

ご案内

アキヤマが奨める帯鋸刃はこだわり方が違います
アキヤマ帯鋸刃物語

アキヤマの「帯鋸刃」はオリジナル。

帯鋸刃の商品開発には多大な時間と労力がかかっています。試行錯誤の繰り返しで現在に至りました。

この努力は、お客様の声によりさらに今後も続けていくこととなります。

アキヤマの帯鋸刃は非常にクレーム発生率が低く、限りなく0に近い**0.04%以下**というクレーム率です。

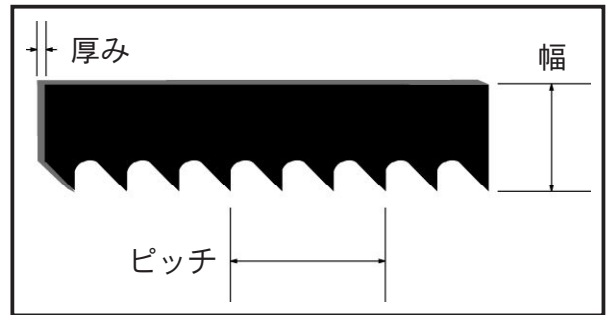
それだけお客様に満足して使っている上質の刃を採用しています。

また、豊富な種類をご用意しておりますので、お客様の加工する食材に最適な「厚み」や「ピッチ」、「硬度」が選べます。

たとえば、幅 16 ミリ帯鋸刃は。厚み 0.36 ミリから 0.6 ミリまで、ピッチは 3 ヤマと 4 ヤマ、材質の違いなどに合わせて 10 種類以上を取りそろえています。もちろん、カスが出にくく高歩留まりで、切った面もきれいでシャープです。ナイフソーやウェイブソーなども扱っております。

たとえば、幅 16 ミリ帯鋸刃は。厚み 0.36 ミリから 0.6 ミリまで、ピッチは 3 ヤマと 4 ヤマ、材質の違いなどに合わせて 10 種類以上を取りそろえています。もちろん、カスが出にくく高歩留まりで、切った面もきれいでシャープです。ナイフソーやウェイブソーなども扱っております。

たとえば、幅 16 ミリ帯鋸刃は。厚み 0.36 ミリから 0.6 ミリまで、ピッチは 3 ヤマと 4 ヤマ、材質の違いなどに合わせて 10 種類以上を取りそろえています。もちろん、カスが出にくく高歩留まりで、切った面もきれいでシャープです。ナイフソーやウェイブソーなども扱っております。



アキヤマでは、お客様の扱われる食材などの用途に合わせた帯鋸刃の供給に努めていますので、ぜひご相談ください。

品質管理には充分気をつけておりますが、万一、切れ味が悪いという場合は、ご遠慮なくお申し付けください。原因を調査し、不良の帯鋸刃であれば直ちに交換いたします。



お問い合わせは、株式会社 秋山機械 営業部まで TEL.054-259-2779

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10

さらに、ホームページでも…<http://www.akiyamakikai.co.jp/>