

特 長

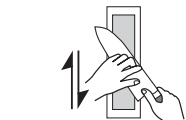
モリブデンバナジウム鋼の刀身にシリコンフッ素をコーティング。耐蝕性に優れ、鋭い切れ味が持続します。また、汚れが付きにくく、お手入れが簡単です。



庖丁の研ぎ方

月1〜2回程、または切れ味が悪くなったと感じたら研ぎ直しましょう。

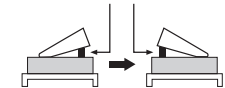
上から見た手の使い方



研いでいるときに出るドロドロの液は刃を研ぐために必要な研ぎ汁ですから洗い流さないでください。

研ぐ角度と注意点

割りばし 1 本程度の角度を一定に保つ
*角度を変えるのはよくありません。



砥石に対して鋒の隙間は7〜10mmに保ち、砥石の表面全体を使って研ぎます。

材 質

刀身：モリブデンバナジウム鋼
（シリコンフッ素仕上げ）
ハンドル：ポリプロピレン樹脂
+ナイロン

食洗器使用OK

MADE IN JAPAN

発売元
アーブランド サカモト 株式会社
〒955-0091 新潟県三条市上原町445番地
TEL: **0256-33-6010**
平日：9:30〜17:00 土8時〜18時



— TSUKIKAGE —

取扱説明書

使用の際は、取扱説明書をよく読んで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。

ご使用前の準備

- 最初に使用する前は、柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでからご使用ください。
- ご使用前に不具合を発見した場合は、使用せずに販売店か、弊社お客様相談窓口までご連絡ください。

ご使用上の注意

- 刃先で手や指を傷つけないよう注意してご使用ください。濡れた手や指で庖丁の峰（背）を強く押さえると危険ですのでご注意ください。
- 刃物ですから取扱い・保管には十分ご注意ください。
- 破損または変形した場合にはご使用を中止してください。
- 洗う際には刃先に十分ご注意ください。
- 乳幼児の手の届かないところ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、刃先が曲がる可能性があります。
- 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。
- カボチャなど硬い野菜を切る際、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。硬い野菜を切る場合は食材を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。
- 缶のフタまたは、タブ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、火の当たる場所に保管しないでください。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。
- 冷凍食品は必ず完全に解凍してからご使用ください。

お手入れ・保管について

- 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場合があります。
 - 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。
- ご使用後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。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビが発生する場合があります。漬け物やレモン等を切ったあとは、早めに汚れを洗い落としてください。サビ・変色の原因になります。
- 月1〜2回を目安に研ぐと、よ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。
- 電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。
- 金属たわしなど硬いもので洗うと傷が入る場合があります。
- 洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生原因や柄の腐食の原因になります。