

牛刀
180mm



MUTEKIKNIFE
MADE IN JAPAN

この度はお買い求めいただき、誠にありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。お読みいただいた後も保管してください。

取扱説明書

ご使用上の注意

- 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。
- 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。
- 取扱いの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。
- ご使用後は、速やかに食器用洗剤で食材の汚れ成分などを洗浄してすすいだ後、水気をしっかり拭きあげ、風通しの良い場所で保管してください。
- 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。
- 包丁を火であぶらないでください。

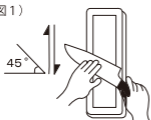
お手入れ方法

- ご使用後は食器用洗剤でよく洗い、お湯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。
- 水気を十分に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となります。

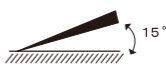
専用シャープナー以外での包丁の研ぎ方 (ご使用の砥石の使用方法に従ってください)

- 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。

(図1)



(図2)



品質表示

- 全 長：(約)32cm
- 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
- ハンドル：ポリプロピレン樹脂(耐熱温度90度)

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。

SINCE1956 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24番11号

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)



トレー 箱、スリーブ

MTKN180-23 ムテキナイフ 180mm



4 962518 979987