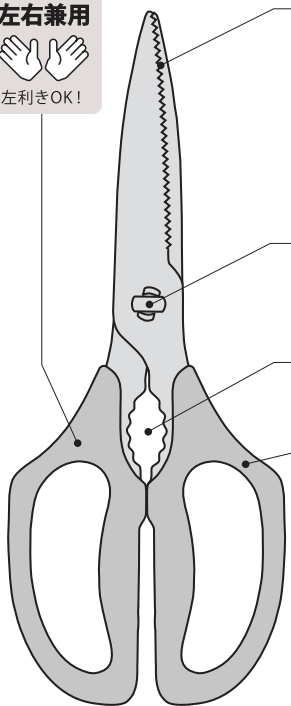


ダブル  
ついに実現! **Wギザ刃**

**左右兼用**



左利きOK!



**ギザ刃×ギザ刃**

試作を何度も重ね、ギザ刃同士がひっかからず絶妙なギザのピッチ(間隔)を追求した結果、冷凍肉を切っても滑りにくいハサミが完成しました。



**ウェーブワッシャー**

ウェーブワッシャーが緩衝材となり、刃のがたつきを軽減して滑らかな切り心地を実現しました。



**クルミ・殻割り**

クルミや蟹の殻割り、容器の蓋を開けるときにも使えます。



**厚みのあるハンドル設計**

力の入れやすさ、持ちやすさにこだわった厚み形状に、滑りにくい加工をプラス。

**分解して丸洗いOK!**

左右の刃を外して丸洗いできるので衛生的です。家庭用食洗器にも対応。



食洗機OK

**取扱い上のご注意**

- 火のそばや高温のところには置かないでください。●調理の目的以外には使用しないでください。●本品は刃物です。取扱いには十分注意してご使用ください。●刃が大きく開くような使い方はしないでください。着脱式の特性上、分解する恐れがあります。●片方のハンドルだけを持ちたり、刃が開いた状態での持ち運びはしないでください。着脱式のため落下の恐れがあります。●破損・変形した場合は使用しないでください。●荷重をかけすぎると刃が破損する場合がございます。●ハサミはサビにくいステンレス製ですが、水分や塩分、酸等を含んだ汚れを付着したまま放置しますと、サビの原因となります。使用後はよく洗い水分をよく拭き取ってから保管してください。また、鉄やアルミ等の異種金属製品と接触させたまま長時間放置しないでください。●小さなお子様の手の届かない安全な場所に保管してください。●製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますのでご了承ください。

**お手入れ方法**

- たわし、または磨き粉を使用すると傷がつくことがあります。●初めて使用するときは食器用洗剤でよく洗ってからお使いください。●食器洗浄機や食器乾燥機に使用できます。(家庭用)●ご使用後は分解して洗い、よくすすいだ後水気をきって乾燥させてください。●刃の研磨をしないでください。●組み立てた状態で保管してください。●動きが重くなったときは刃のジョイント部分に少量のサラダ油などの食用油を塗布し、刃同士がぶつからないようゆっくり閉じてください。

**刃の取り外し方**

①刃を全開にする。

②矢印の方向にゆっくり取り外す。



〈組立てるときは〉  
裏側からジョイント部を押しながら組み立てる。



**品質表示**

刃部: ステンレス刃物鋼 カシメ部: ステンレス鋼  
ハンドル部: エラストマー樹脂 (耐熱温度110℃)

表示者

SINCE1956

**協和工業株式会社**

☎ 06-6471-3539

大阪市西淀川区佃1丁目24番11号  
受付時間 10:00~12:00 13:00~16:00  
(土、日、祝日、夏期及び年末年始休日を除く)

MADE IN JAPAN



台紙



透明カバー: PET

ブラック

ムテキバサミ 品番: MTKB23-BK



4 962518 981478