

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。

FD BREAD KNIFE

FDブレッドナイフ

大小の波刃で
固さの違うパンも
しっかり切れる

コンパクトに収納できる
フォールディングタイプ



⚠️ ご使用上の注意

- 折りたんで収納する際は指などを切らないようご注意ください。
 - 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。
 - 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)で使用しないでください。
 - 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してお子様へ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分してください。

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保管してください。
- ※スチールたわし、みがき粉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みがき粉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。
- 食器洗浄器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。

品質表示

材質/ステンレス刃物鋼(420J2)
ABS樹脂(耐熱温度約60°C)
サイズ/使用時:約420mm
(ブレード部約190mm)
収納時:約230mm
重量/約92g

No.661802
FDブレッドナイフ



4 989083 661802

MADE IN JAPAN

※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。

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

検索

www.uniflame.co.jp



紙
台紙



プリスター