

## 《 メンテナンスについて 》

- ・使用後は刃の部分を布で拭くか水洗いし、汚れが落ちない場合は食器用洗剤で洗浄してください（その際にカシメ部分に水が入ると錆の原因になるので注意してください）。その後、水気を完全に拭き取ってから刃全体及びカシメ部分に椿油もしくは防錆油を薄く塗ってください。椿油の中でも純椿油を使用した場合は食品を切る際にもそのまま使用することができます。
- ・切れ味が鈍ってきたら研いでください。小まめな研ぎには革砥が便利です。革砥で切れ味が戻らない場合や、刃に著しいダメージが認められる場合は砥石で研いでください。
- ・定期メンテナンスとしては、古い油を拭き取り新しい油を刃全体に薄く塗ってください。

## 《 取扱い上の御注意 》

### 【青紙】

- ・大変錆びやすい鋼材ですので、水分を含むものを切ると途端に変色することがあります。使用中に小まめに水分を拭き取ることを推奨します。変色程度であれば革砥等を用いた簡単な研磨で落とすことができます。
- ・湿気で錆びることもあります。月に一度を目安に定期メンテナンスを行ってください。

### 【VG-10】

錆に強いステンレス鋼材ですが、使用方法によっては錆が発生します。

### 【真鍮鞘】

真鍮製の鞘は使用に伴い変色します。金属研磨剤で磨くことでくすみを除去できます。

### 【法律について】

- ・正当な理由なく刃物を携帯することは銃刀法および軽犯罪法で禁止されています。
- ・フィールドへの移動中は確実に容器等に収納し、絶対に手の届く範囲内に置かないでください。フィールド以外ではすぐに取り出して使える状況を避けてください。
- ・車内への置き忘れ、鞆やポケットからの取り出し忘れ等には十分に注意してください。

### 【全種類共通の注意点】

- ・食品を切る際は、使用する直前に洗剤で洗い刃の油を除去してください。
- ・子供の手の届かないところに保管してください。
- ・子供が使用する際は必ず大人が使用方法を指導してください。
- ・火や熱湯等、高温にさらさないでください。
- ・「切る」「削る」以外の用途には使わないでください。
- ・刃の出し入れの際は刃の軌道上に絶対に指を置かないでください。
- ・使い込んでくると刃の出し入れが緩くなります。金床等の強度のある物の上でカシメを金槌等で軽く叩きながら調整してください。