



KASUMI®

**VG-10 PRO**

VG-10 SOLID SUPER STAINLESS STEEL-HIGH CARBON  
MADE IN SEKI-JAPAN



**KASUMI® VG-10 PRO**  
VG-10 SOLID SUPER STAINLESS STEEL-HIGH CARBON  
MADE IN SEKI-JAPAN





No.58027  
27 cm  
Chef  
剣型包丁  
36pc/ctn



No.58024  
24 cm  
Chef  
剣型包丁  
36pc/ctn



No.58020  
20 cm  
Chef  
剣型包丁  
36pc/ctn



No.56025  
25 cm  
Bread  
パン切り  
36pc/ctn



No.56024  
24 cm  
Slicer  
スライサー  
36pc/ctn



No.54020  
20 cm  
Carving  
カービング  
36pc/ctn



No.54018  
18 cm  
Santoku  
三徳包丁  
36pc/ctn





# KASUMI® VG-10 PRO

VG-10 SOLID SUPER STAINLESS STEEL-HIGH CARBON  
MADE IN SEKI-JAPAN



No.54017	No.56018	No.54015	No.52014	No.52013	No.52012	No.52008	No.52007
17 cm	18 cm	15 cm	14 cm	13 cm	12 cm	8 cm	7 cm
Nakiri	Filet	Boning	Utility/Boner	Small Santoku	Utility	Paring	Peeling
菜切包丁	Flexible	骨透き	骨透き(角型)	小三徳包丁	ペティナイフ	フルーツナイフ	皮むき
36pc/ctn	フライットナイフ	48pc/ctn	48pc/ctn	48pc/ctn	48pc/ctn	48pc/ctn	48pc/ctn
	36pc/ctn						



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 swordmaking has been handed down from generation to generation to the present day. These techniques continue to be used to produce KASUMI® knives which explains their excellent cutting ability and hardness.

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

#### Feature:

New KASUMI®VG-10 PRO knives are developed by combining the best technologies from over a decade of experience in producing KASUMI® series knives.

KASUMI®VG-10 PRO 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®VG-10 PRO is made of solid Japanese VG-10 Cobalt high carbon stainless steel that has been developed especially for knives. The blades are hardened to Rockwell C59 - 60 degrees; the ideal hardness for quality professional kitchen knives. This provides the sharpest cutting edge possible that lasts longer than most other knives.

The knife is carefully finished piece by piece throughout its process by handwork of skilled craftsmen. A remarkable sharp and shiny edge is perfected with a dual finishing process from medium and the #3000 revolving water grinding stones resulting in a very sharp professional edge.

関市は、日本列島の中央部、岐阜県の中南部にあって、鵜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の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。刀相・元重がこの地に移り住み、刀鍛冶を始めたといわれています。

良質の焼刃土と炉に使う松炭、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。室町時代には刀匠も300人を超え、「折れず曲がらずよく切れる」という関の刀はその名を全国に広めて行ったのです。

以降、質実剛健な関の刀は高い評価を受け、戦国時代、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®VG-10 PRO 庖丁シリーズは刀鍛冶の卓越した伝統と技法が今なお受け継がれ、時代の変遷とともに近代刃物製造技術との調和から創り出されました。

KASUMI®VG-10 PRO 庖丁の耐久性ある鋭い切れ味、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。

#### 一特徴一

KASUMI®VG-10 PRO 庖丁は他の KASUMI® シリーズの開発・製造を経て蓄積した技術を結集し企画された最高峰なるプロ仕様庖丁シリーズです。庖丁用に特別に開発された武生鋼材 超硬質合金鋼 V金10号の100%無垢材使用による強靱なブレードに卓越した技術を持つ職人による本刃付けが施されており、他の庖丁に類を見ない切れ味と持続性を持ち、未永くお使い頂けます。柄部には人工大理石が使用され衛生的且つ耐久性に大変優れています。

The artificial marble resin handle is comfortable in the hand, hygienic and long lasting.

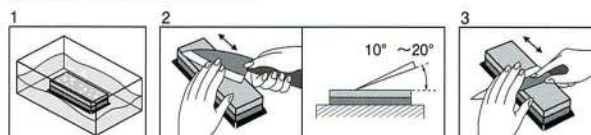
The beauty of KASUMI®VG-10 PRO knives light up the kitchen and provide the best quality and performance.

#### Sharpening Instruction:

We recommend using KASUMI® whetstones for sharpening KASUMI®VG-10 PRO 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



#### 一研ぎ方一

KASUMI®VG-10 PRO 庖丁は超硬質合金使用の為、刃を研ぐ場合は KASUMI® 砥石シリーズからお選び頂きご使用をお勧めいたします。

刃先がかなり荒れた状態であれば粒度#240荒目面で研ぎ始めていただき、次に粒度#1000中仕上面をご使用下さい。それ程荒れた状態でなければ粒度#1000中仕上面からの砥ぎで結構です。通常、ご家庭でご使用になられる包丁には#240、#1000による刃付けで十分です。

更なる本職用の刃付けをご希望される方には粒度#3000以上の砥石をご使用下さい。粒度#8000以上の超仕上げ砥石では日本刀を仕上げた天然仕上げ砥石に成分と粒度が近づき刃先は日本刀の如く美しく輝き、他に類の無い、驚く様な切れ味に仕上がります。通常ではご体験する事の出来ない素晴らしい切れ味を十分にお楽しみ下さい。

1. 砥石のご使用前に水に浸し、気泡が出なくなるまで十分に水を含ませてください。
2. 庖丁をしっかり握り、荒い側の砥石面上で刃先(上部)を砥石の角度を10° ~ 20°を保ちながら研ぎ始めて下さい。次に刃の中央部を同じ要領で研いで下さい。最後に刃のおご部を研いで下さい。
3. 一連の作業が終わりしたら、刃の裏側を同じ手順で表面よりも軽く研いで下さい。
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下さい。
5. 研ぎ終わりましたら、庖丁を水洗いし、乾いたタオルでしっかりと水気を拭き取って下さい。

包丁を研ぎ続けて行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、修正砥石で凹凸面を平らに磨り上げて下さい。

#### 包丁の研ぎ方

