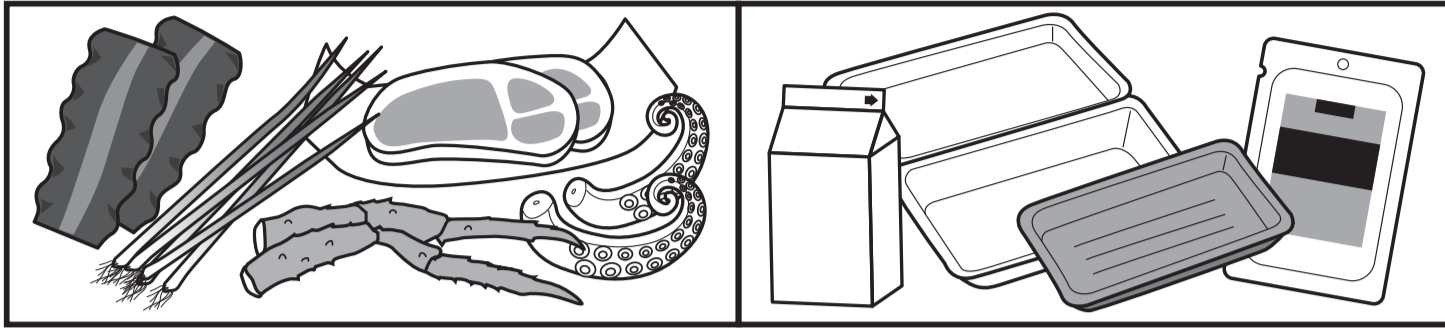


料理まるごとこれ一本! 外して洗える&ふいに外れない、あんしん分解設計!



■食材に

- 海苔・昆布
- 肉類(牛・豚・鶏・魚)
- 野菜
- ワカメ
- タコ・イカ・蟹足
- 麺類 など

■パッケージに

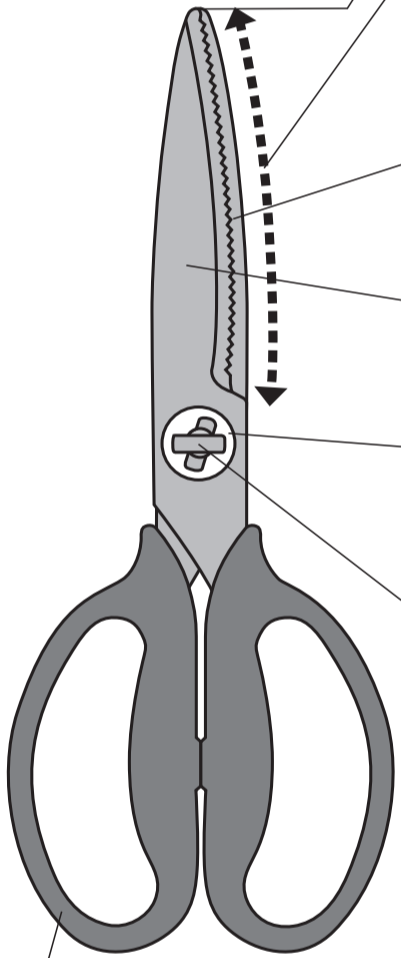
- 紙パック
- 食品パック
- 食品トレイ など

切れないもの

冷凍および半解凍食品、骨、蟹や海老の厚い殻、貝殻、餅などの厚い乾燥食品、金属、針金、及び金属相当のかたいもの。

※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ございます。

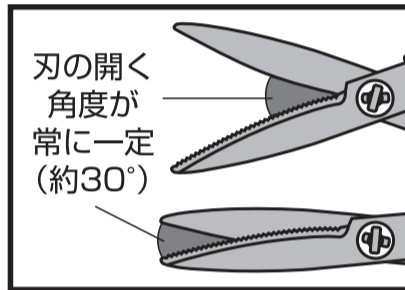
全長 200mm
刃渡り 80mm



●安心な丸い刃先

●新開発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、軽くなめらかな切れ味を実現しました。



●板厚刃&マイクロギザ刃

厚い刃と、マイクロギザ刃加工で、食材等の柔らかく滑りやすいものもしっかり切れます。※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、常に衛生的に保つ事ができます。

●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の発生を抑制しなめらかな使い心地とシャープな切れ味が持続します。

※はさみを開いたときのがたつきは、はさみの構造上必要ながたつきです。

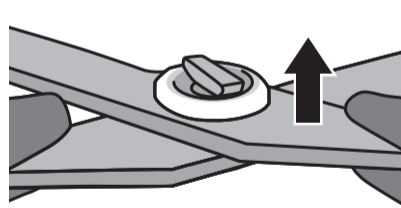
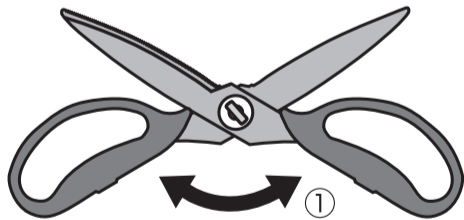
●あんしん分解設計

左右の刃を外せるため、細かなところまで洗えて衛生的です。安全に配慮した独自の設計で、ふいに外れてしまう不安がありません。

刃の取り外し方

①左右のハンドルをしっかりと持ち大きく開く。

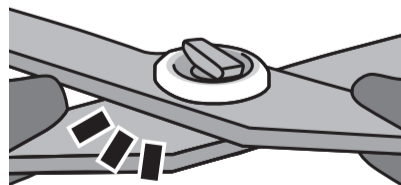
②矢印の方向にゆっくりと動かし取り外す。



<組み立てるときに>

最後まで押し込み、刃どうしを密着させてから刃を閉じてください。

※隙間がある状態で無理に閉じると、故障の原因となります。



●ぴったりグリップ

指を入れやすく手にフィットして、しっかり握れる設計です。

●食器洗浄機・食器乾燥機に対応(家庭用)

⚠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。》●刃は鋭利ですから絶対に触らず取扱いには十分注意してください。●洗浄の際は刃に十分注意してください。●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ところに保管してください。●分解したままにせず、組み立てた状態で保管してください。

《破損・故障の原因となります。》●刃の研磨をしないでください。●無理に厚い物を切る、物を叩く、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使わないでください。●破損・故障・変形した場合は使用しないでください。●使用後は柔らかい布かスポンジに洗剤を付け、すぐに汚れ、塩分、酸を洗い落とし、乾いた布などでよく水分を拭き取ってください。●漂白、つ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。●本製品を複数お持ちになる場合は、左右の刃の組み合わせは購入時のままご使用ください。

※家庭での使用を目的とした製品です。※たわしや磨き粉で洗うと傷がつく恐れがあります。※初めて使用する際は、食器用洗剤を付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。

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

包材の材質
台紙: 紙
ドーム: PET

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 CHINA

ホームページアドレス <http://bungu.plus.co.jp>