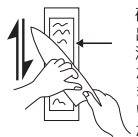


## 包丁の研ぎ方

砥石には荒砥・中砥・仕上げ砥がありますが、ご家庭用には中砥をお勧めします。

### ■上から見た手の使い方

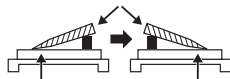


研いでいる時に  
出るドロドロの  
液は、刃を研ぐ  
ために必要な研  
ぎ汁ですので洗  
い流さないでく  
ださい。

※往復運動の形は、両刃・片刃を  
問わず同じです。  
※刃先に“マクレ”が出たら裏と表  
と同じように研いでください。

### ■上手な研ぎ方

割り箸1本程度の角度を一定に保つ。



良い切れ味を得るため、  
主にこの部分を研ぎます。

材料の種類/  
刀身：モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル：ステンレス鋼

MADE IN JAPAN

和平方株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地  
0256-66-8511【アフターサービス係】

受付時間 9:00~12:00  
13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

[ダンチュウ]  
dancyu  
調理道具シリーズ

ダンチュウ包丁シリーズ

## 取扱説明書

「ダンチュウ」包丁は刀身に高硬度のモリブデンバナジウム鋼を使用し、燕三条の職人の手仕事で一本一本丁寧に刃付けを行った切れ味の良い包丁です。つなぎ目の無いオールステンレス製で清潔にお使い頂けます。

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

## ⚠ 取扱上の注意

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 包丁を火であぶったり、コンロ等、火のそばに置かないでください。
- 手や指を傷付けないように注意してください。
- 破損又は変形した場合にはご使用を中止してください。
- 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。
- 冷凍食品や魚の骨等、硬いものは切らないでください。刃こぼれをおこします。
- 金属や石等の硬いものの上では使用しないでください。
- 缶の蓋等をこじ開けないでください。
- 幼児の手の届かない所に保管してください。又、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使用してください。

## ⚠ お手入れ方法

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。
- サビた包丁で調理をしますと切れ味を損ないます。又、刃こぼれをおこし包丁の寿命を縮める事になります。サビなくても月に1~2回は研ぐようにしてください。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 食器洗浄器や食器乾燥機をご使用の際は、機種ごとの取扱説明書にそって正しく使用してください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。