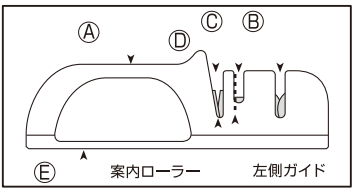
TBW-204

燕技PRO　包丁&ハサミ研ぎ

取扱説明書

特　長



Ⓐ：手にピッタリとフィットする握りが手を包丁の刃から守る安全設計です。

ⒷⒸⒹ：アルミナ系セラミックを使用しているので研ぎが衰えません。Ⓑは両研ぎ、Ⓒはハサミ研ぎ、Ⓓは片刃研ぎです。

Ⓔ：底はゴム足が付いているので研いでいてもぐらつく心配はありません。

使用方法

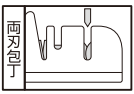
［ 図1 ］



［ 図2 ］



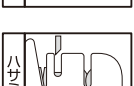
両刃包丁



Ⓑの部分に包丁を差し込み、砥石に対して垂直にあてて、まっすぐ手前に引いて研いでください。

※砥石の合わせ目に刃先を乗せるだけです。奥には絶対に差し込まないでください。

ハサミ



Ⓒの部分にハサミを差し込み、ハサミの左側面を左側ガイドに垂直にあてて、手前に引いて研いでください。研ぎ終わりましたら、ハサミ5～6回空動作させてください。

片刃包丁



Ⓓの部分に包丁を差し込み、包丁の裏面を案内ローラーにあてて、まっすぐ手前に引いてください。研ぎ終わりましたら、研いだ面の反対側を木片（かまぼこ板など）や皿の裏面などでこすり、かえりや（バリ）を取り除いてください。

⚠ 取り扱い上の注意

●本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
●コンロ等、火のそばに置かないでください。
●波刃など特殊な包丁には使用しないでください。
●セラミック製包丁やチタン製包丁には使用できません。
●ハガネ製の包丁やハガネ割込みの包丁は、刃こぼれする場合もありますので使用しないでください。
●刃こぼれのある包丁は、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。
●ステンレス製包丁専用です。
※本製品は、包丁の切れ味を一時的に戻したい場合に使用するもので、月に1～2回程度は砥石で研ぐことをおすすめします。