

あじがた  
味方屋作

# 「家庭用 お料理包丁」(左右兼用柄)

三徳型・西型 両刃 (諸刃)



- この取扱説明書には拡大損害が予想される事項には△、特に良く読んでいただきたい事項には!マークを付けて表示しています。
- 第三者に譲渡・貸与される場合も、この取扱説明書を必ず添付してください。
- この取扱説明書は保証書を兼用していますので、大切に保管してください。
- 当商品に関するお問い合わせは、お買い求めの販売店、もしくは当社(裏面記載)にご連絡ください。

この度は、味方屋作「ステンレス」をお買い求めいただきありがとうございます。この商品は野菜調理に適した刃付けを施して、「サビにくく」「よく切れ」「刃こぼれしにくい」を追求し、手仕事で肉厚に仕上げた家庭用包丁です。ご使用前にはこの説明書をよく読んで、正しく安全にお使いください。

## 味方屋の考えるポリシー

当社は1905年創業以来、日本の伝統技術である極軟鉄に鋼を接合(鍛接)する技法により、鋼付けから完成品まで一貫した刃物造りをしています。鉄と鋼を鍛えることによって、堅い鋼でも研ぎやすく、欠け難く、長切れする刃物、そして使い手の立場に立った製品造りをしています。

自由鍛造によって、型変りの鉋、和式ナイフ、包丁、特殊刃物など、一丁から製作可能です。(オーダーメイドも可能)より多くの製品造りを目指すのではなく、より多くの信頼を得る製品造りを目指しています。

## 取扱説明書

### 安全上のお知らせ

この商品の期待寿命は10年です。詳しくは保証規定(裏面)をお読みください。

#### ■使用前の準備

! 使用前に刃こぼれやガタツキなどが無い事を確認してからお使いください。

1. 使用前に刃部全体を中性洗剤で洗います。
2. 洗剤を流水でしっかり落とします。
3. 乾いた布などで残った水分をよく拭きとります。

#### ■包丁の基本的な持ち方

- 利き手で柄をしっかり握ります。

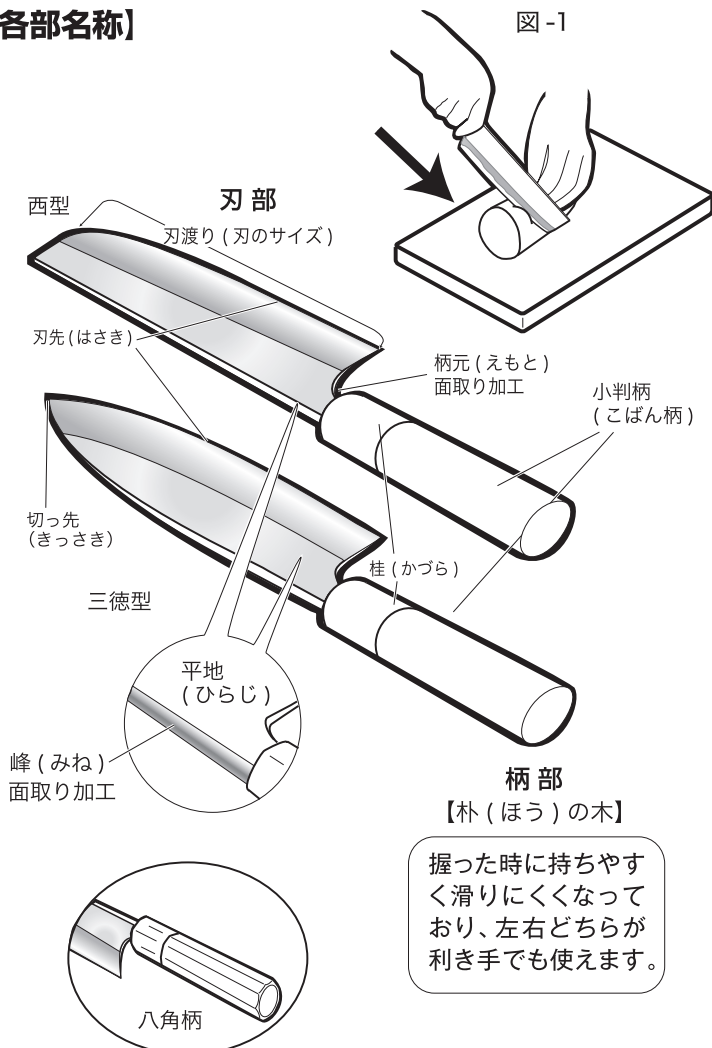
#### ■使用方法

- 押し切りが基本です。(図-1)
- まな板の上でお使いください。(木製のまな板推奨)

! 刃先は薄く鋭く仕上っているため、服や魚のスジや関節、骨等の硬い部分を切ると刃の欠け等の原因となります。肉や魚の調理には十分注意してご使用いただくか、その食材に適した包丁をご使用ください。

! 無理に切ろうとしたり、刃先をねじったり、よじったりしないでください。ケガや器具損傷の原因となります。

### 【各部名称】



## ■お手入れ方法

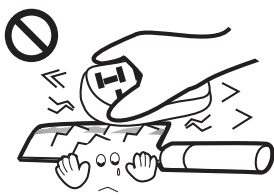
1. 使用後はすぐに刃・柄の水分や汚れを水で流します。
2. しつこい汚れは、薄めた中性洗剤に浸した布を固くしぼって拭き取ります。
3. 熱湯を刃部全体にかけ、乾いた布で水分をよく拭き取ります。
4. 所定の入れ物または場所に安全に収納します。

熱湯をかけるのは、残った油分や洗剤分などを洗い流し、刃を温め、乾きを早くする方法の一つです。(サビの予防)

❗ やけど等をしないように行ってください。

❗ **注意** 器具損傷などの原因となります。

- 金属製のたわし、ブラシなどは使わないでください。
- みがき成分の入った洗剤や漂白剤は使わないでください。
- 食器洗い乾燥機での洗浄はしないでください。



## ■保管方法(長期間使用しない場合)

1. お手入れ方法に従った後、刃物用防錆油または刃物用椿油等を刃部全体に塗ってください。
2. 防錆紙や新聞紙・布などで刃全体を覆い冷暗所などに安全に保管してください。



刃物用防錆油または刃物用椿油・防錆紙等は販売店または刃物専門店、金物屋、ホームセンター等でお買い求めください。

## ■トラブルシューティング

Q: ガタツキを感じる。

A: すぐに使用を中止し、当社またはお買い求めの販売店にご相談いただき安全を確認した後ご使用ください。

❗ 異常を感じた場合は、使用を中止し、当社またはお買い求めの販売店にご連絡ください。そのまま使用すると、ケガや器具損傷などの原因となります。

## ■保証規定

この規定は、当該製品お買い上げ後6ヶ月以内であれば、本書記載の正常な使用において下記の免責事項を除き無償にて修理または交換をお約束するものです。

- |  |   |
|--|---|
| (1) 本書記載以外の使用や禁止行為などに起因するもの。           | (5) リサイクル業者や使用者などによる再販など、当社の責任範囲を超える場合など。 |
| (2) 火災、地震、水害などの天災地変ならびに事故等外部要因に起因するもの。 | (6) 日本国外での使用。                             |
| (3) お買い上げ後の落下、輸送による故障や損傷。              | (7) 当社もしくは当社の指定した修理事業者など以外による修理など。        |
| (4) 使用による外観や本体各部の消耗およびキズなど。            | (8) 本書の提示のない場合。                           |
|  | (9) 消耗品(柄、桂など)。                           |

## ■この製品の寿命について

この製品は下記の条件で寿命を設定しています。

■期待寿命10年：(本書記載の使用状況下で、設定された適切な当該製品の寿命です)

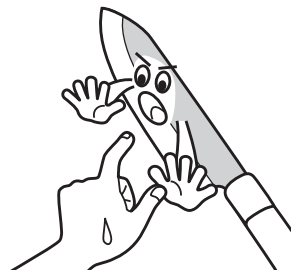
製造販売元  日野浦刃物工房

〒955-0055 新潟県三条市塚野目一丁目9番15号  
電話：0256-38-0051 FAX：0256-47-6052

■ご使用前に・・・良く読んで正しく安全にお使いください

❗ **注意** ケガや器具損傷の原因となります。

- 刃先を素手で直接触らないでください。
- 子供の遊び道具にしないでください。
- 火気に近づけないでください。
- 乱暴に扱わないでください。
- 冷凍食材にはご使用しないでください。
- 本書記載以外の用途では使用しないでください。



## ■メンテナンス承ります

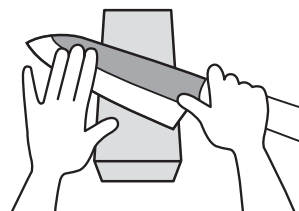
◆ 永く上手に使っていただく為に…

《切れ味が鈍くなったら下記方法をお試しください。》

- 専門店で研いでもらう。
- 当社に送っていただき、研ぎ直しをする。(当社推奨)

## ■包丁刃研ぎ

刃のメンテナンスは仕事効率の面でも重要です。



### 参考価格

- ・ 研ぎ直し **1,500円～**
- ・ 柄の交換 **1,500円～**

※ 刃欠けや損傷のひどい場合は別途かかる場合がございます。詳しくは電話にてお問い合わせください。

当社に送っていただく場合、往復の送料はご負担ください。

## ■仕様

品名：家庭用 包丁  
用途：料理用  
材質：刃／鉄包丁(鋼-炭素鋼、地金-鉄)  
ステンレス包丁  
(鋼-炭素鋼、地鉄-ステンレス)  
柄／木製  
桂／水牛  
日本製

※ 上記仕様などは改良のため、予告なく変更する場合があります。

ホームページ：<https://hinoura.com/>  
e-mail：[hinoura-hamono@beach.ocn.ne.jp](mailto:hinoura-hamono@beach.ocn.ne.jp)