



プロ仕様美容品やハサミを手掛けるFANOUTが長年の経験を生かし、日本を代表する鍛冶職人 日野浦司氏と共に、本格的な包丁を作り上げました。切れ味の違ひを実感してください。

◆匠の技が光るダマスカス鋼

ステンレス鋼であるATSを心材にした単色のダマスカス鋼を使用

◆PIW(Plastic Injected Wood)の柄

木材に樹脂を含浸した素材をPIWといいます。水が染み込まず、衛生的で腐ったり収縮したりせず大変丈夫な素材です。ベースの木材は希少価値の高い「もみじ」を使用しています。目が詰まった美しい木目が特徴です。

【日野浦司氏 プロフィール】

越後三条打刃物 伝統工芸士。

にいがた県央マイスター。新潟県卓越技能者にいがた名工。

1956 (昭和 31) 年、新潟県三条市生まれ。22 歳で家業を継ぎ 3 代目として鍛冶職人の道に入る。「よく切れ」「刃こぼれしにくく」「研ぎやすい」というエンドユーザーの視点に立った刃物づくりを目指している。

2006 年より世界最大の消費財見本市【フランクフルト・メッセ・アンビエンテ】へ出展。その技術と実用性・機能美の素晴らしさは世界でも高く評価されている。



【ご使用上の注意】 \*よく読んでからお使いください

- ・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、乱暴な取り扱いはいしないでください。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】

- ・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、湿気の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刃物用油を薄く塗り、新聞紙で包んで保管してください。
- ・幼児の手の届かない場所で保管してください。
- ・素材の特性上、使用する食材によって使用後に変色する場合がございますが、衛生面での問題はありません。
- ・詳しいお手入れ方法は FANOUT の WEB サイトをご覧ください。  
URL : <http://www.fanout.com/>

【材質】 刃身：高級ステンレス / 柄：PIW 【製造国】日本製