

Rilakkuma™

スモールナイフ



取扱説明書

おかわり

ご使用の際にはこの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。

使用前の準備

- 品質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、使用しないで購入店や表示責任者にお問い合わせください。
- 製品の用途以外の目的には使用しないでください。
- この商品は小学校3年生(9才児)以上を対象として設計しています。使い方が十分理解できない年少者や幼児には使用させないでください。
- ご使用前に食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけ、ぬるま湯でよく洗ってからご使用ください。
- ハンドル等の取り付けに、破損やガタツキ等がないか安全を確認してからご使用ください。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、必ず剥がし、洗ってからご使用ください。

⚠使用上の注意

- 刃先で手や指をキズつけないように注意して使用してください。
- 魚の骨や冷凍食品など固い物には使用しないでください。刃こぼれの原因になります。
- 冷凍食品は必ず完全に解凍させてから、使用してください。
- カンのフタやタグなどのこじ開けに使用しないでください。
- 包丁は火であぶらないでください。切れ味が悪くなります。
- 火のそばに置かないでください。ヤケドや変形の恐れがあります。
- 子供の手に届かない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き添い、注意して使用してください。
- 洗い桶等の水及び湯の中に放置しないでください。柄の腐食や、サビの原因になります。
- 包丁に刃こぼれがある場合、更に刃こぼれが大きくなることがありますので、使用しないでください。

お手入れについて

- 食器洗浄機・乾燥機は使用しないでください。サビや変色の原因になります。
- 食器用中性洗剤を使い柔らかいスポンジなどで洗ってください。磨き粉や金属タワシなどで洗うと傷がつきますので使用しないでください。
- 金属たわしなど硬いもので洗うと傷が入るおそれがあります。
- 特に塩分や酸の強い食品に使用した場合は早めに汚れを落として水分を拭き取ってください。サビや変色の原因になります。包丁は月に1~2回は研ぐようにしてください。良い切れ味が持続します。
- ご使用後は必ずお湯で包丁全体の汚れを洗い落とし水気を十分に拭き取って安全な場所に収納してください。水気や汚れが残っていると、サビの原因になります。
- 包丁を研がれる場合は、砥石は使用せず、刃先だけを研ぐ包丁研ぎ器(シャープナー)をご使用ください。

品質表示

刀身部/ステンレス

ハンドル/TPR樹脂(耐熱温度80℃)

ポリプロピレン(耐熱温度150℃)

全長/約230mm 刃渡り/約120mm

©2023 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.

FOR SALE IN JAPAN ONLY・日本国内限定銷售品



リラックマの輪=「リラノワ」をつなぎませんか？

リラノワ認定商品



Tamahashi co., Ltd.

発売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

MADE IN CHINA



RK-53 リラックマ スモールナイフ



4 975192 090671



台紙



透明ケース

: PP