



MUGENKNIFE

# 1 凹凸刃が力を入れずに 食材へ鋭く食い込みます！

凹凸がのこぎりのように切れるので、トマト、鶏肉、パン等、表面がすべりやすい食材も、力を入れずにカットできる！

# 2 切れ味長持ち！ ※当社従来品と比較

凹部も凸部も刃付けしているのです、切れ味が鋭く、長持ちします。

## 取扱説明書

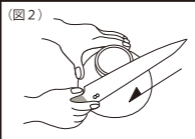
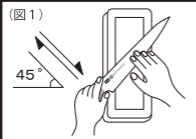
**ご使用上の注意** ●ご使用前に食器用洗剤で洗ってからお使いください。●鋭い刃付けがしてありますので、触れて手や指先を傷めないように注意してください。●使用する際は必ずハンドルを持ってご使用ください。また、ハンドルが滑る状態では使用しないでください。安定した状態で使用してください。●お子様だけの使用は絶対におやめください。使用時には大人の方が一緒になってお子様に道具の使い方を教え、十分注意の上、安全にご使用ください。●落とすなどの強い衝撃は破損の原因になります。●変形した状態では使用しないでください。●料理以外の用途には使用しないでください。●食品を切る際は前後にスライドさせて切ってください。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。●冷凍食品や骨などの硬いものには使用しないでください。刃が折れたり欠けたりする恐れがあります。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。●火のそばに置かないでください。樹脂が溶けたり、燃えたり変形する恐れがあります。●小さな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。●硬いものを切る頻度によっては切れ味の持続日数は短くなりますのでご了承ください。

**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。タワシやみがき粉で洗うと、キズが付く場合がありますので、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。変色の原因となります。●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。●食器洗い乾燥機のご使用はおやめください。

**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)

※極端に切れ味が悪くなった場合、研ぎをお試ください。  
※両面用の研ぎ器は使用しないでください。刃部の破損の原因になります。

- 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(図1)砥石に水を十分に含ませ、包丁を45度の角度で置き右手の指をそろえて押さえてください。その際、刃にあるMUGENKNIFEのロゴを上にして研いでください。研いでいるときに出る砥石の溶液は研磨液の役割をしますので洗い流さないでください。
- ③刃先と砥石の角度を15度くらいに保ち、砥石の長さを目一杯使って研いでください。刃の状態にもよりますが、5~10回を目安に研いでください。
- ④(図2)ロゴの面(ギザギザのある面)を下にし、茶碗の高台に当て手前に引くように1~2回研いでください。(③まで行った後、ギザギザの面に出るかえり(バリ)をとるためです。)砥石で行うとギザギザ面を潰してしまう可能性があるため茶碗の高台で行ってください。



### 品質表示

- 全長: (約) 30cm
- 刃渡り: (約) 17cm
- 刃部: モリブデンバナジウム鋼
- 柄部: ポリプロピレン
- (熱可塑性エラストマー樹脂を含む)
- (耐熱温度120℃)

日本製

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。お読みただいた後も保管してください。

### お問い合わせ先

SINCE 1956  
**協和工業株式会社**  
 ☎ 06-6471-3539  
 大阪府大阪市西淀川区佃1-24-11  
 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)

### ご注意

パッケージ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してください。また、ご使用の際も必ずハンドルを持ってご使用ください。



日本製

商品名: 夢ゲンナイフ 三徳 グレー  
 品番: M-KNS21GY

※品質向上の為、予告なく仕様変更する場合があります。