

クッキング4点セット



注意

- 開封の際は、テーブルや机の上で作業し、ハサミ等で切ってから取り出してください。取り出す際は、手などを切らないよう十分ご注意ください。
- 商品を取り出す際は、刃に触れないよう注意してください。

■セット内容

※製品仕様は予告なく変更する場合があります。



■三徳庖丁

肉・魚・野菜、どんな食材にもマルチに使える日常使いにぴったりの庖丁です。



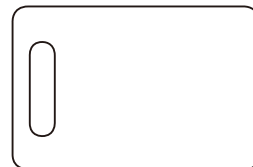
■ペティナイフ

果物の皮むきや野菜の細工切りに適しています。また、アウトドアにも便利です。



■キッチンハサミ

硬いカニの甲羅もらくらく切れます。袋の開封や野菜、肉、魚切りなど、多用途にご使用できます。



■カッティングボード

薄くて軽いので普段のお料理に便利。収納にも困りません。

取扱説明書

ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。

使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

■取扱い上の注意

- 用途以外には使用しないでください。
- 火のそばに置かないでください。樹脂部分に耐熱温度以上の熱が加わりますと、溶けたり、変形する原因になります。
- 庖丁の刃先で手や指をキズつけないよう注意してご使用ください。
- 冷凍食品は必ず完全に解凍してからご使用ください。
- 庖丁は火にあぶらないでください。切れ味が悪くなります。
- 子供の手の届かない場所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付いていて注意してご使用ください。
- 洗い桶などの水及びお湯の中に放置しないでください。サビの原因となります。
- 汚れ等を付着したまま放置しますと、サビの原因になります。使用後は汚れなどを洗い落とし早めに水気をふき取ってください。
- サビが発生した場合は、サビの部分を取り除き、食器用洗剤でよく洗って乾燥させてください。
- カッティングボードの上に熱いやかんや鍋を乗せないでください。
- カッティングボードの煮沸消毒はおやめください。また熱湯消毒する場合はさっとかける程度とし反り防止のため両面にかけてください。
- カッティングボードをたわし・磨き粉でみがくとキズがつくことがあります。

※使用によりカッティングボードに庖丁の痕（キズ）がつきます。時々（塩素系）漂白剤でキズに入った汚れをとってください。

品質表示

〈庖丁・ペティナイフ〉
 材料の種類
 刀身：ステンレス刃物鋼
 ハンドル：ポリプロピレン（耐熱温度 100℃）

〈キッチンハサミ〉
 材料の種類
 金属部：ステンレス鋼
 樹脂部：ポリプロピレン（耐熱温度 100℃）

MADE IN CHINA



：台紙



：ケース
中トレ

※パッケージの分別は自治体の区分に従ってください。

■製品には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで（株）タマハシ お問い合わせ先までご連絡ください。

NGM-4P



4 970368 552014

製造番号

●商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

株式会社 タマハシ

エポラス事業部

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
 TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
 U R L <http://www.smile-king.co.jp>
 E-mail tamahashi@smile-king.co.jp
 受付時間/月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00
 （土日祝日を除く）