

取扱説明書 ONE'S KNIFE

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。この製品は、調理するために使うものです。ご使用の際は、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。

日本製

◆ご使用前の準備

- 初めてご使用になる前に、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、ハンドルのがたつきなど不具合を発見した場合は、使用せずお買い求めのお店または北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。

◆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。
- 刃物ですから取扱い、保管には充分ご注意ください。
- 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。
- 洗う際には刃先に充分ご注意ください。
- 乳幼児の手の届かないところに保管してください。また、お子様が使用する場合は、保護者が必ずそばについて注意して使用してください。
- 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ものを切るときは刃の厚い出刃包丁を、冷凍食品には専用の冷凍ナイフをご使用ください。
- 包丁の腹で野菜を押しつぶす場合、あまり強く押しつぶすと刃が曲がる原因になりますので充分ご注意ください。
- かぼちゃ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。
- 金属や石など硬いもの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。
- 包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。ハンドル部分の焦げや、異臭の発生、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

- 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、湿気が多い場所で保管すると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。
- 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キズ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。サビの発生や柄の腐食の原因になります。
- 食器乾燥機・洗浄機のご使用はお避けください。専用洗剤や温度の作用によりサビが発生したり、柄の変色、異臭、収縮が発生する場合があります。

品質表示

刀 身／コバルト合金鋼削込材
芯材:コバルト合金鋼
側材:13クロムステンレス鋼
ハンドル／積層強化材

販売元

北陸アルミニウム株式会社
〒933-0393 富山県高岡市笹川2265
お客様相談室 TEL0766-31-3501
[受付時間] 午前9:00～午後5:00
月曜～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)

製造元

◆ 藤次郎株式会社
〒959-1277 新潟県燕市物流センター1-13
TEL (0256) 63-7151
お問い合わせ受付時間/ 9:00～17:00

Made in Japan

