

## ダマスカスブレッドナイフ (DBK001)



FANOUTのダマスカスブレッドナイフは「焼き立てのパンは水分が多くフワフワで切ることが難しい」という常識に挑戦しました。

◆焼き立てのパンが気持ち良く切れます

◆フランスパンが薄く切れます

◆サンドイッチやパイのように中が柔らかい物を切るのにも適しています

刃物鋼には最高級の「V金10号」を使用。抜群の切れ味が長持ちします。刀身は美しい紋様のダマスカス鋼。錆びにくさ耐久性に優れます。ハンドル部分は木のぬくもりと強度・耐久性を両立したPIW (Plastic Injected Wood) です。

### 【ご使用上の注意】 \*よく読んでからお使いください

- 刃物ですので刃先で指を傷つけないように取扱いや保管には十分注意してください。
- 冷凍食品や魚骨など、極端に硬いものには使用しないでください。
- 製品の破損やケガなど、不慮の事故を引き起こす恐れがあります。冷凍食品は必ず解凍してからお使いください。
- 缶のフタなどのこじ開けやまな板以外の硬い物の上で使わないでください。刃が欠けたりする原因になります。
- 火のそばに放置しないでください。熱くなり火傷の危険やハンドルの焦げつきなどの原因になります。
- 落下や衝撃を加えたり、乱暴な取り扱いはしないでください。破損や事故の原因となります。
- 調理以外の用途で絶対に使用しないでください。
- 自動食器洗い・乾燥機はご使用になれません。製品の破損の原因になります。

### 【お手入れ・保管について】

- 初めて使用する際は食器用洗剤をスポンジに付け、刃に注意しながら慎重に洗浄してください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けたスポンジでよく洗い、水分をよく拭き取り乾燥させてください。  
\* 金属タワシなど硬い物で洗うと傷がつきます。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気が多い場所での保管はサビが発生する原因となります。
- サビた場合は食器用洗剤でよく洗ってください。
- 長期間使用しない場合は、食用油を薄く塗って保管してください。
- 幼児の手の届かない場所で保管してください。

### 【材質】

刀身：高級ステンレス鋼 / 柄：PIW

### 【製造国】

日本製