

Knife Maintenance

How to Care for MIYABI

ナイフのメンテナンス

- お手入れについて
- 中性洗剤を付けた柔らかいスポンジで汚れを洗い流し、布巾などで水分をふき取って保管してください。ご使用後、水分・食材などが付いたまま放置すると、変色・錆の発生の原因となりますのでご注意ください。



- 長期間ご使用にならない時は、ナイフが完全に乾燥してから刃を新聞などで巻き、風通しの良い場所に保管してください。



Knives Cutting

How to Cut



ナイフの使い方

- ナイフの種類と使用用途について
- ナイフをしっかりと選び使い分けることで、食材を切ることが楽になりより楽しくなっていきます。



小刀

野菜の皮むきや果物など細かい食材を切る際に使用します。細工切りの際も有用です。



牛刀

引き切りをする作業に適しているので主に肉や魚を切る際は大変使いやすいナイフです。パンを切るのにも有用です。



三徳包丁

肉、魚はもちろん野菜や果物などすべての食材を切るのに適しています。押し切りを得意とする包丁なので野菜を切る際に特に力を発揮します。



筋引包丁

刺身の柵などを切る作業に適したナイフです。アゴから切っ先にかけて滑らすように一度で食材を切り落とすことで、食材の繊維を潰さず美味しく切ることが可能です。