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、物的損害の可能性が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、ぶつけたり、落としたりすると刃がかけ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で簡単
問い合わせは
こちら▶