

# IWANO

## セラミック包丁 14cm 三徳

使用説明書

ご使用前に必ずこの使用説明書をご覧ください。

## はじめに

このたびは、当製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。  
本製品の機能を十分活用していただくために、ご使用になる前に本書をよくお読みください。

## 商標について

IWANO、IWANOロゴは、株式会社ユニバーサル物産の商標または登録商標です。

## ご注意ください

下記マークの内容については特に注意をしてお使いください。



### 警告

このマークを守らなかった場合、人が重大な障害を受ける可能性があることを示すマークです。



### 注意

このマークを守らなかった場合、人が軽傷または中程度の障害を受けたり、物的損害の可能性のあることを示すマークです。

## 本体について



### 注意

- ・ **硬いものを切らないでください。**
- ・ 刃物ですので、取り扱いや保管には十分ご注意ください。

## 取り扱い上の注意

- ・ セラミックは焼き物です。衝撃に弱く、ぶついたり、落としたりすると刃がかけてたり折れたりします。
- ・ 魚の骨やカニ、かぼちゃ、冷凍食品などの硬いものを切らないでください。刃欠け、折れ、割れの原因になります。
- ・ 洗う時には、刃先に十分注意してください。
- ・ 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- ・ 左右にこじったり、衝撃を伴う使用はさけてください。刃欠け、折れ、割れの原因になります。
- ・ 刃物ですので、取り扱いや保管には十分ご注意ください。
- ・ お子さまだけの使用はしないでください。
- ・ 刃物を直接火であぶったり、近づけたりしないでください。
- ・ 火のそばに置かないでください。柄が変形、変色する原因になります。
- ・ 包丁の背を手で抑えるときは、背に布を当てるなどして調理してください。
- ・ 家庭用の金属刃物用砥石では研げません。市販のセラミック専用のダイヤモンドシャープナーで研いでください。

## お手入れについて

- ・ 金属たわしは使用しないでください。変色や刃欠けの原因になります。
- ・ 使用後は台所用中性洗剤をつけたスポンジなどで十分に洗い、水気をふき取り、乾燥させてください。
- ・ 家庭用の食器洗い乾燥機に使用できます。

## 品質表示

刃身：ジルコニアセラミック  
柄　：ポリプロピレン  
（耐熱温度：110℃）

## 本製品に関するお問い合わせ

<株式会社ユニバーサル物産 IWANO事業部>

050-3627-0414 営業時間 9:30~14:30(平日のみ)

LINEでのご連絡は下記QRコードをスキャンしてください。

