

ののじ 凸MAX包丁 取扱説明書

ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。また、お読みになられた後は、いつでもご覧になれるよう大切に保管してください。

⚠ 危険

① 刃に注意してください。

本品は刃物です。刃に直接触れるとケガの原因となりますので、取り扱いや保管には十分注意してください。

② 不安定な場所で使用しないでください。

必ず平らで安定した、すべらない場所で使用してください。また、まな板の端で切ったり、食材を重ねて切ったりしないでください。滑ってケガをする恐れがあります。

③ 無理に切ろうとしないでください。

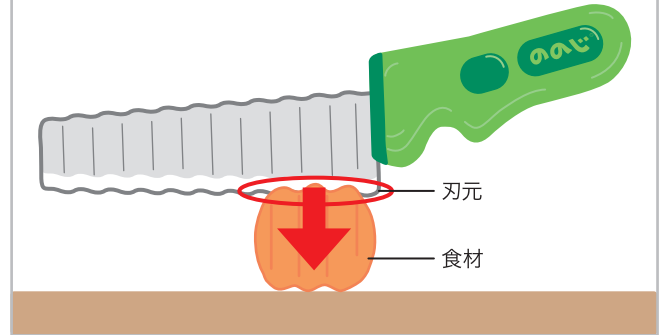
本品の刃は波状になっております。刃が刺さって先に進まなくなった時は一旦抜いてください。無理に切ろうとするとケガをする恐れがあります。

④ 真下に向かって垂直に切ってください。(図1)

本品の刃は非常に薄い為、切る際は包丁の刃元を食材に当て、上から真下に向かって垂直に切ってください。また、刃先で切る、左右にこじめる等、横方向に無理な力を加えないでください。破損や変形の原因になります。

- ・ 本品は右手専用です。
- ・ 本品で引き切りや皮むきは出来ません。

(図1)



お使いになる前に

● 使用する前に必ず各部に異常がないことを確認してください。破損・変形などの異常を確認した場合は使用しないでください。● 初めて使用の際は、刃に十分注意して食器用洗剤でよく洗ってからお使いください。● 使用時、食材に添える手が刃に触れてケガをしないよう「ゴム手袋(中厚手以上)」を着用してください。

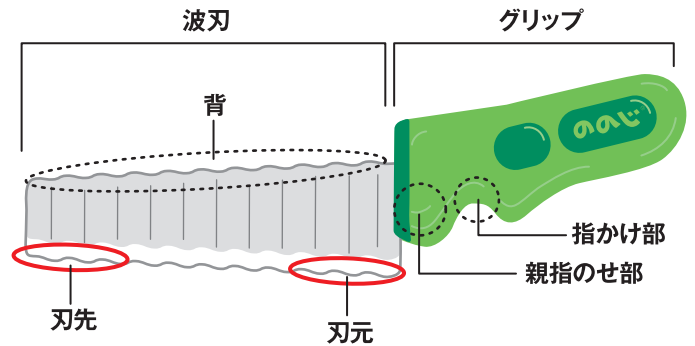
使用上のお願

● 本品は飾り切り調理器具です。調理用途以外には使用しないでください。● 本品は滑り止めが付いていますが、使用状況によっては手が滑る場合もあります。手やグリップに汚れが付いた状態や濡れた状態で使用しないでください。● 小さな食材を切る場合には、手や指をキズつける恐れがあるため、十分注意してお使いください。● コンロなど火のそばに置かないでください。変形ややけどの恐れがあります。● 刃を直接火であぶったり、近づけたりしないでください。焼きなまりや破損の原因になります。● まな板は必ずご使用ください。滑りにくい木製や厚みのあるプラスチック製のまな板を使用し、金属や石などの硬いものの上では使用しないでください。木製のまな板を使用すると、刃の切れ味が持続しやすくなります。● 振りかざして勢いよく力を入れ、叩き切るなど、衝撃を伴う使用は、変形や破損の原因となるためおやめください。● 万一、調理中に刃が欠けた場合は直ちに使用を中止してください。また食材は使用せず破棄してください。● 肉や魚の骨などの極端に硬い食材や氷、凍った状態の冷凍食品には使用しないでください。刃こぼれや折れなど破損の原因になります。● ガタツキや破損などが発生した場合は修理・改造をせず、ただちに使用を中止してください。● お子様だけの使用は大変危険です。必ず保護者の責任の下でお使いください。

お手入れ・保管について

● 使用後は食器用洗剤とスポンジでよく洗い、水分をよく拭き取り乾かしてから、刃カバーを装着して湿気のない場所に保管してください。● 刃に触れてケガをしないよう、十分注意して洗浄してください。● 100°Cを超える業務用等の食器洗浄機、食器乾燥機には使用しないでください。● 金属タワシ、磨き粉、クリームクレンザーを使用しないでください。キズがつく原因となります。● 本品はグリップ部にエラストマー素材を使っております。色素の濃い食材による色移りや、柑橘類の皮に含まれる成分により変色する場合があります。使用後は汚れを放置せず、出来るだけ早く水洗いしてください。● 薬液消毒・除菌を行う場合は、各製品の使用方法に従ってお使いください。● 異種金属と接触させた状態や、汚れ(特に塩分・酸類)が付着したままの放置は、刃(ステンレス)がサビる恐れがあるためおやめください。● 刃の研ぎ直しはできません。切れ味が落ちてきた場合は使用を中止し、買い替えをおすすめします。● 落下する恐れのある場所や、足元は避けて保管してください。● 本品の上に物を重ねて保管しないでください。製品の変形・破損の恐れがあります。● 直射日光の当たる場所や高温になるところに置かないでください。変形したり、変色・劣化の恐れがあります。● 必ずお子様の手の届かない場所へ保管してください。● 廃棄する際は、ケガをする危険のないよう刃を包み、各自治体の指示に従ってください。

各部の名称

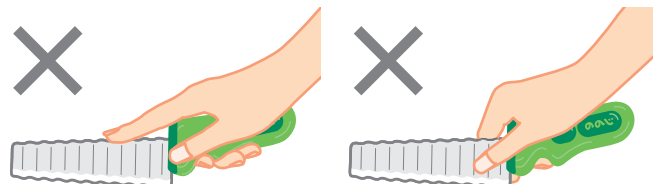


正しい持ち方

グリップを握り、親指が親指のせ部に、人差し指が指かけ部にくるように、指の位置を調整します。親指のせ部に親指を乗せることで、切る際に上から真下に向かって力を入れやすくなり、食材が切りやすくなります。



背の部分に人差し指を添えたり、波刃を握ったりする持ちはしないでください。



a.基本の切り方(波状輪切り)

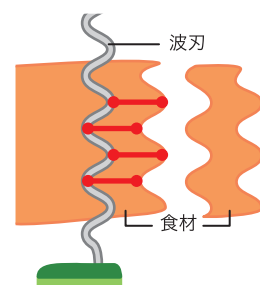
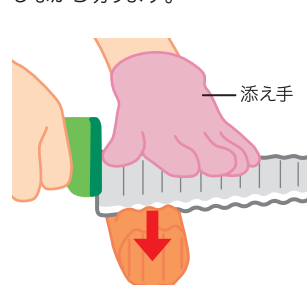
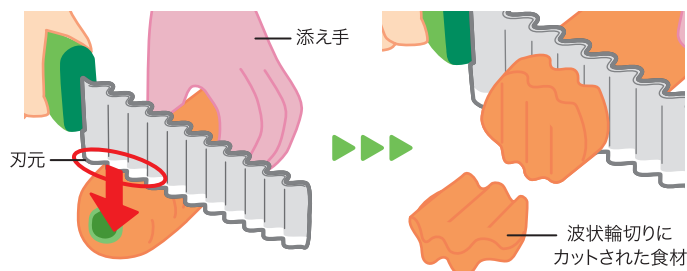
1 添え手で食材が動かないようにおさえ、包丁の刃元を食材に当て、上から真下に向かって垂直に下ろします。

2 食材の端からお好みの幅にカットします。

~~~~~ 切りづらい場合 ~~~~~  
食材が安定するところまで刃を入れてから、添え手を包丁の背の部分に当てます。手のひらで包丁の背を押しながら切ります。

### ポイント!

食材に出来た波山と包丁の波山をそろえると綺麗な波状輪切りが出来ます。



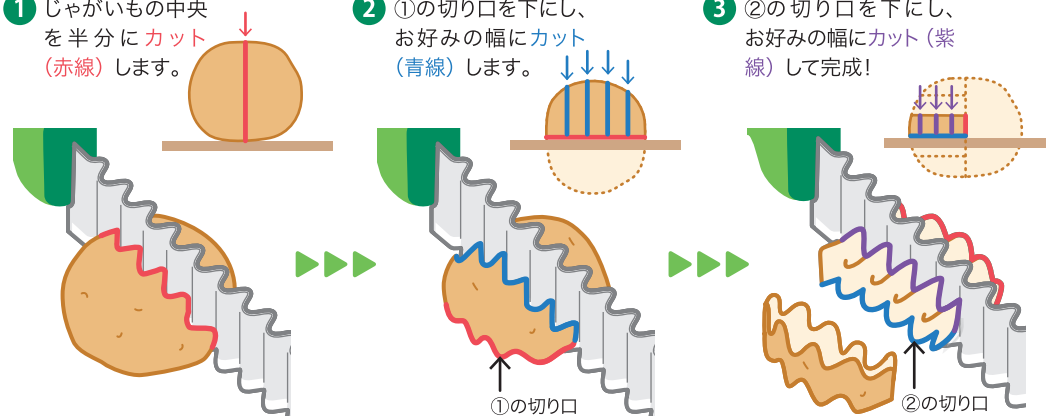
## b.応用の切り方(クリンクルカット)

※球状の食材は、端から切ると食材が転がり危険です。下記手順を参考にしてください。

1 じゃがいもの中央を半分にカット(赤線)します。

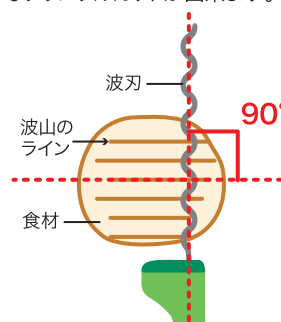
2 ①の切り口を下にし、お好みの幅にカット(青線)します。

3 ②の切り口を下にし、お好みの幅にカット(紫線)して完成!



### ポイント!

食材に出来た波山のラインと包丁が垂直になるとキレイなクリンクルカットが出来ます。

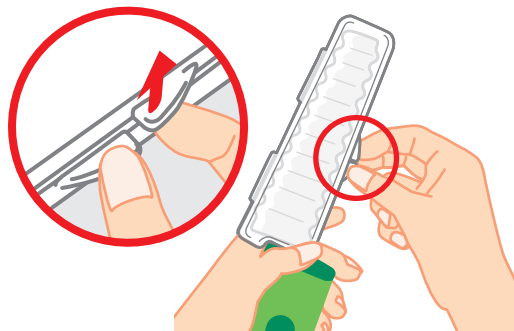


## 刃カバーの使い方

### <取り外し方>

左手で刃カバーとグリップを持ち、右手でカバーのつまみを図の矢印のように押し開けます。

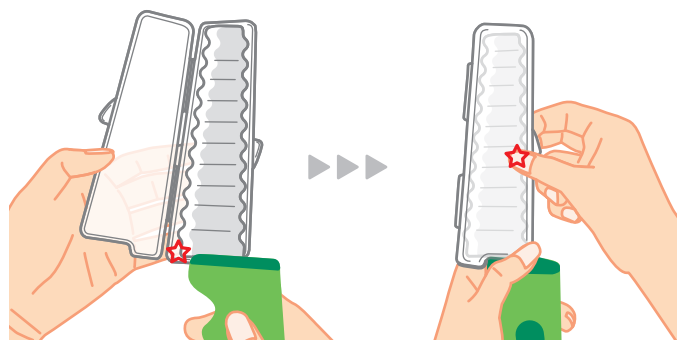
※刃カバーから本品を取り出す際は、必ず柄を持ち、刃に注意してください。



### <取り付け方>

刃カバーを左手で持ち、刃カバーの☆の部分に包丁の刃元がくるように合わせて包丁を入れます。

刃カバーを閉じてパチンと音がするまで☆部分を押し閉じます。



※刃カバーは、刃によるケガをなくすことを保証するものではありません。

※刃カバーが装着しにくい場合は無理をせず、作業を中止しお問合せください。

※必ず刃カバーを装着して保管してください。

※刃が濡れたままカバーすると、サビの原因となりますので、水気を十分に切ってから装着してください。