



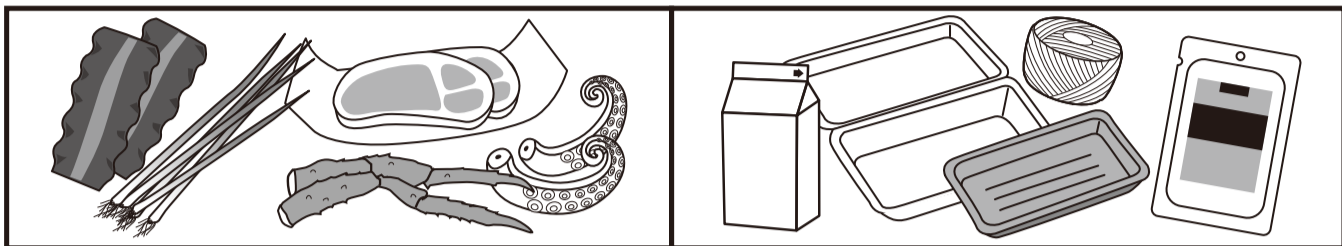
多機能料理はさみ

PLUS

全長 200mm 刃渡り 80mm



はさみ1本に多彩な機能をプラス!
キャンプでも家でも、料理がはかどる!



■ 食材に

- 肉(牛・豚・鶏)、魚の身 ●野菜 ●麺類
- タコ・イカ・蟹足 ●海苔・昆布 など

■ 食品パッケージに

- 食品パック ●食品トレー ●紙パック
- タコ糸・麻紐などのやわらかい紐 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。※刃が欠けると布やビニールなどやわらかいものが切りにくくなります。

開閉キャップ

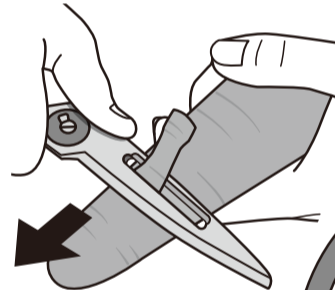
中まで洗えて衛生的です。



開いた状態

ピーラー

野菜や果物の皮むきに。
※刃を取り外した状態で使用します。

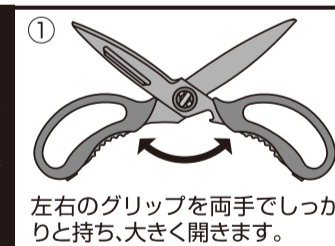


栓抜き

瓶の栓抜きができます。
※刃を取り外した状態で使用します。

あんしん分解設計

ふいに刃が外れないように、二段階の開閉で脱着ができる設計です。

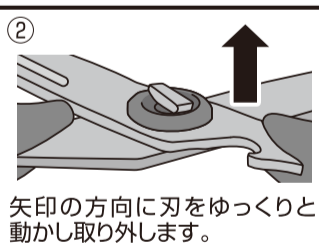


①

左右のグリップを両手でしっかりと持ち、大きく開きます。

先端が浮く設計

先端が浮いてテーブルを汚しません。



②

矢印の方向に刃をゆっくりと動かし取り外します。

補助ナイフ

にんにくを刻むなど、刃先を簡易的なナイフとして使えます。
※刃を取り外した状態で使用します。

板厚刃&マイクロギザ刃

食品パッケージなどのプラスチックからやわらかい食材までしっかり切れます。
※マイクロギザ刃加工は片側の刃のみです。

がたつき防止リング

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、はさみの構造上必要ながたつきです。

電解研磨加工

刃表面の細かな凹凸を取り除いた滑らかな仕上げ。
汚れが落ちやすい清潔な仕様です。

ふた回し

ペットボトルなどのフタ開けに。



<組立時の注意点>

最後まで押し込み、刃同士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になります。

詳しい仕様や使い方はこちら



⚠ 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。」 ●刃やピーラーの研磨をしないでください。●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: TPE+PP(耐熱温度110度)
キャップ: 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 CHINA

ホームページアドレス <https://bungu.plus.co.jp>