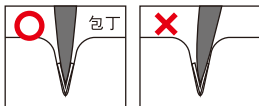


取扱説明

包丁の研ぎ方

※月に1~2回は研ぐようにしてください。

- ①テーブルの上など平らな場所に置き、
包丁をまっすぐ立て、砥石の隙間に刃をあてます。



- ②ハンドルをしっかりと持ち、一気に手前に引きます。

1.COARSE (粗目) ×3~5回 → 2.FINE (仕上げ) ×3~5回 を目安にしてください。

包丁の切れ味が変わらない場合は1、2をさらに繰り返してください。

使用上のご注意

●包丁を強く押し付けしないでください。●包丁は決して左右に動かさないでください。左右に動かすと、刃こぼれの原因になることがあります。●用途以外のご使用はおやめください。●お客様の手の届かないところでご使用・保管してください。●セラミック包丁・チタン包丁・片刃の包丁(出刃包丁など)や特殊包丁(バン切り、厚刃包丁)には使用できません。●切れ味の落ちた包丁の再刃付け用です。目に見える刃こぼれのある包丁を研ぎ直すことはできません。●水洗いは避けてください。●火のそばや高温になるところには置かないでください。●万一品質に欠陥がございましたらお取り替えいたします。

15° ~ 45° 斜め上に
引き上げるようにすると
上手に研げます。

★シェフの強い味方★
粗目と仕上げの
2段刃付け
でシャープな
切れ味が蘇ります!



1
COARSE
粗目



2
FINE
仕上げ

2STEPで
切れ味復活



品質表示

COARSE: タングステン鋼

FINE: セラミック材板

本体: ABS樹脂、エラストマー樹脂



Made in China