

EA912HC-11A
(パン切り包丁)

●全長 325mm ●刃長 200mm ●重さ 103g

●パンナイフ。

やわらかいパンをきれいにスライス。ハムにも使えます。

●材質…刃部:特殊ステンレス刃物鋼、ハンドル部:PP樹脂、エンドキャップ部:ABS樹脂



■材質は高品質で錆にくいステンレス鋼を使用。冷硬特殊焼入処理を施し、ひずみ、割れを防ぎ
耐久性・耐蝕性・切れ味の持続性に優れています。

■人間工学に基いたハンドルデザインで、手にしっくりとなじみ、抜群のグリップが得られます。

※注意事項

- 鋭利な刃付を施しておりますので、お取扱いには十分ご注意ください。
- 刃こぼれの原因にもなりますので、固いものや冷凍食品にはご使用にならないで下さい。
- 特に固いもの(カボチャ・トウモロコシなど)を故事タリ、叩いたりするのは破損の原因となりますので絶対に避けて下さい。万一、刃こぼれした場合は必ず破片の所在をご確認下さい。
- 背(みね)に指や手のひらを直接当てて使用する場合は特にご注意ください。
力の入れ方によっては怪我をする恐れがあります。
特に強い力を入れる場合には背に布を当ててご使用下さい。
- ご使用後は錆防止の為、よく洗剤で洗い、水気を切った後に収納して下さい。
- 切れ味を長持ちさせる為、包丁は用途に応じてお使い分け下さい。
- 自動食器洗い機は基本的にご使用頂けません。
※但し、お使いの食洗機の説明書をよくお読みの上ご使用下さい。