

STONE
BARRIER

スーパーストーンバリア包丁

牛刀 180mm

取扱説明書

本品の特長

- 刃は手術用メスにも用いられているモリブデンバナジウムステンレス鋼製。モリブデンバナジウムステンレス鋼は粘り強く、またシャープな切味を実現します。
- 日本刀の刃先形状であるハマグリ刃を再現していますので、抜群の切味とその持続性を実現します。また研ぎ直しも容易です。

ご使用上の注意

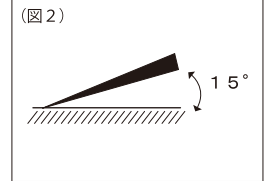
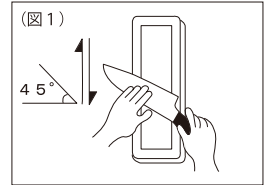
- 鋭い刃付けがしてありますので、触れて手や指先を傷めないように注意してください。
- お子様の手の届かない所に保管してください。ケガの原因になります。
- 落とすなどの強い衝撃は破損の原因になります。
- 料理以外の用途には使用しないでください。
- 食品を切る際は前後にスライドさせて切ってください。横方向に無理に力をかけますと危険な上、刃部が破損する恐れがあります。
- 冷凍食品は専用の冷凍ナイフをご使用いただくか、完全に解凍してから切ってください。
- 漬物・レモンなど塩分・酸性の強い食品を切った後は、特に汚れをよく洗い落としてください。サビの原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

お手入れ方法

- 食器用中性洗剤を使い、やわらかいスポンジ等で洗ってください。磨き粉や金属タワシ等で洗うとキズが付きますので使用しないでください。
- ご使用後は必ずお湯で包丁全体の汚れをよく洗い落とし水気を十分拭きと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、サビの原因になります。

包丁の研ぎ方

- 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。包丁の切れなさ具合にもよりますが、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。



品質表示

- 全 長：(約) 30cm
- 刃渡り：(約) 18cm
- 刃 部：モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼（フッ素樹脂加工）
- 柄 部：積層強化木

日本製 MADE IN JAPAN

※品質向上の為、予告なく仕様変更する場合があります。

お問い合わせ先 **協和工業株式会社**

大阪市西淀川区佃1丁目2番11号
TEL: (06) 6471-3539 FAX: (06) 6471-4668
受付時間: 10:00~12:00、13:00~17:00 (土・日・祝日は除く)

品番 SBGT180

