

+ kitchen 

fitcut **CURVE**  
フィットカットカーブ

ひとくちカット

## PLUS

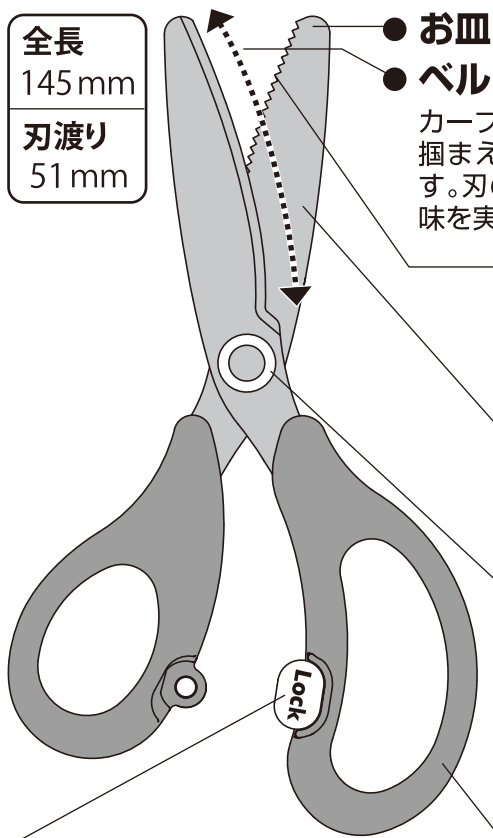
### 食事を一口サイズにらくらくカット！ 外出先でも使いやすいコンパクトサイズ&ケース付き

麺類、肉料理や野菜料理、キノコ類等、切りにくい食材も簡単にカットできます。

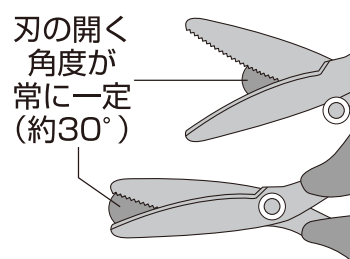
×切れないもの 冷凍および半解凍食品、骨、硬くて厚い殻、貝殻、餅などの厚い乾燥食品、金属、針金、およびその他金属相当の硬いもの。  
※薄いビニールや布などやわらかいものは切れない場合があります。

全長  
145mm

刃渡り  
51mm




- **お皿を傷つけない丸い刃先**
- **ベルヌーイカーブ刃**  
カーブ形状の刃によって、対象物をしっかりと掴まえるための最適な刃角度をキープできます。刃の根元から刃先まで、軽く滑らかな切れ味を実現しました。
- **マイクロギザ刃**  
食材などのやわらかく滑りやすいものもしっかり切ることができます。  
※マイクロギザ刃加工は片側の刃のみです。
- **汚れが落ちやすい電解研磨加工**  
刃表面の細かな凹凸を除去して平滑に仕上げ、洗浄後の汚れ残りを減らし、常に衛生的に保つことができます。
- **がたつき防止リング**  
高精度/低摩擦の特殊軸機構で切断時のがたつきを抑制し、なめらかな使い心地が持続します。  
※はさみを開いたときのがたつきは、ハサミの構造上必要ながたつきです。
- **清潔グリップ**  
水や洗剤に強い材質なので、汚れても丸ごと水洗いできます。
- **フルカバーの薄型ケース付き**  
※密閉構造ではありません。



### チャイルドロック

- ① 刃をしっかり閉じた状態でLockボタンを押すとロックがかかります。
- ② 裏側から丸いボタンを押すとロックが解除されます。



### ⚠ 注意 この説明文をよく読み、はさみを廃棄するまで保管してください

#### 《ケガの恐れがあります》

- 刃は鋭利なので取扱いにご注意ください。特に刃を洗浄する際は直接触れないように十分ご注意ください。
- 刃先を人や自分に向けたり振り回したりせず、まわりの人に注意してお使いください。
- 使用後は落下する恐れのある場所を避け、乳幼児の手の届かない場所に保管してください。

#### 《破損・故障の原因になります》

- 硬い床に落としたり、強い衝撃を与えたりしないでください。
- 分解や刃の研磨をしないでください。
- 無理に厚いものを切る、ものを叩く、フタや栓をこじ開ける、ネジを回すなど、はさみ本来の目的以外には使わないでください。
- 破損・故障・変形した場合は使用を中止してください。
- 使用後はすぐに汚れや塩分、酸を洗い落とし、乾いた布でよく水分を拭き取ってください。
- たわしや磨き粉で洗うと傷がつく恐れがあります。
- 漂白、浸け置き洗いはしないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 何も切らずに開閉動作を行う「空切り」をしないでください。刃こぼれの原因になったり、開閉動作が鈍くなる恐れがあります。
- ロック部品に脱落やゆがみなどの不具合が生じた場合は、すぐに使用を中止し、安全な形で廃棄してください。

※個人使用を目的とした製品です。※初めて使用する際は、食器用洗剤をつけたスポンジなどで洗ってください。  
※材質の特性上、紫外線で退色することがあります。※開閉動作が鈍いと感じた際は、やわらかい布などで刃を拭き取ってください。

【消毒・洗浄方法について】家庭用食器洗浄機・食器乾燥機に対応 ●故障の原因になるため、浸け置き薬液消毒・電子レンジでの消毒はしないでください。●煮沸消毒の際は製品をたっぶりのお湯に浸け、3～5分煮沸してください。●製品を傷めるため、過度な煮沸は避けてください。

【抗菌仕様について】グリップ・ロックボタン・がたつき防止リング・ケースに抗菌剤配合の素材を使用。一般的な環境で細菌類の増殖を抑制します。

**商品の材質**  
刃、カシメピン: ステンレス鋼 グリップ:  
PP(耐熱温度110度) ロックボタン、がたつき防止リング: POM(耐熱温度110度)  
ケース: PP(耐熱温度110度)

プラス株式会社

この商品についてのお問い合わせは、  
お問い合わせセンターまで **0120-00-0007**

PLUS Corporation MADE IN VIETNAM

ホームページアドレス <https://bungu.plus.co.jp>