

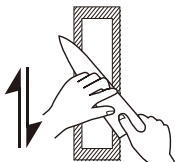
包丁の研ぎ方

How to re-sharpen a kitchen knife

包丁の簡易式シャープナーでの研ぎ直しは、刃付け角度が変わる可能性があり、お勧めしておりません。砥石での研ぎ直しを行い、切れ味を保ちご愛用いただきますようお願いいたします。月1~2回程度、または切れ味が悪くなったと感じたら研ぎ直しましょう。※ただし、パン切りのような波刃形状の包丁は構造上、研ぎ直しができません。

Re-sharpen the professional knife by a simple sharpener is not recommendable, because the edging angle may change. We recommend using a whetstone once or twice a month. However the serrated edged knives like a bread knife cannot be re-sharpened.

●上から見た手の使い方 Top view



研いでいるときに出るドロドロの液は刃を研ぐために必要な研ぎ汁です。研ぎ終わったら洗い流さなくてください。

※往復運動の形は、両刃・片刃を問わず同じです。

Thick liquid coming out of whetstone is necessary for sharpening. Do not get rid of it.

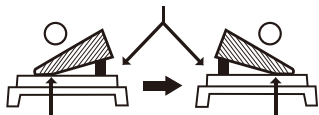
※Back and forth motion should be the same for both single- and double-edged blade.

●ユーティリティを研ぐ際の注意点

Precautions when sharpening a UTILITY

割りばし1本程度の角度を一定に保つ

Place the cutting edge on the whetstone and lift the spine of the blade up about 7-10mm depending on the type of knife.



よい切れ味を得るため、主にこの部分を研ぎます。

Sharpen this part to have the best result.

●小出刃を研ぐ際の注意点

Precautions when sharpening a SMALL DEBA



刃の角度に合わせて、切刃と砥石がぴったりくっつくように研ぐのが基本です。角度を一定にしないとしゃくり研ぎになってしまいます。

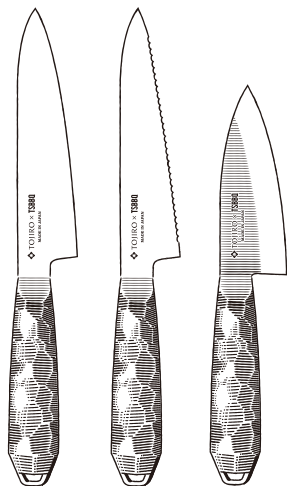
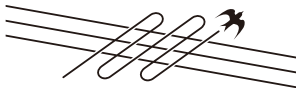
Single-Bevel Keep placing "Kiriha" (the slanted area of the blade) on the stone and sharpen by moving back and forth.



MURANOKAJIYA presents

TSBBQ

Try! Stylish BBQ!
with TSUBAME SANJO PRODUCT



◆ TOJIRO x TSBBQ

OUTDOOR COOKING KNIFE

アウトドア包丁

販売元

村の鍛冶屋 株式会社山谷産業

〒955-0053 三条市北入蔵2丁目2-57
TEL.0256-38-5635 FAX.0256-38-6489

<https://www.yamac.co.jp/>

MADE IN JAPAN

取扱説明書

取扱説明書をよく読んでから使用してください。取扱説明書は必ず保管してください。

ご使用前の準備

- 最初に使用する前は、柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでからご使用ください。
- ご使用前に不具合を発見した場合は、使用せずに販売店か、弊社までご連絡ください。

ご使用上の注意

- 刃先で手や指を傷つけないよう注意してご使用ください。
- 取り扱い、保管には十分ご注意ください。
- 破損または変形した場合にはご使用を中止してください。
- 洗う際には刃先に十分ご注意ください。
- 乳幼児の手の届かないところに保管してください。また、子供が使用する場合は、保護者が必ずそばについて注意してご使用ください。
- 左右にこじって使用しないでください。刃欠け・折れ・割れが起きたり、刃先が曲がる可能性があります。
- カボチャなど硬い野菜を切る際、途中で刃が止まってしまった場合は、横などにこじらずに上に引き抜いてから、再度切りなおしてください。
- 金属や石など硬い物の上では使用しないでください。
- 缶の蓋または、タグ開けなどには使用しないでください。
- 包丁を火であぶったり、火の当たる場所に保管しないでください。火傷の危険があります。また、切れ味が悪くなる原因になります。
- 冷凍食品を切る際は必ず完全に解凍してからご使用ください。
- ストラップ穴に過度な負荷をかけないでください。
- ハンドル表面に素材特有の小さい凹みが残っている場合がありますが、ご使用する上で問題はございません。

お手入れ・保管について

- ご使用後は柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水洗いした後、水分を拭き取り乾燥させてから収納してください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビが発生する場合があります。漬物やレモン等を切った後は、早めに汚れを洗い落としてください。サビ・変色の原因になります。
- 月1～2回を目安に研ぐと、良い切れ味が持続します。ただし、パン切りのような波刃形状の包丁は構造上、研ぎ直しができません。
- サビが発生した場合はスポンジにクレンザーをつけて洗うか、砥石で研ぎ直してください。
- 電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。
- 金属タワシなど硬いもので洗うと傷が入る場合があります。
- 洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生原因や腐食の原因になります。
- 食器乾燥機・洗浄機のご使用はお避けください。専用洗剤や温度の作用によりサビが発生する場合があります。

品質表示

刀身 / DP コバルト合金鋼複合材
(心材: コバルト合金鋼・側材: 13 クロームステンレス鋼)
ハンドル / 18-8 ステンレス鋼

Instructions

Please read this carefully before use, and keep it at hand.

Preparation before use

- Before first use, wash by soft sponge with kitchen detergent and rinse well.
- In case if the defect is found, do not use and contact your local store or directly to us.

Caution

- Be carefully for handling and storing since it is a tool with very sharp Cutting edge.
- Do not use when it is broken or deformed.
- Pay extra attention on the edge when washing.
- Store in the safe place where cannot be reached by children. In case if it is used by children, they should be accompanied by guardian.
- Do not twist the blade. It may result in chipping, crack, or break.
- Do not twist when the blade is stuck inside the hard vegetable like a pumpkin. Simply pull up the blade out of it and try again.
- Do not use on the hard material, such as metal and stone.
- Do not use the blade to open a can or a pull tab.
- Do not expose the blade to the fire. It may result in burn, and may deteriorate its sharpness.
- Make sure the frozen food to be thawed when it is cut.
- Do not overload the strap hole.
- Due to characteristic of the material, very tiny dent can be seen on handle surface occasionally. This however does not affect product quality.

Maintenance and storing

- Wash by soft sponge with kitchen detergent and rinse well after use. Then wipe moisture off and dry well.
- Avoid storing in the humid place to prevent from rust. Salt and acid are also the cause of rust and discoloration. Be sure to wash well after cutting pickles and lemon etc.
- Re-sharpening once or twice per month is recommendable to maintain the best possible sharpness. Serrated edged knives like a bread knife however cannot be re-sharpened.
- In case if it is rusted, wash the rust off by sponge with cleanser, or re-sharpen by whetstone. Do not dry it up by microwave or oven.
- Washing by hard material, such as scrubber, causes scratches on the blade surface.
- Do not leave it in water / hot water. It will be the cause of rust and corrosion.
- Do not use dishwasher / dryer. Rust may occur due to its detergent and difference in temperature.

Quality representation

Blade / VG10 Clad

*Core : VG10 *Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel

Handle / 18-8 Stainless Steel

Manufacturer by

 **TOJIRO Co., Ltd.**

1-13 Butsuryu-Center, Tsuabame, Niigata, 959-1277 Japan
TEL +81-256-63-7151 FAX +81-256-64-3811