取扱説明書

ご使用の際にはこの取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

使用前の準備

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで購入店やお問い合わせフォームよりご相談ください。
- ご使用前に食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけ、ぬるま湯でよく洗ってからご使用ください。
- 破損やガタツキ等がないか安全を確認してからご使用ください。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、必ず剥がし、洗ってからご使用ください。

使用上の注意

- 製品の用途以外の目的には使用しないでください。
- 刃先で手や指をキズつけないように注意して使用してください。
- 魚の骨や冷凍食品など固い物には使用しないでください。刃こぼれの原因になります。
- 冷凍食品は必ず完全に解凍させてから、使用してください。
- カンのフタやタグなどのこじ開けに使用しないでください。
- 包丁は火であぶらないでください。切れ味が悪くなります。
- 火のそばに置かないでください。ヤケドや変形の恐れがあります。
- 子供の手の届かない所に保管してください。また、子供が使用する場合は保護者が必ず付き添い、注意して使用してください。
- 洗い桶等の水及び湯の中に放置しないでください。柄の腐食や、サビの原因になります。
- 包丁に刃こぼれがある場合、更に刃こぼれが大きくなることがありますので、使用しないでください。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。破損やケガの原因になります。

お手入れについて

- ご使用後は柔らかいスポンジに食器用中性洗剤をつけて洗い、よく水洗いした後、水分を拭き取り乾燥させてから収納してください。
- 塩分や酸の強い食品に使用した場合は早めに汚れを落として水分を拭き取ってよく乾燥させてください。サビや変色の原因になります。
- 包丁は月に1～2回は研ぐようにしてください。良い切れ味が持続します。
- サビが発生した場合はスポンジにクレンザーをつけて洗うか、砥石で研ぎ直してください。
- 金属たわしなど硬いもので洗うと傷がつきますのでご注意ください。
- 煮沸したり熱湯をかけたりしないでください。
- 食器洗浄機・乾燥機はご使用になれません。

研ぎ方のコツ

包丁を本格的に研ぐには、荒砥→中砥→仕上砥の順で研ぎますが、普段のお手入れには中砥ぎ砥石だけでも十分です。

■研ぎ方のポイント（先端の拡大図）



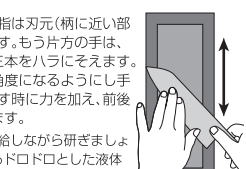
※良い切れ味を得るにはこの部分を研ぐことが大切です。

■砥石の準備

砥石は研ぐ前に砥石を水に漬け、気泡が出なくなるまで十分に水を含ませて、平らな場所に動かないように下に濡れタオルを敷いたり、砥石台などで固定しておきます。
※砥石の説明書をよく読み使用してください。

■横から見た包丁の角度

包丁の角度は割り箸１本程度（約15度）を一定に保ちます。



■手の使い方

柄をしっかりと握り、親指は刃元（柄に近い部分）を押さえ安定させます。もう片方の手は、人差し指、中指、薬指の三本をハラにそえます。砥石に対して 45 度の角度になるようにし手前（自分の方）に向け、押す時に力を加え、前後に動かして研いでいきます。

※少しづつ表面に水を補給しながら研ぎましょう。研いでいる時に出るドロドロとした液体は、刃を研ぐために必要な研ぎ汁ですので、洗い流さないでください。



品質表示	
品名	ペティナイフ：全長 225mm 刃渡り 約115mm
材料の種類	刀身部：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ステンレス鋼

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

Tamahashi co., Ltd.
輸入発売元 株式会社 タマハシ
〒959-1241 新潟県燕市小高4549－6
URL https://www.smile-king.co.jp
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

お問い合わせフォーム

GC-02 ペティナイフ

4 975192 094082

プラ：外箱
紙：内箱・台紙

※パッケージの分別は自治体の区分に従ってください。