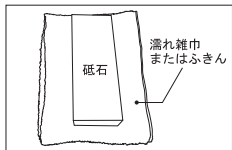
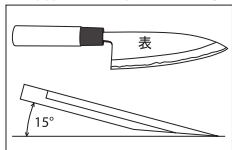


包丁のお手入れ方法

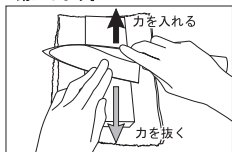
- ①安定した場所に濡れ雑巾やふきんを敷いて砥石が動かないようにして下さい。砥石に少量の水をかけながら研いでいきます。



- ②片刃包丁(和包丁)の場合、15°位(丁度10円玉2枚入るくらい)の角度をつけて表を砥ぎます。



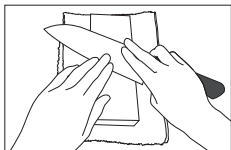
- ③刃を指で支え、ゆっくりと前後に動かします。



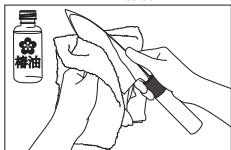
- ④刃の裏側にかえり刃(刃の部分がザラツとした手触りになります)が出たら、包丁を裏返し、かえり刃がなくなる程度に2~3回軽く研いで下さい。



- ⑤両刃包丁(洋包丁)の場合は両面とも同じ回数で研いで下さい。

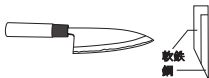


- ⑥研いだ後、水か熱い湯でよく洗い、乾燥させて包丁差しやナイフスタンドに保管して下さい。

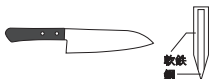


※錆びないように使用後は水か熱い湯でよく洗い、水分が完全に抜けるよう乾燥させて下さい。又、完全保管の場合は「桐油」等の刃物専用油で拭いてから新聞紙等にくるんで保管して下さい。砥石は天然・人工でも中砥クラスをおすすめします。

●片刃包丁(和包丁) 刃の断面図



●両刃包丁(洋包丁) 刃の断面図



<http://www.miki-japan.com/>

発売元 みきかじや村
〒673-0404 兵庫県三木市大村58-14
TEL 0794-83-1123 FAX 0794-83-2278