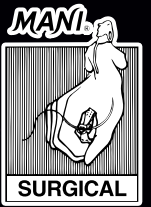


CE 0197



# MANI®

マニーオブサルミックナイフ

## Ophthalmic Knife

### 究極の切味 クロスラップエッジ

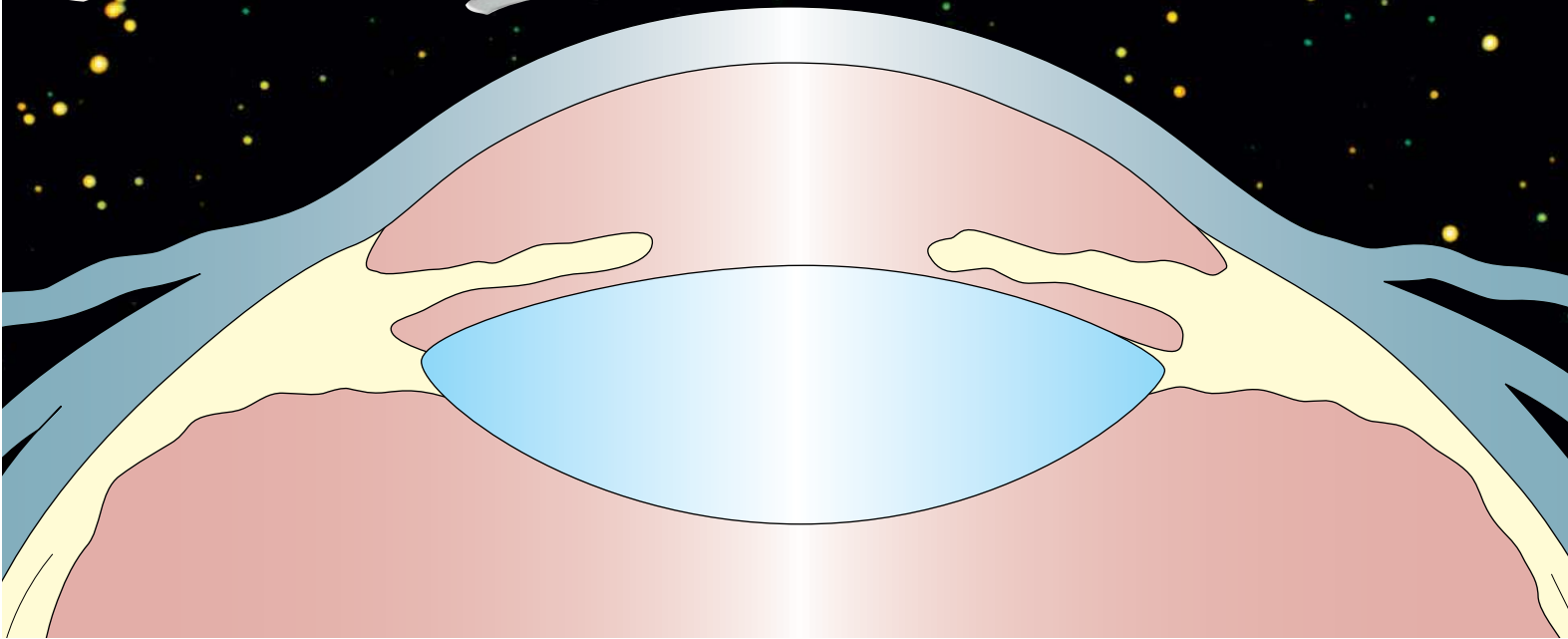
刃に、直交研磨 (Crosslapped edge) することが  
切味を良くする秘訣

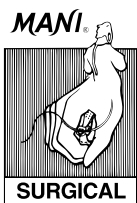
Crosslapped edge provides better sharpness



刃の材料は強くて折れにくい  
マニーハードファイバーステンレス

The material is strong and break-resistant  
MANI's original hard fiber stainless steel

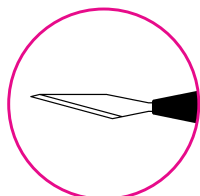




マニーオフサルミックナイフ  
**MANI® Ophthalmic Knife**

ストレートナイフ Straight Knife

6本入/箱



MST



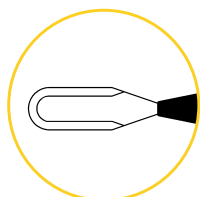
実物大

品名	品番 Order No.
ストレート 15°	MST15
ストレート 22.5°	MST22
ストレート 30°	MST30
ストレート 45°	MST45

クレセントナイフ Crescent Knife

アングル付の場合60°

6本入/箱



MCU・MCD・MCS



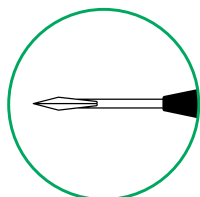
実物大

品名	品番 Order No.
クレセント・ベベルアップ(2.3mm)	MCU26
クレセント・ベベルアップ(2.0mm)	MCU20
クレセント・ベベルダウン(2.3mm)	MCD26
クレセント・アングル無し(2.3mm)	MCS26

MVRナイフ MVR Knife

アングル付の場合45°

6本入/箱



MVR・MPK



実物大

品名	品番 Order No.
MVR-ランス 19G(1.5mm)	MVR19
MVR-ランス 20G(1.2mm)	MVR20
MVR-ランス 23G(0.9mm)	MVR23
MVR-ランス 24G(0.8mm)	MVR24
MVR-ランス 25G(0.55mm 25G強膜ポート作成、23Gカニューラ内、挿入可能)	MVR25
MVR-ランス 19G アングル付(1.5mm)	MVR19A
MVR-ランス 20G アングル付(1.2mm)	MVR20A
MVR-ランス 21G アングル付(1.1mm)	MVR21A
※ MVR-ランス 23G アングル付(0.9mm)	MVR23A
MVR-ランス 24G アングル付(0.8mm)	MVR24A
※ MVR-ランス 23G アングル付(0.7mm・きつめ)	MVR23AD
ポートナイフ 25G(0.45mm 25Gカニューラ内、挿入可能)	MPK25

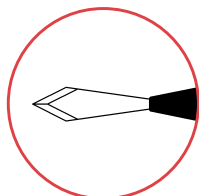
※ 類似品番ですが、サイズが異なりますので御注意ください。

マニーハードファイバーステンレスによるクロスラップエッジが、究極の切味を生み出します。  
 The crosslapped edge made of MANI's original hard fiber stainless steel produces the ultimate in sharpness.

## スリットナイフ Slit Knife

アングル付の場合45°

6本入/箱



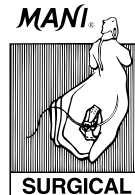
MSL・MSS



実物大

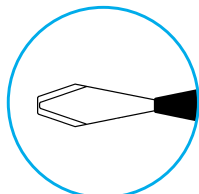
品名	品番 Order No.
スリット・アングル付 1.0mm	MSL10
スリット・アングル付 1.1mm	MSL11
スリット・アングル付 1.2mm	MSL12
スリット・アングル付 1.3mm	MSL13
スリット・アングル付 1.4mm	MSL14
スリット・アングル付 1.6mm	MSL16
スリット・アングル付 1.8mm	MSL18
スリット・アングル付 2.0mm	MSL20
スリット・アングル付 2.2mm	MSL22
スリット・アングル付 2.3mm	MSL23
スリット・アングル付 2.4mm	MSL24
スリット・アングル付 2.5mm	MSL25
スリット・アングル付 2.65mm	MSL26
スリット・アングル付 2.75mm	MSL27
スリット・アングル付 2.8mm	MSL28
スリット・アングル付 2.9mm	MSL29
スリット・アングル付 3.0mm	MSL30
スリット・アングル付 3.2mm	MSL32
スリット・アングル付 3.5mm	MSL35
スリット・アングル無し 1.0mm	MSS10
スリット・アングル無し 2.8mm	MSS28
スリット・アングル無し 3.0mm	MSS30

マニーオブサルミックナイフ  
**MANI® Ophthalmic Knife**



Rスリットナイフ R Slit Knife (Implant)

アングル45° 6本入/箱



MRS

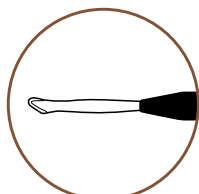


実物大

品名	品番 Order No.
R スリット・アングル付 2.6mm	MRS 26
R スリット・アングル付 3.2mm	MRS 32
R スリット・アングル付 3.5mm	MRS 35
R スリット・アングル付 3.75mm	MRS 37
R スリット・アングル付 4.1mm	MRS 41
R スリット・アングル付 5.2mm	MRS 52
R スリット・アングル付 5.5mm	MRS 55

ゴルフ刀 Golf/Scleral Knife

6本入/箱



MGL



実物大

品名	品番 Order No.
ゴルフ刀 2.4mm	MGL 24

マニーハードファイバーステンレスによるクロスラップエッジが、究極の切味を生み出します。  
The crosslapped edge made of MANI's original hard fiber stainless steel produces the ultimate in sharpness.

## 究極の切味の秘密 The details of "Ultimate in Sharpness"

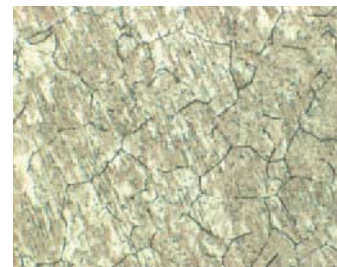
### 素材 Material

独自開発の「マニーハードファイバーステンレス」(オーステナイト系)が、強さの素となり、薄くても強い刃を実現させました。(マニー: 0.14mm A社:0.18mm=クレセント刃の厚み)

MANI's original hard fiber stainless steel (Austenite Stainless Steel) is a source of strength and which has ensured thin but strong edge. (Edge thickness of crescent knife MANI: 0.14mm Company A : 0.18mm)



マニーハードファイバーステンレス組織  
Structure of MANI hard fiber stainless steel



他社のステンレス組織  
Structure of other's stainless steel

### 加工 Processing

マニーの微細加工技術により、シャープで均一なクロスラップエッジ(刃に直交研磨)に研ぎ上げ、切味抜群の刃を実現させました。

MANI fine-processing technique has created the crosslapped edge, which provides excellent sharpness and consistent quality. (Crosslapped edge : polishing direction is vertical of the edge )



マニークロスラップエッジ  
MANI crosslapped edge



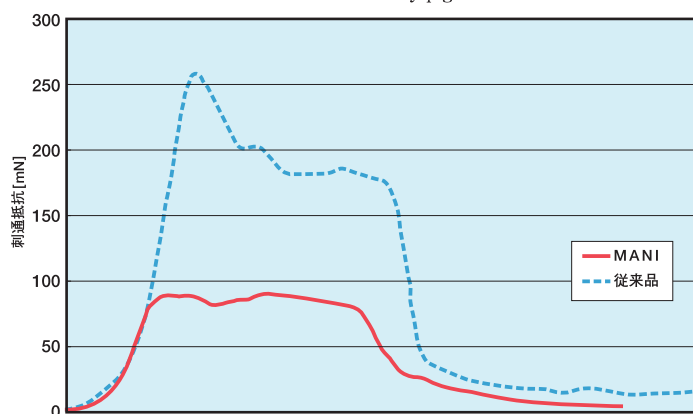
他社のエッジ  
Other's edge

### 切味 Sharpness

マニーがひとつひとつ、こだわりを持って研究開発してきた、独自技術の結集により、「究極の切味」で、かつ、組織損傷を最小に抑えたナイフを生み出しました。

MANI has intensively focused on cutting quality in developing our ophthalmic knives. The edge created by the original processing techniques provides "Ultimate in Sharpness" and minimizes tissue damage.

豚眼強膜による切味比較  
(スリット3.0mm使用)  
Penetration test by pig's sclera



※自社試験によるデータより



販売名	マニーオフサルミックナイフ
一般的名称	単回使用眼科用ナイフ
医療機器許可番号	09B1X00006
医療機器のクラス	管理医療機器（Ⅱ）

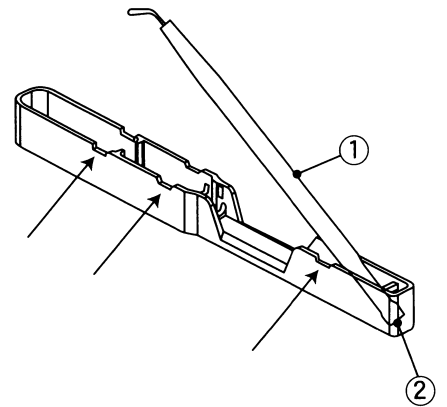
販売名	マニーオフサルミックナイフ(ゴルフ刀のみ)
一般的名称	単回使用眼科用ナイフ
医療機器認証番号	220ABBZX00071000
医療機器のクラス	管理医療機器（Ⅱ）

STERILE EO ② 再使用不可

ご使用前に必ず添付文書をお読みください。

△ Read instructions before use.

## ケースの取り扱い方法



### ●取り出し方法

刃が何処にも触れない様に細心の注意を払いながら、①の部分をつまみ持ち上げてください。

※刃が何処かに接触してしまった時点で、本来の切れ味は損なわれてしまいますので、ご注意ください。

### ●収納方法

刃先を下向きにして、②の部分を完全に奥まで差し込んでください。次に①の部分を、カチッと音がするまで軽く押ししてください。簡単にセットできます。

また、矢印の溝の部分(3ヶ所)には、箸置きのようなイメージでナイフを立てかける事が出来ます。

<http://www.mani.co.jp>

E-mail : [opt@ms.mani.co.jp](mailto:opt@ms.mani.co.jp)



▲マニー(株) 高根沢工場  
MANI TAKANEZAWA Facility



▲マニー(株) 清原工場  
MANI KIYOHARA Facility

販売店名

製造販売元

**MANI**<sup>®</sup>  
MANI.INC. マニー株式会社

〒321-3231 栃木県宇都宮市清原工業団地 8-3  
お問い合わせ先 【眼科営業課】 TEL 028-667-9911  
FAX 028-667-6177

8-3 KIYOHARA INDUSTRIAL PARK, UTSUNOMIYA, TOCHIGI, 321-3231, JAPAN  
Phone:+81286677565 Fax:+81286676177

デザイン・仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。○ 00440 (081003)