

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。ご使用后、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이프の種類と使用用途について
- ナ이프をしっかり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。細工切りの際も有効です。



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
有効です。



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。