

※ SUNCRAFT

「パンとケーキのシェフ」のための 業務用パン切り包丁

大きなストローク、少ない力で美しく切れる、
業界最長クラス※1、最軽量、細かい波刃が特徴の



波刃MONSTER
NAMIBA

関の刃物

※1 2025年4月、株式会社サンクラフト調べ



細かく鋭い波刃が
叶えるスパッと
軽快な切れ味

独自開発の細かいピッチの鋭い波刃は、軽い力でスッと刃が入り、少ない力で軽やかに切ることができます。波刃のため研ぎ直しはできませんが、錆びにくく、切れ味が長持ちするモリブデンバナジウム鋼を使用しています。



毎日手に取り
たくなる軽やかさ

刃渡り45cmで約170gの
超軽量ナイフ(M-1)

慌ただしい作業中でも、サッと手にとることができる軽やかさにもこだわりました。女性スタッフの手にもフィットするハンドルは、持ちやすさと、力の入れやすさを考えて何度も試作を繰り返してたどり着いたフォルムです。



業界最長クラス
刃渡り45cmの
長いブレード

何度も刃を入れ直していたものも、少ない回数で綺麗に切り分けられます。また、縦400×横600mmの業務用天板で焼いたケーキも、縦方向にナイフを一刀入れるだけで切り分けられる優れもの。作業時間も大幅にカットします

日本製

45^{M-1}
CM



M-1 波刃モンスター-45cm
■商品サイズ(約)／595mm×41mm×21mm
(刃渡り450mm) ■商品重量(約)／170g

36^{M-2}
CM



M-2 波刃モンスター-36cm
■商品サイズ(約)／505mm×41mm×21mm
(刃渡り360mm) ■商品重量(約)／150g

28^{M-3}
CM



M-3 波刃モンスター-28cm
■商品サイズ(約)／425mm×41mm×21mm
(刃渡り280mm) ■商品重量(約)／125g

波刃モンスター Q

商品紹介動画、商品レビュー多数紹介中!

<http://namibamonster.com>





EN VEDETTE

オーナーパティシエ

森 大祐 さん

刃のふらつきや仕上がりに神経質にならず、一気に刃を入れられるのが良い。切れ味が良いので、生地を潰したり崩したりすることがありません。

波刃MONSTER USER REVIEW



Éclat des jours

オーナーシェフ

中山 洋平 さん

とても長いので、400×600mmの半解凍のケーキも縦に一回切るだけでOK。作業効率も上がりましたが、断面が以前より美しくなったことが嬉しいですね。



ESPRIT Bakery&Café

オーナーシェフ

吉村 学 さん

焼きたてのパンもスバッとキレイに、潰さずに切ることができて感動！冷めるまで待つことなく、開店時から切って提供できるようになって、嬉しいですね。



Parigino & atelier de maman

シェフ

今西 克彦 さん

切れ味が良いので、パンもお菓子も料理(肉・野菜)でも使うオールマイティなナイフです。波刃が細かいので、断面も綺麗に仕上がります。

Chefs' MORE

現場で活躍するロングサイズ。一体型で衛生的なシリコンヘラ



深いボウルや大きな鍋でも使いやすいロングサイズのシリコンヘラ。全長420mmなので、業務用の大量の仕込みでも楽に使えるサイズ感です。



継ぎ目のない
一体型で衛生的



焼入れた芯材で
耐久性と使いやすさを向上



耐熱性の高いシリコン製



業務用食器洗浄機対応



CFM-01 シェフズモア
ロングシリコンヘラ(一体型)
【中国製】

■材質/本体:シリコンゴム
(耐熱温度270°C)、芯材:ステンレススチール
■商品サイズ(約)/420×70×8.5mm ■重さ(約)/198g

切れ味のいい波刃+直刃の2種類の刃でしっかりとクープが入る



1



2



3

ESPRIT Bakery&Café
オーナーシェフ 吉村 学さん

シリアルやドライフルーツ入りの生地でも、刃が生地に負けることなくしっかりと入れます。ドイツパンは深くクープが入っていて、生地とエッジがガサガサと立ち上がるのが特徴なので、ドイツ系のパンを焼く際には重宝します。



日本製

PP-801 クープナイフ

■材質/ステンレス刃物鋼
■サイズ(約)/約8×130×0.5mm
■重さ/約3g

撮影協力 1 ESPRIT Bakery&Café 2 Bäckerei Fujimura



SUNCRAFT

刃物のまち・岐阜県関市で1948年創業 時代の一步先をゆくサンクラフト

刃物のまちとして名高い岐阜県関市で、昭和23(1948)年から続く老舗「株式会社サンクラフト」。包丁を核に、使い手に寄り添ったキッチン用品や調理小物を企画・製造・販売しています。