをよくする実用的なデザインです。
4. お手入れ簡単で鋼包丁ビギナーにおすすめな「**本割込**」構造。



本割込

| | | |
|---|-----|-------|
| 1 | ペティ | 135mm |
| 2 | 三徳 | 180mm |
| 3 | 菜切り | 165mm |
| 4 | 牛刀 | 210mm |

真空断熱ボトル TRIUMPH (トリアンプ)

Stainless Steel Vacuum Insulated Bottle

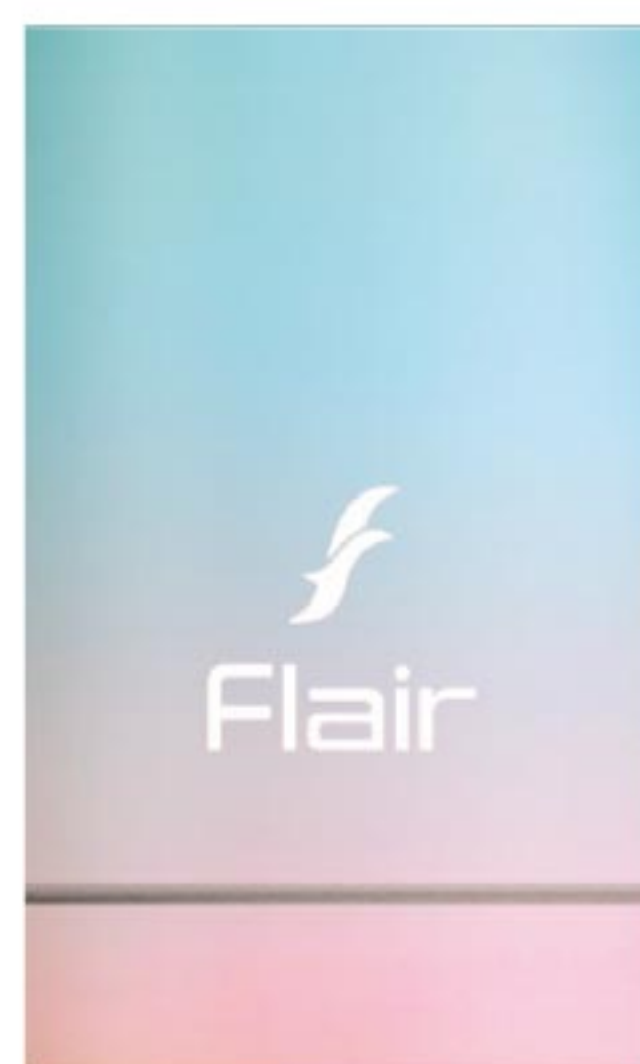
しっかりした保温保冷効果のある真空断熱ステンレスボトルです。

内部は耐食性・耐久性の高い銅メッキ加工済み。本体の仕上げは5タイプあります。

表面仕上げ



2. シングル



3. ツイン



4. マット



5. カッパー



500 ml

700 ml

1000 ml

1. ステンレス仕上げ

Made in India

真空断熱マグカップ BRU (ブルー)

Stainless Steel Vacuum Insulated Mug

しっかりした保温保冷効果のある真空断熱マグカップです。

ロック機構のついた蓋と取っ手つきでとても使いやすくなっています。

かわいいカラータイプ、取っ手なしのシンプルタイプなどのバリエーションがあります。



2. カラー仕上げ



3. シンプルタイプ



475 ml

1. ステンレス仕上げ 取っ手あり

Made in India



Merchandise Creators

株式会社 **バシオン** インター
ナショナル

B.H.P. INDUSTRIES Co., LTD.

〒564-0051 大阪府吹田市豊津町2-22マーキビル3F301号
3F-301 MAKI Bldg. 2-22, Toyotsu-Cho, Suita-City,
Osaka Pref. 564-0051 JAPAN

TEL : (06)6338-1185 FAX : (06)6338-1591

E-mail : bhasin@siren.ocn.ne.jp

URL : <http://www.bhasin.co.jp>