

# 高い耐食性

Highly Preventing Corrosion

大気圧高窒素マルテンサイト系ステンレス

## 百余年<sup>積み重ねた</sup>テクノロジーの結晶

食品加工用特殊刃物における切れ味は  
食材の風味や食感に大きく影響します。  
世界一の包丁を製造し続けてきた技術。  
その百余年培ったノウハウで、  
食品加工用特殊刃への課題に取り組んでいます。  
塩分によるサビの発生腐食や  
強度ムラによる刃欠けは  
食品への異物混入による  
事故につながり、食品衛生上の重要な課題です。  
ON1113 は一般的なステンレスに比べ高い耐食性と  
長年の経験の加工技術を併せ持った最高の刃物を提供します。



株式会社 大野ナイフ製作所  
ONO KNIFE MFG.CO.,LTD.

# 大野ナイフは、サビに強い。

## 高い耐食性

大気圧高窒素  
マルテンサイト系ステンレス  
を使用し、サビに強い刃物を  
設計・製造します。

### 耐食性 比較試験



弊社素材



一般的なステンレス  
SUS440C

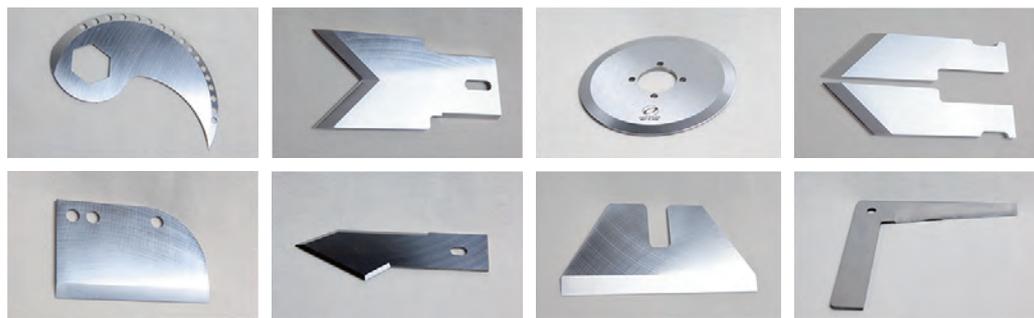
## 高い硬度

長年培ってきた知識と  
最新の設備による熱処理  
を行い、包丁と同等の  
高い硬度を有します。

サビに強い新素材で機械用刃物を作ませんか？

## 加工形状は 自由自在

各種取付用アタッチメントの対応も致します。刃物形状は可能な限りご要望に合わせて設計します。



短期間での試作品制作が可能です。  
※ただし、基板厚を超えるものや機械加工範囲を超えるものは  
即対応しかねる場合があります。



## 短納期

## 充実した機械設備で安心のクオリティ

大野ナイフ製作所では、刃物生産に必要な機械設備を社内に完備しています。  
それにより質の高い製品をお届けすることが可能です。

### 設備一覧

レーザー加工機

真空熱処理炉

3軸NC両頭縦型研削盤

サブゼロ

マシニングセンター

焼き戻し炉

マイクロスコープ

硬度測定器

平面研削機

ロータリー研磨機

ワイヤー放電加工機

一度、試作品を作らせてください。

そして、現状の製品との性能を比べてみてください。



株式会社 大野ナイフ製作所  
ONO KNIFE MFG.CO.,LTD.

お問い合わせ 〒501-3217 岐阜県関市下有知4164-1

TEL 0575-22-3448 FAX 0575-24-5122

e-mail info@onoknife.com