

# 東福 黒打菜切包丁 幅広 165mm



**包丁のお手入れ**

- 研ぎ方  
目視から磨かないように、使ったあとは水かぬい布でよく洗い、水分は乾いた布で充分ふいてから乾かす。また、長期保管したい時にはサラダオイルを塗ってからしまうようにして下さい。万一錆ができた場合は、クレンザーでこすると、かなりきれいに錆がとれます。
- 研ぎ方  
刃物は研ぐことにより切れ味が保てます。刃研ぎに「楽くらい」は研ぐようにして下さい。砥石は、ご家庭では人工の中目砥石をお使い下さい。

①まず、砥石が動かないように下にぬれ布のやふきんを敷き固定させます。



②片刃包丁の場合は図のように15度の角をつけて裏を研ぎます。



③物をひらげないで、お箸づつ力を入れて、ゆっくりと前後に動かします。



④刃の部分にザラツとした手ざわり(「かえり刃」といいます)が出たら、裏側を「かえり刃」がなくなる程度に2〜3回軽く研いで下さい。



⑤両刃包丁の場合は、刃の両側とも同じ回数で研ぐようにして下さい。研ぐときのコツは包丁が砥石の上でゆれたりしないよう、まっすぐ、静かに、ゆっくり、平均に動かすことです。研ぎ終わったあとは「手入れ巻」をつけておくのが最後のお手入れです。



**鋼:青紙 製造元:本場 土佐産**

野菜のフツ切り、刻み物、千切り等野菜を扱うのに最も適した包丁です  
薄く、軽く造られているので疲れにくく、その使い勝手は抜群!