

No.414071

UFダマスカス 三徳包丁 165mm

No.414088

UFダマスカス ペティ 135mm 取扱説明書

⚠ ご使用上の注意

- シースから刃を取り出す時や収納する時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。
- 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)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。
- 変形した状態では使用しないでください。

- 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。
 - 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シースに収納して保管してください。
- ※ 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。
- シースが汚れた場合は、きれいな乾いた布などで軽くなでるようにして磨いてください。

品質表示**■ UFダマスカス 三徳包丁 165mm**

材質/刃:VG10積層ステンレス鋼(33層)

木柄:積層強化木(白色)

シース:牛革

サイズ/全長:約29.5cm(刃長:16.5cm)

重量/本体:約170g シース:約38g

■ UFダマスカス ペティ 135mm

材質/刃:VG10積層ステンレス鋼(33層)

木柄:積層強化木(白色)

シース:牛革

サイズ/全長:約25cm(刃長:13.5cm)

重量/本体:約90g シース:約24g

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 新越ワークス
会社

UNIFLAME 事業部

★商品についてのお問い合わせ

本社:〒959-0223 新潟県燕市田中新1011

TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553



HP



Instagram

Instagram
(gear catalog)

X