

ご使用時の注意

(この庖丁は、よく切れる鋼の庖丁です。ご使用前に、防錆油を拭き取ってお使い下さい。)

- ご使用後は、湯(または水)で洗い、乾いた布で拭いて下さい。
- 錆が出た場合、ナイロンたわしなどにクレンザーをつけてこすって下さい。簡単に落ちます。(この錆は無害です。)
- 三徳、牛刀、ペティなどで魚やトリの骨などを切ると、刃こぼれの原因となります。
魚やトリの骨を切る場合には、烏魚庖丁(骨スキ、洋出刃)を使用して下さい。
- 冷凍食品は必ず解凍してから切って下さい。
- 箱は庖丁の保管用にご利用ください。

(裏も見て下さい。)

ハンドルについて

(裏も見てください)

- ご使用後は、ハンドル(握り部分)も乾いた布で拭いて下さい。
- この庖丁を水に入れたままにしたり、水で濡れたまま放置したりしますと、ハンドル部の金属も錆びることがあります。これが繰り返されると金属と木部の間に隙間ができ、大きく開いてきたり、鉋がはずれることがありますので、ご注意下さい。
- そのような場合でも、錆の状況によりますが、修理可能です。

【注意】

庖丁は食材を切るための道具です。

① 誤った取り扱いをしたり、不適切な使用方法や、不注意に使用したり触れたりすると、ケガをする場合があります。 ② 乳幼児の身体に触れるとケガをする場合があります。 ③ 食器洗い器・食器乾燥器・電子レンジなどの中に入れて下さい。

ミソノ刃物(株)

スウェーデン鋼製 特製鍛造品

Misono

業務用
高級家庭用

料理庖丁



鍛 錬



研 磨

このたびは当社の庖丁をお買い上げいただきましてありがとうございます。

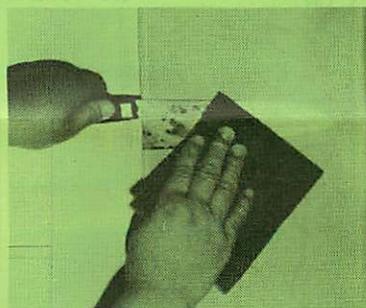
Misono料理庖丁は、古い伝統と近代技術から生まれた次のような特長を持っております。

- ① 刃物鋼として最高級のスウェーデン高級刃物鋼を使用しております。
- ② 刀身が硬く、粘りがあるように、1本1本手打ち鍛造加工が施してあります。
- ③ 高品質の材料と手打ち加工法に合致した適切な熱処理が施してありますので、研ぎやすく、良い切れ味が持続します。
- ④ 歪みをなくし、刃肉を十分とり、高度な刃付け加工がしてあります。
- ⑤ 刀身と一体の口金（鏝）つきで、衛生的です。

御使用上の注意事項

永くご愛用いただくために、次のような点にご留意ください。

1. この庖丁は高級な鋼を鍛造して作っております。ご使用後すぐに水洗いし布で水分を拭いていただければ、赤錆の発生が大変少ない庖丁です。もし赤錆が発生した場合には、右の写真のように庖丁をまな板などにぴったりと置き、磨き砂とかクレンザーなどをナイロンタワシのような物につけて刀身をこすれば、赤錆が落ちます。この際、刀身の赤錆の下に灰色の斑点が残る場合がありますが、そのまま使用し上記の磨き方を続けると、次第に全体が灰色に変わり赤錆の発生が非常に少なくなります。（刀身、刃部を砥石でこするのは避けてください。）また、磨いた後は水洗いし布で水分を拭いてください。赤錆は放置しますと内部に浸透しますので、早目に落としてください。
2. 魚の硬い骨を、三徳庖丁、牛刀、ペティナイフで切ったり、たたいたりすることは避けてください。魚の骨やトリの骨などを切る場合には、骨スキや出刃をお使いください。
（注） 出刃、ガラスキ、骨スキ以外の庖丁の刃で、骨をたたいたり、硬骨の魚を料理しないでください。また、冷凍肉は十分に解凍してから料理してください。いずれも注意しないと刃こぼれの原因となります。



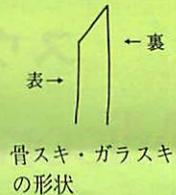
庖丁は食材を切るための道具です。

- ① 誤った取り扱いをしたり、不適切な使用方法や、不注意に使用したり触れたりすると、ケガをする場合があります。
- ② 乳幼児の身体に触れるとケガをする場合があります。
- ③ 食器洗い器、食器乾燥器、電子レンジなどの中に入れてください。

● 箱は庖丁の保管用にご利用ください。

（裏につづく）

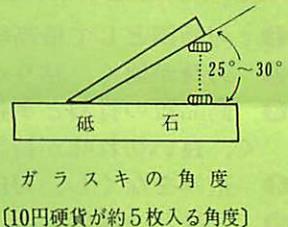
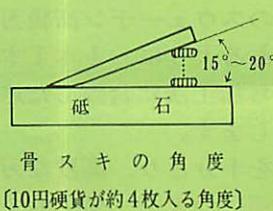
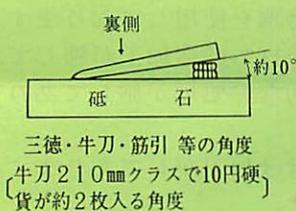
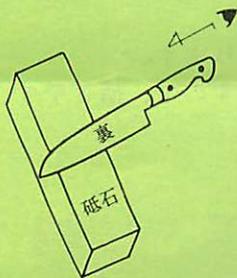
3, 刃の形状



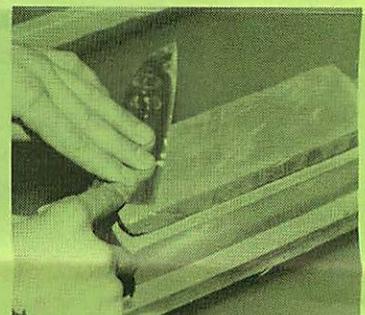
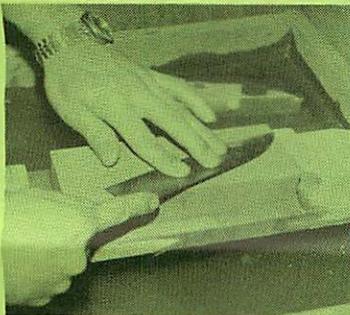
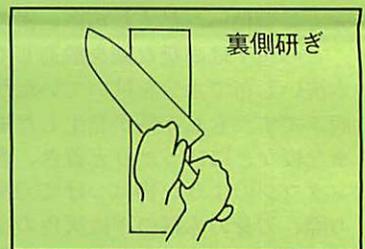
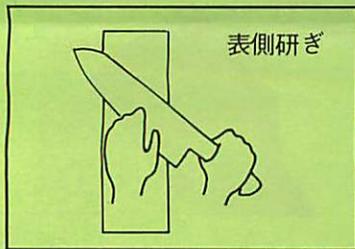
4, 刃の研ぎ方

- イ) 切れ味が悪くなった場合には、中目砥石と仕上げ砥石で研いてください。
- (注) 砥石の表面は長く使用するとくぼみができますが、コンクリート等で擦って、常に平らな状態でお使いください。
- ロ) スチール棒は、刃をいためる原因となりますから、使用は極力さけてください。
- ハ) 庖丁は種類によってそれぞれ上記の刃の形状をしておりますので、まず表面を下図の角度でそれぞれ研いてください。また、裏側を研ぐ場合には、表側：裏側＝7：3の割合で研いってください。
骨スキとガラスキの裏側を研ぐ時は、裏側に出たバリ（刃カエリ）を取るような気持ちで軽く研いてください。
- (注) 庖丁の裏表とも、砥石にベタに当てて研がないでください。〔下図参照〕
- ニ) 研ぎ方は、下記の刃付作業図のように、庖丁を適宜移動させて均一に研いってください。庖丁を押さえる手は、庖丁の上を軽くすべらせて常に砥石の上にあるようにしてください。
- ホ) 砥石で研ぎ上げた後に、庖丁の刃を新聞紙などの上にねせて、軽く2～3回こすっていただきますと、バリ（刃カエリ）が取れてよい刃がつかます。

刃先面と砥石の接する角度



刃付作業図



製造元



ミソノ刃物株式会社