

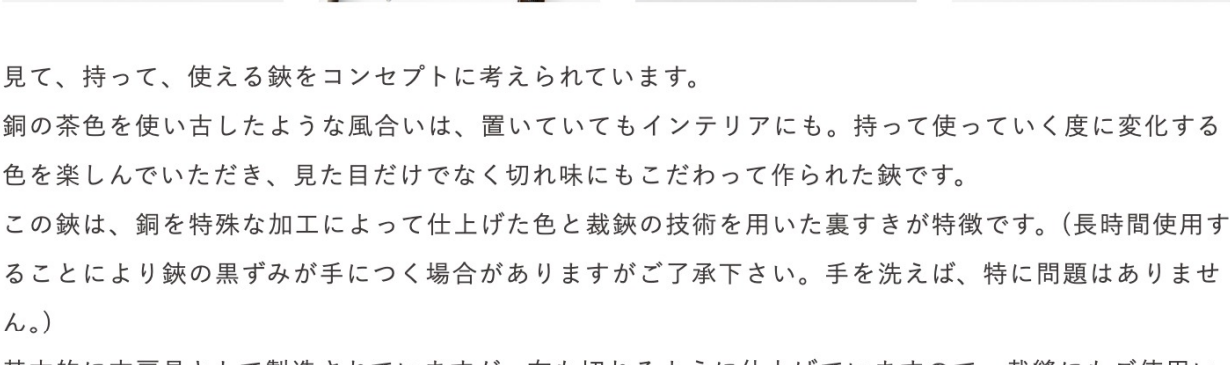
TAjiKA cooper L giftbox set

12,650円（11,500円＋税）/丁



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



見て、持って、使える鋏をコンセプトに考えられています。

銅の茶色を使い古したような風合いは、置いていてもインテリアにも。持って使っていく度に変化する色を楽しんでいただき、見た目だけでなく切れ味にもこだわって作られた鋏です。

この鋏は、銅を特殊な加工によって仕上げた色と裁鋏の技術を用いた裏すきが特徴です。（長時間使用することにより鋏の黒ずみが生じることがありますがご了承下さい。手を洗えば、特に問題はありません。）

基本的に文房具として製造されていますが、布も切れるように仕上げていますので、裁縫にもご使用いただけます。細かいカーブなどや小さなパーツを切るときにも使いやすく、軽くて小さいので、ワークショップに参加するときにも重宝します。

TAjiKAのロゴ入りgiftboxにイラストレーターの平澤まりこさんデザインの絵を箔押しをした特別なBOXです。

また、鋏を出した後に箱を再利用するため、底に組み立て式の仕切りを入れています。これを組み立てると箱を6分割して小物が収納できるケースになります。生活用品(安全ピン・クリップ・輪ゴム等)や手芸用品(ボタン・針等)の整理にお使いください。

プレゼントにはもちろん、ご自身用にもぜひお使い下さい。

ご注意

- ・1点ずつ手作りのため、長さ・重さ・雰囲気は多少個体差があります。
- ・一般的な鋏と違い、錆びにくいですが、製造工程上、合わさる部分と裏の一部は銅を取り除いていますので、その部分を素手で触ったり、水気があると錆びます。水分・塩分等、錆びの原因になるものは、きちんとふき取って保管して下さい。
- ・分厚いもの・硬いものを力を込めて切ると刃が折れたり、鋏が曲がったりしますので無理に切らないようにお気をつけください。

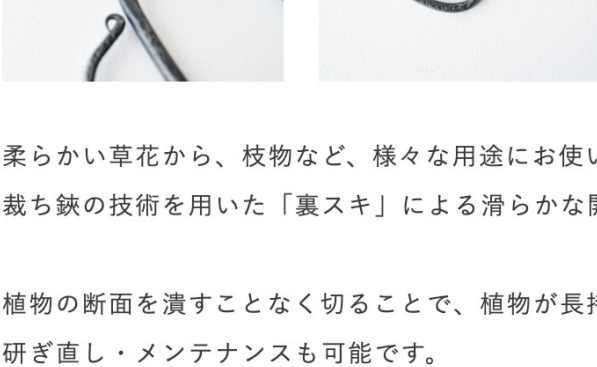
TAjiKA Branch&root shears

13,200円（12,000円＋税）/丁



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



柔らかい草花から、枝物など、様々な用途にお使いいただける植物用の鋏です。

裁ち鋏の技術を用いた「裏スギ」による滑らかな開閉と、長持ちする切れ味が特徴です。

植物の断面を潰すことなく切ることで、植物が長持ちします。

研ぎ直し・メンテナンスも可能です。

ご注意

- ・1点ずつ手作りのため、長さ・重さ・雰囲気に個体差があります。
- ・サビや怪我の原因となりますので、絶対に刃先は素手で触らないで下さい。
- ・分厚いもの・硬いものを力を込めて切ると刃が折れたり、鋏が曲がったりしますので無理に切らないようにお気をつけください。

TAjiKA Flower shears

8,250円（7,500円＋税）/丁



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



裁鋏の技術を用いた鋭利な切れ味が最大の特徴です。また、薄くて軽いため軽作業に向いており、ガーデニングや裁縫等、幅広くお使いいただけます。

Flower shearsは、柔らかい草花や細い小枝などを切るのに適しています。

刃先が短いため、込み入った植木や、草花の剪定に便利です。

布や糸も切れるように調整しておりますので、日常の鋏としてお使いいただけます。

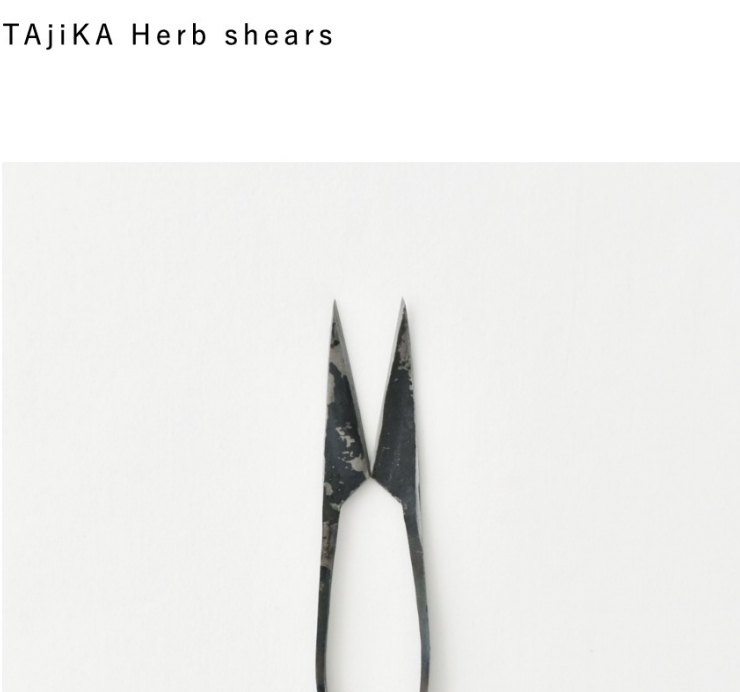
通常、鋏は粗い目から徐々に細かい目へと磨いて綺麗に仕上げられますが、この鋏はアンティークの風合いを作り出すため、昔に使っていた古い型を使用し鍛造し、その風合いを作り出しています。

ご注意

- ・1点ずつ手作りのため、長さ・重さ・雰囲気に個体差があります。
- ・サビや怪我の原因となりますので、絶対に刃先は素手で触らないで下さい。
- ・分厚いもの・硬いものを力を込めて切ると刃が折れたり、鋏が曲がったりしますので無理に切らないようにお気をつけください。

TAjiKA Herb shears

6,050円（5,500円＋税）/丁



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



裁鋏の技術を用いた鋭利な切れ味が最大の特徴です。また、薄くて軽いため軽作業に向いており、ガーデニングや裁縫等、幅広くお使いいただけます。

herb shearsは、日本で馴染みのある糸切り鋏のような形状ですが、イギリスなどヨーロッパではハーブを摘むのに使われています。TAjiKAではherbを摘み取る鋏として提案していますが、裁縫にも使用していただけます。

通常、鋏は粗い目から徐々に細かい目へと磨いて綺麗に仕上げられますが、この鋏はアンティークの風合いを作り出すため、昔に使っていた古い型を使用し鍛造し、その風合いを作り出しています。

ご注意

- ・1点ずつ手作りのため、長さ・重さ・雰囲気に個体差があります。
- ・サビや怪我の原因となりますので、絶対に刃先は素手で触らないで下さい。
- ・使用後は乾いた布などでしっかりと水分をふき取り、保管して下さい。
- ・分厚いもの・硬いものを力を込めて切ると刃が折れたり、鋏が曲がったりしますので無理に切らないようにお気をつけください。

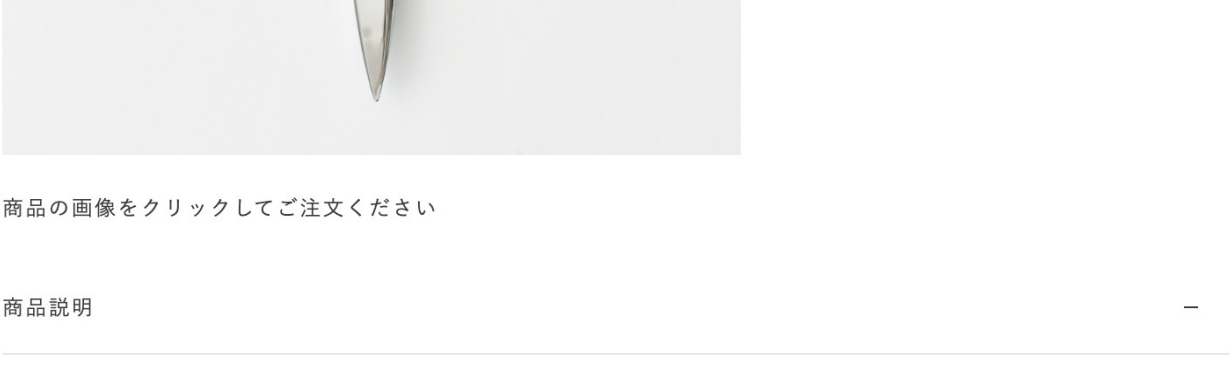
TAjiKA KITCHEN separate

13,200円（12,000円＋税）/丁



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



オールステンレスの総磨き仕上げのキッチン鋏です。

素材は刃から柄まで全てステンレスが使用されていて、錆びに強い鋏です。

刃を開いて、上下させると外すことができ、分解して水洗いが出来るので衛生的です。

柄の部分を使って、缶のふた開けや、ピンの栓抜きが可能です。

繊細な調整が必要な「裁鋏」の技術を応用し、ゆっくり刃を閉めていくと、刃先が合わさっていくことが感じられる滑らかな調子に仕上げられています。

ご注意

- ・1点ずつ手作りのため、長さ・重さ・雰囲気に個体差があります。
- ・サビや怪我の原因となりますので、絶対に刃先は素手で触らないで下さい。
- ・自動食器洗い機で洗うことが可能ですが、刃物ですので刃先の部分には十分お気をつけ下さい。
- ・刃を開いて、上下させると外すことができます。開いたままにしておくと、場合によっては勝手に外れることがありますので、取り扱いには十分お気を付けください。