燕技 Made in JAPAN -PRO-

オールステンレス モリブデンバナジウム鋼庖丁

特　徴

当製品は厳選された刃物鋼を使用し、厳しい品質管理のもとにつくられた御料理庖丁です。刀身材には切れ味が長持ちするモリブデンバナジウム鋼を使用。抜群の耐蝕性と実用性を誇ります。丸洗いできて衛生的なオールステンレスです。

取扱説明書

ご使用の際は取扱説明書をよくお読みになってから使用してください。また、取扱説明書は必ず保管してください。

ご使用前に

●最初にご使用になる前は、柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水洗いしてください。
●ご使用前に不具合を発見した場合は、使用しないまま販売店か販売元までご連絡ください。

⚠ ご使用上の注意

●刃物の取扱いや保管には十分ご注意ください。
●刃で手や指を傷つけないようご注意ください。
●破損または変形した場合には使用しないでください。
●洗う時には刃先に十分ご注意ください。
●子どもの手の届かないところに保管してください。また、子どもが使用する場合は、必ず保護者がそばについて注意してご使用ください。
●左右にこじって使用しないでください。刃欠け・折れ・割れが起きたり、刃先が曲がる場合があります。
●魚の骨やカニなどの硬い物を切るときは刃の厚い出刃庖丁を、冷凍食品には専用の冷凍ナイフをご使用ください。
●カボチャなど硬い食材を切る際、途中で刃が止まってしまった場合は、横などにこじらずに上に引き抜いてから、再度切り直してください。硬い食材を切る場合は電子レンジなどで温めると切りやすくなります。
●金属や石など硬い物の上では使用しないでください。
●缶のフタやタグ開けなどには使用しないでください。
●庖丁を火であぶったり、火のそばに置いたりしないでください。火傷の危険があります。また、切れ味が悪くなる原因になります。
●塩分や酸を含んだ汚れが付いたまま放置したり、水の中に長時間浸けたりしないでください。サビが発生する原因になります。
●湿気の多い所での保管は避けてください。
●冷凍食品は必ず完全に解凍してからご使用ください。
●電子レンジやオーブンの中に入れて乾燥させないでください。

お手入れ方法

●ご使用後は柔らかいスポンジに台所用洗剤をつけて洗い、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。
●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。
●月1～2回を目安に研ぐと、よい切れ味が持続します。
●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。
●食器洗浄機・乾燥機をご使用の場合は、下記の点に十分ご注意ください。
①専用洗剤の種類によっては汚れが落ちにくく、サビが発生する場合があります。
②頻繁に食器洗浄機・乾燥機で洗うと、刀身やハンドルにサビが発生するおそれがあります。
③洗浄剤の強力な業務用食器洗浄機・乾燥機は使用しないでください。

材 質

■刀　　身：モリブデンバナジウム鋼
■ハンドル：ステンレス鋼（クロム18%、ニッケル8%）

TBW-203
燕技　ペティナイフ

4 975192 092873

紙 箱

［販売元］ 株式会社タマハシ
〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
https://www.smile-king.co.jp/

［製造元］ 富士カトラリー株式会社
＜事業本部＞
〒959-1277新潟県燕市物流センター1丁目13番地
TEL（0256）63-7730　　FAX（0256）64-3811

日本製