



KASUMI®



T O R A



# KASUMI® TORA

MOLYBDENUM VANADIUM STEEL  
MADE IN SEKI-JAPAN

One side bevel / 片刃



No.36849 270 mm

Sashimi  
刺身包丁  
60pc/ctn

No.36848 240 mm

Sashimi  
刺身包丁  
60pc/ctn

No.36843 200 mm

Carving  
カービング  
60pc/ctn

No.36851 200 mm

Chef  
剣型包丁  
60pc/ctn

No.36842 180 mm

Chef  
剣型包丁  
60pc/ctn

No.36841 165 mm

Santoku  
三徳包丁  
60pc/ctn



One side bevel / 片刃



No.36847 165 mm

Nakiri  
菜切包丁  
60pc/ctn

No.36850 165 mm

Deba  
出刃包丁  
60pc/ctn

No.36845 150 mm

Utility  
ペティナイフ  
60pc/ctn

No.36844 90 mm

Paring  
フルーツナイフ  
60pc/ctn



# KASUMI® T O R A

Made in Seki - Japan

— Tradition and Technique —

Seki, Japan, the cutlery capital, is situated in the center of the Japanese Archipelago. The history of the cutlery industry in Seki dates back 780 years. Swordsmiths first appeared in Seki in the early 1200s. The industry's founder was drawn to the area by its natural resources which included good quality earth for tempering blades, pinewood charcoal, fresh water, and proximity to two major rivers. Seki was an ideal region for swordsmiths.

The method used for tempering swords in those days was unique to Japan. Swords from Seki were such good quality and had such high artistic value that Seki became famous for its swords.

During the 1300s to the 1500s, the number of swordsmiths exceeded three hundred, and Seki swords were renowned as excellent swords that neither bent nor broke. During the civil wars from the late 1400s to early 1600s, Seki swords were favored by the Samurai warriors. Therefore, Seki prospered and became Japan's most famous sword manufacturing center.

This traditional Japanese technique of sword making has been handed down from generation to generation to the present day. These techniques continue to be used to produce serial KASUMI® knives which explains their excellent cutting ability and hardness.

KASUMI® knives are worthy of being called a specialty of Seki.

### Feature:

New KASUMI® T O R A knives are developed by combining the best technologies from over a decade of experience in producing KASUMI® series knives.

KASUMI® T O R A knives are handmade utilizing the skills of knife making specialists and crafted in the same fashion as traditional Japanese swords.

The cutting blade of KASUMI® T O R A is made from solid Molybdenum Vanadium high carbon stainless steel which is popular Japanese steel with fine cutting performance, rust resistance and ease of re-sharpening.

The handle is made of magnolia wood with black epoxy cure, which provides comfort in hand, long lasting, light weight and well balanced.

KASUMI® T O R A knife series is recommended for first-time users of Japanese knives because of their reliable quality and ease of maintenance yet affordable pricing.

関市は、日本列島の中央部、岐阜県の中南部にあり、鶴飼と清流で名高い長良川中流に位置し、日本を代表する刃物生産都市として繁栄しています。関市における刃物工業の歴史は 780 余年前にさかのぼります。

関市に刀鍛冶が誕生したのは鎌倉時代。刀祖・元重がこの地に移り住み、刀鍛冶を始めたと言われている。

良質の焼刃土と焔に使う松炭、良質な水、そして長良川と津保川の水運。刀鍛冶にとって理想的な風土条件を備えたこの土地に、いつしか多くの刀匠が集まりました。室町時代には刀匠の数は 300 人を超え、「折れず、曲がらず、よく切れる」と称えられる関の刀はその名を全国に広めていったのです。以降、質実剛健な関の刀は高い評価を受け、戦国時代には、戦場の武士達にこのほか愛用されました。そして関市は日本一の名刀の産地として繁栄しました。

KASUMI® 包丁シリーズは、今なおこの地に受け継がれる刀鍛冶の伝統的で卓越した技術と、近代刃物製造の技術との調和から作り出されました。KASUMI® 包丁の耐久性のある鋭い切れ味、そして芸術性の高さは、関を代表する逸品として高く評価されております。

### 一特徴-

KASUMI® T O R A 包丁は、十数年以上による他の KASUMI® 包丁シリーズの開発・製造を経て蓄積された豊富な製造経験を集結し、新たに開発されたシリーズです。

KASUMI® T O R A 包丁は、日本刀制作と同じ伝統的技術をもった包丁製造の職人による手作業でつくられています。

刀身（ブレード）には、鋭い切れ味を誇り、錆びにくく研ぎやすい特徴を持つ日本鋼高炭素モリブデン/ナジウム鋼を使用しております。また、柄には硬化型エポキシ系樹脂（黒色）を塗装した朴の木を使用しておりますので、包丁全体のバランスを保ち、程よい軽さで手になじみ、未永くお使いいただけます。

KASUMI® T O R A 包丁シリーズは、熟練した職人によって、一丁ずつ丁寧に仕上げられております。また、手頃な価格帯にもかかわらず、信頼性のある品質とお手入れがしやすいことから、初めて和包丁を手にしていただく方にもお勧めできる包丁です。

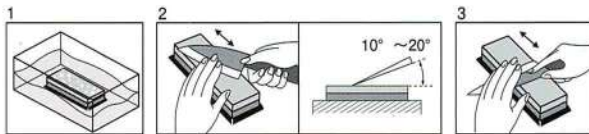
The knife is carefully finished piece by piece throughout its process by handwork of skilled craftsmen.

### Sharpening Instruction:

We recommend using KASUMI® whetstones for sharpening KASUMI® T O R A knives.

1. Place the whetstone in water and wait until bubbles disappear.
2. With the tip pointing away from you, a right-handed person should start to sharpen on the right side of the blade. A left-handed person should start to sharpen on the left side of the blade. Hold the knife firmly. Draw the edge backward and forward at an angle of 10 -20 degrees as per the illustration. It is best to begin sharpening with the tip of the edge, then the middle part, then the lower part. The lower part of the edge is the least important. On each step, when you feel the burr at the side opposite to the one you are sharpening, it is time to move to the next part to be sharpened.
3. Repeat the same process for the other side of the blade. This side needs less work and when the burrs are gone, you are finished.
4. After sharpening, the knives should be washed in water and dried completely with a soft towel.

### Sharpening Instructions



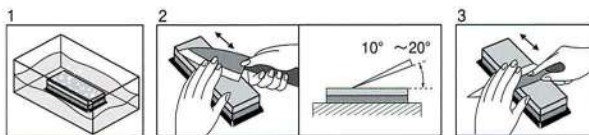
### 一研ぎ方-

KASUMI® T O R A 包丁シリーズの刃芯を研ぐ場合は、KASUMI® 砥石シリーズからお選びいただくことをお勧めいたします。

1. ご使用前に砥石を水に浸し、気泡が出なくなるまで十分に水に含ませてください。
2. 包丁をしっかりと握り、砥石面上で刃先（上部）と砥石の角度を 10° ~ 20° に保ちながら砥ぎ始めてください。次に、刃の中心部を同じ要領で研いでください。最後に刃のあご部を研いでください。
3. 一連の作業が終わりましたら、裏側を同じ手順で表側よりも軽く研いでください。
4. 次に砥石の仕上げ面上で、刃先を整えながら同じように両面を研いでください。
5. 研ぎ終わりましたら包丁を水洗いし、乾いたタオルでしっかりと水気を拭き取って下さい。

包丁を研ぎ続けていきますと、砥石面に凹凸が生じ、包丁を正しく研げなくなる場合があります。その際は、修正砥石で凹凸を平らに磨り上げてください。

### 包丁の研ぎ方



MADE IN SEKI-JAPAN