

取扱説明書

この商品は一般家庭で調理するために使うものです。
正しく安全にご使用いただくために、この取扱説明書を必ずよくお読みの上、必ず保管してください。

使用上のご注意

- 箱から取り出す際には、手などを切る恐れがあります。必ずハンドルを持って取り出してください。
 - 鋭い刃付けがしてありますので、刃に触れて手や指先を傷めないように注意してください。
 - 使用する際は必ずハンドルを持ってご使用ください。また、ハンドルが滑る状態では使用しないでください。
 - お子様の手の届かないところに保管してください。けがの原因になります。
 - 落とすなどの強い衝撃を与えると破損の原因になります。
 - 料理以外の用途には使用しないでください。
 - 食品を切る際は前後にスライドさせて切ってください。横方向に無理に力をかけますと危険な上、刃部が破損する恐れがあります。
 - 冷凍食品、甲殻類や骨など硬い食材には使用しないでください。
 - 漬物・レモンなど塩分・酸性の強い食材を切った後は、特に汚れをよく洗い落としてください。サビの原因になります。
 - 包丁を火であぶらないでください。
 - 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。
- ※品質向上のため、予告なく仕様変更する場合がございます。

お手入れ

- ご使用後は食器用洗剤でよく洗い、水ですすぎ流してください。たわしや磨き粉で洗うと傷がつく恐れがありますので、スポンジをご使用ください。
- 漂白剤は使用しないでください。フッ素コーティングの剥がれや変色の原因となります。
- 水気を十分に拭き取って安全な場所に収納してください。水気や汚れが残っているとサビの原因となります。

包丁の研ぎ方

※ご使用の砥石の使用方法に従ってください

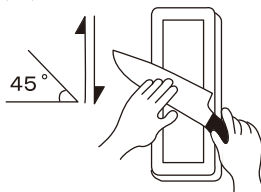
1. 砥石(中砥)をぬれた布の上において動かないように固定してください。
2. 砥石に水を十分に含ませて包丁を右手に持ち、(図1)のように砥石に対して45度の角度に置きます。左手の指をそえて上から押さえてください。
3. (図2)のように15度程度の角度を保って、砥石の長さを目一杯使って研いでください。包丁の状態にもよりますが、5~6回を目安に研いでください。
4. 反対側を同様にバリ(返り)が出るまで研いでください。

※研いだ部分のフッ素樹脂は多少剥がれますが、ご使用に差し支えありません。

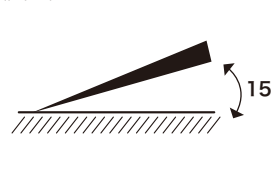
品質表示

- 全長：約31.5cm
- 刃渡り：約16.5cm
- 刃部：VG-10全鋼
- ハンドル：グレー/積層強化木 ナチュラル/天然木

(図1)



(図2)



この度は当社の製品をお買い上げくださいます。誠にありがとうございます。製品には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、当社お客様サービスセンターにお問合せください。

SINCE 1956

販売元

協和工業株式会社
大阪市西淀川区佃1丁目24番11号

お客様
サービスセンター

TEL: (06) 6471-3539 FAX: (06) 6471-4668
受付時間 10:00~12:00、13:00~16:00 (土・日・祝日は除く)