

**注意****パッケージから取り出すときには刃に
触れないよう充分ご注意ください。****ご使用上の注意**

- 食材を切る際は前後にスライドさせて切ってください。横方向に無理な力をかけますと危険な上、刃部が破損するおそれがあります。
 - 硬いものを切る頻度によっては切れ味の持続日数は短くなります。ご了承ください。
 - 製品に大きなぐらつきなどの不具合がないことをご確認ください。
 - 初めてご使用になるときは、食器用中性洗剤をつけてスポンジ等でよく洗ってください。
 - お料理以外には使用しないでください。
 - 刃物です。切れますので取扱いには充分注意してください。
 - ハンドルが滑る状態(油・水・洗剤等)で使用しないでください。
 - 安定した状態で使用してください。
 - 小さなお子様だけのご使用は絶対おやめください。使用時には大人と一緒にになってお子様に道具の使い方を教え、充分注意の上、安全にご使用ください。
 - 左右にこじって使用しないでください。刃欠け、折れ、刃割れがおきます。また、薄くなった刃の部分が波状に曲がる場合があります。
 - 背に指や手のひらを直接当てて力を入れないでください。背の部分は薄いので指や手を傷つけるおそれがあります。
 - 変形した状態では使用しないでください。
 - 製品にゆるみやぐらつき、変形などが生じましたら使用しないでください。ケガの危険があります。また、ご自分で修理・改造して使用することは危険ですので止めてください。
 - たたく、落とす等の衝撃的荷重は避けてください。刃の折れ、欠け、割れがおきます。
 - 冷凍食品は専用のナイフをご使用いただくか、完全に解凍してから切ってください。
 - 火のそばに置かないでください。ハンドルが熱くなったり、変形するおそれがあります。
 - 水の中に放置しないでください。サビます。
 - 小さなお子様の手の届かない所に保管してください。
- ※使用しなくなり処分する場合は、危険がないように包み、不燃物または不用品として処理してください。

保管・メンテナンス

- ご使用後は、食器用中性洗剤をつけてスポンジ等で洗い、十分に水気を切って乾燥させてからケースに収納して保管してください。
※スチールたわし、クレンザーで洗わないでください。キズやサビの原因となります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れがついたまま放置したり、湿気の多い所で保管するとサビが発生する場合があります。
- サビが発生した時はスポンジにクレンザーをつけてこすり落としすいだ後水分を拭き取り乾燥させてください。
- 食器洗浄機は使用しないでください。
- ご使用後、洗うときは手を傷つけないよう注意してください。
- 極端に切れ味が悪くなった場合には、次の「研ぎ方」をご参照ください。

※この包丁を研ぐときは刀身にある「UNIFLAME」のロゴが入った印刷面(ギザギザのある面)を上にして研いでください。ギザギザのある面を下にして研がないでください。

**品質表示**

- サイズ / 全長:約30.5cm、刃長:約18cm
- 材質 / 刃部:モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄:積層強化木
- 重量 / 約125g

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。ご了承ください。

★品質には万全を期しておりますが、万一商品に不具合があった場合や、お気付きの点がございましたら当社までご連絡ください。

株式会社 新越ワークス**UNIFLAME 事業部**

本社：〒959-0223 新潟県燕市田中新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553

★商品についてのお問い合わせは
東京営業所：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13
TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310

ユニフレーム

www.uniflame.co.jp

No.661826
ギザ刃 牛刀



4 989083 661826



台紙



プリスター

MADE IN JAPAN