

## 【鋼（はがね）の包丁の使い方】

- ①ステンレスの包丁と違い、硬く焼き入れがされていて、とても良く切れるかわりに硬い物や特に冷凍食品を切ると刃が大きく欠けます。扱いには十分注意して下さい。
- ②錆び（さび）は、濡れたままの包丁が自然乾燥する時に出ます。  
濡れたままにしないで、まめに拭くようにすれば、錆びも出づ、とても清潔です。
- ③最後にしまう時は、良く洗って、刃の方はもちろん、柄の方も良く拭いてから引き出しに乾いたタオルを敷き、その上に置くようにしてしまってください。
- ④一般家庭で包丁は、使いやすい物を最小限で揃える事をお勧めします。
- ◎研ぎは、柔らかい物が切りにくくなったら研ぎますが、必ず砥石で研いで下さい。

刃物の販売と研ぎの専門店 **なかの**

〒144-0052 大田区 蒲田 1-20-5 ☎03(3733)3639 (AM10:00~PM7:00 火曜日定休)