

EA912HC-12
(三徳包丁)

- 刃長 180mm
- 全長 300mm
- 重さ 140g

- 刃材質 特殊ステンレス鋼
- ハンドル デュラウッド(積層合板)
耐水性・耐食性・衛生面に特に優れています。



研ぎ方

- 1ヶ月に1回は研いで下さい。
- 砥石は合成中砥石をお選び下さい。
- 表側(マーク側)を砥ぎかえりが出るまで研ぎ、裏返して裏側を砥石にピッタリとあて、「かえり」がとれる程度に軽く数回といて下さい。



※注意事項

- 鋭利な刃付を備えていますので、御取扱いには十分ご注意下さい。
- 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ください。(冷凍食品には、専用の冷凍食品包丁をお使いください。)
- 特に固いもの(カボチャ・トウモロコシなど)をこじたり、たいた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。
- 御使用後は錆防止のため、よく洗剤で洗い、水気を切った後に収納して下さい。
- 柄部は木製ですので、自動食器洗機・乾燥機のご使用、湯・水の中へのつけ置きは避け下さい。
- 新品時、ハンドルより薬品臭がすることがありますが、人体には無害であり、ご使用と共に薄れてゆきます。
- 切れ味を長持ちさせるため、包丁は用途に応じてお使い分けください。