

チーズナイフ

ステンレス鋼を丁寧に両刃に仕立て、真鍮の柄で挟みました。よく切れる状態が持続するよう、高品質な刃物専用のステンレス鋼に焼きを入れて硬度を高め、いくつも研ぎの工程を重ねることで、滑らかな切れ味を実現しています。一般的なカトラリーのナイフやバターナイフと違い、上質な包丁と同じ刃付けをしているため、幅広い用途にお使いいただけます。主にコンテやゴーダ等のセミハードチーズ用に作られていますが、より固いチーズや柔らかいチーズにも対応します。チーズを薄く切る、削ぐ、塗ることはもちろん、ハムやサラミ、果物やお菓子、かまぼこやお漬物を切る

等、食卓で刃物が必要な場面でも大変重宝します。また、小さな菜切り包丁のように刃幅を広く取っているため、香味野菜を切って盛りつける等、料理の仕上げを食卓で行う場合にも便利です。よく切れるので、素材の形や香りを損なわず、うつくしくおいしく仕上がります。本格的な包丁の質と

機能を備えながら、姿はつつましく、食卓にもすんなり馴染むよう工夫しました。台所から食卓まで、さまざまにご活用ください。使い続けるうちに、真鍮の柄は光沢が落ち着き、深く柔らかな飴色にゆっくりと変化していきます。きちんと選ばれた素材と製法を用いていますので、研ぎ直しがきき、気持ちよく使い続けることができます。どうぞ末長くご愛用ください。

◎ご使用に際して

・ 鋸の原因となりますので、長時間水に浸さないでください。

・ 刃先に過度な力を加えないでください。欠けや変形の原因になります。

・ 洗浄後はしっかりと水分を拭き取り、風通しの良い日陰で充分に乾かしてください。

・ 手や指が直接刃先に触れないよう、注意して扱ってください。

・ お子様の手の届かないところで使用、保管してください。

・ 火の近くには置かないでください。変形原因となる他、過度な加熱により火傷をする恐れがあります。

東屋

〒150-10033

東京都渋谷区猿楽町五十四

#206

電話 03-6433-1798

Eメール

contact@azmaya.co.jp

www.azmaya.co.jp

◎ 製品には万全を期しておりますが、万一不具合などお気づきの点がございましたら、ご購入店、または左記までご連絡ください。修理の仕上げを食卓で行う場合にも便利です。よく切れるので、素材の形や香りを損なわず、うつくしくおいしく仕上がりります。本格的な包丁の質と機能を備えながら、姿はつつましく、食卓にもすんなり馴染むよう工夫しました。台所から食卓まで、さまざまにご活用ください。使い続けるうちに、真鍮の柄は光沢が落ち着き、深く柔らかな飴色にゆっくりと変化していきます。きちんと選ばれた素材と製法を用いていますので、研ぎ直しがきき、気持ちよく使い続けることができます。どうぞ末長くご愛用ください。