



# 庖丁問診表

自分で研ぐのが難しい場合は、弊社にて研ぎ直しを承ります(有料)。しっかりと梱包しこの「庖丁問診表」に必要事項をご記入の上、庖丁と一緒に弊社へお送りください。研ぎ直し後、代引きにてご返却いたします。弊社に庖丁到着後から1週間~10日ほどでご返却いたします。

お名前 \_\_\_\_\_ よみがな \_\_\_\_\_

郵便番号 \_\_\_\_\_ 住所(都道府県から) \_\_\_\_\_

修理品の合計数 \_\_\_\_\_

※修理品の本数分だけ問診表をご用意ください。

修理品について希望する修理内容 [税抜価格]

- 刃渡り15cm未満の庖丁 ペティナイフ・アジ切など小さいもの ----- 500円
- 刃渡り15cm以上20cm未満の庖丁 菜切庖丁・三徳庖丁・出刃庖丁など ----- 1000円
- 刃渡り20cm以上25cm未満の庖丁 牛刀・刺身庖丁・パン切など ----- 1500円
- サビ落し不要 (サビ落としは通常料金内に含む)

サビを落とす際、表面を磨きますので、ロゴ等の印刷が消える可能性があります。

表面磨きを希望されない場合はチェックを付けてください。

- 刃欠け (刃欠けの幅が2mmまでは通常料金に含みます) 2mm以上 5mm未満 ----- +300円  
5mm以上 ----- +600円

- 形直し ----- +500円

刃の先端が折れたり、形が崩れてしまったなど形を直して欲しい場合はチェックを付けてください。

- 柄の交換 (和包丁のみ/柄は朴材に黒い樹脂性の桂になります) ----- +500円  
状態によっては内部の「なかご」の溶接が必要な場合があります。「溶接が必要」と判断した場合はご連絡いたします。溶接は一律+500円です。溶接は新品と比べ強度が弱く、また錆びやすくなりますのでご了承ください。洋包丁の柄の交換は致しかねますので

## 取扱説明書

この度は「庖丁工房タダフサ」の庖丁をお買い上げいただき、ありがとうございました。この庖丁は調理を目的とした庖丁ですので、調理の目的以外には使用しないでください。ご使用前に取扱説明書をよくお読みいただき、正しく安全にお使いください。

### ご使用の前に

- 刃先を直接素手で触らないでください。 ● 子供の遊び道具にしないでください。
- 火気に近づけないでください。 ● 亂暴に扱わないでください。
- 冷凍食材には使用しないでください。 ● 本書記載以外の用途では使用しないでください。

### 使用前の準備

- 最初に使用する前に刃部全体を食器用中性洗剤を使って、柔らかいスポンジ等で十分に洗い、すすぐでください。その後乾いた布で水分をしっかり拭いてください。
- ※ 使用する前に刃こぼれやガタツキがない事を確認してからお使いください。

### ご使用上の注意

- 利き手でしっかりと庖丁の柄を握り、まな板の上でご使用ください。(木製のまな板推奨)
- 魚や鶏肉などの太い骨や、硬いものを切る時は刃の厚い出刃庖丁等を使用してください。
- 庖丁をナタ代りにしたり、無理にこじったりする使い方は刃が欠ける恐れがありますので、絶対にしないでください。
- 硬い食品を切り分ける時など、庖丁の背を手で強く押さえる時は、庖丁の背に布を当てるなどして調理してください。
- 金属や石などの固いものの上では使用しないでください。
- 刃の部分を火で直接あぶったり、近づけたりしないでください。焼きなまりや破損の原因になります。
- 木柄の部分は火のそばに置いたり、長時間水につけたままにすると、焼けたり、ふやけてしまう原因となります。
- お子様が使う時は必ず、そばに大人がついてケガをしないように注意してください。

### ご使用後のお手入れ方法

- ご使用後はお湯で庖丁全体の汚れをよく洗い落とし、水気を十分に拭き取って安全な場所に収納してください。
- 漬物・レモンなど塩分・酸性の強い食品を切った場合は特に汚れをよく洗い落としてください。
- 食器洗い機・食器乾燥機・電子レンジ・オーブンなどの中に入れないでください。破損の原因になります。
- 初めは切れる刃物も使うたびに少しづつ切れ味が悪くなります。月に1回は砥石で研いでください。研ぐことが苦手な方は弊社にお任せください。

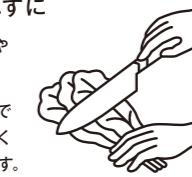
### 保管方法(長時間ご使用されない場合)

- お手入れ後、新聞紙や布などで刃全体を覆い、冷暗所などで安全に保管してください。
- 危険ですのでお子様の手の届かない所に保管してください。

### 庖丁の上手な使い方

#### 余計な力をいれずに

- 比較的柔らかい物や葉ものを切るとき



庖丁を立てて先端で切るようにすると永く使用することができます。

#### かたい物は手をそえて

- 固い物や大きい物、かぼちゃを切るとき



材料に庖丁を立て、そえの手上でから押すように切ります。

※完全解凍前の冷凍食材を切ると刃欠けする恐れがあります。

### 切れ味を保つために

研ぎ方のコツ 月1~2回は研ぐようにしてください。

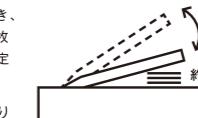
#### 研ぎ方のポイント

- 先端の拡大図 お買い上げ時 (よく切れる) V → 長時間ご使用後 (切れにくくなる) V → 研いた後 (切れ味が再現) V

よい切れ味を得るには、この部分を研ぐことが大切です。

#### 横からみた角度

砥石は平らな場所に置き、庖丁の角度は10円玉を3枚重ねた程度(約15°)を一定に保ちます。



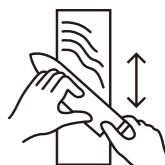
※角度を変えるのはよくありません。

#### 上からみた使い方

研いでいるときに出てるドロドロの液は刃を研ぐために必要な研磨液ですから洗い流さないでください。

※両刃(三徳・牛刀・薄刃・ペティ)の庖丁は表裏同じ回数研いでください。(必ず「マクレ」をだしてください。)

※片刃(出刃・柳刃・アジ切)の庖丁は表側から研ぎ、「マクレ」が出たら裏側から取るとよいでしょう。



## Instruction

Thank you very much for buying a Tadafusa kitchen knife [hocho]. This Hocho is for food preparation only, not for other uses. Read the instructions carefully before use, and always take care when using. Some Japanese knives are bigger than Western ones and may feel unfamiliar. Japanese knives are made from carbon steel – the blades are more brittle than most Western knives and must be handled carefully during use, washing and storing.

### Before using

- Do not touch the sharp edge of the blade.
- Keep away from children.
- Keep away from fire and other heat.
- Handle carefully.
- Do not cut frozen food.
- Do not use for purposes other than food preparation.

### Preparation before using

- Before using for the first time, wash the knife with a neutral detergent, using a soft sponge, and rinse and dry well. Hand wash only – do not use in the dishwasher.

\*Make sure whether there is a lack of the edge and the gap between the edge and the grip or not.

### Caution

- Hold the handle firmly and always use on a chopping board [ideally wooden not plastic].
- For cutting bones use a heavy weight Deba style knife.
- Do not use as a chopper – the blade might chip.
- When cutting tough food, press down on the back of the knife for extra weight, using a folded cloth for cushioning.
- Never cut on stone or metal work surfaces.
- Do not heat the blade – it can cause permanent damage.
- Keep the handle away from heat and do not soak in water, as it can swell and crack.
- Always supervise children in the kitchen.

### Regular maintenance

- After using, hand wash, dry well, and store carefully.
- Take extra care cleaning after using with salty or acidic food.
- Do not clean in the dishwasher.
- Sharpen regularly, at least every three months.

### Long term storage

- Wrap in newspaper or cloth and store in a dry, dark place.
- Store well away from children.

### Correct use

#### Pulls and cuts

When preparing soft food such as leafy vegetables, use a cut and pull action, drawing the knife towards your body. Hold the knife straight and cut with the tip and the upper part of the blade. The Knife lasts longer this way.



#### Use both hands

When preparing hard food such as pumpkin, use both hands, pressing down on the blade for more power.



### Sharpening

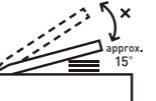
#### How to sharpen

Sharpen at least once a month, depending on use. The full procedure for sharpening is rough whetting → intermediate whetting → finishing whetting, but intermediate whetting is enough for everyday use.

- Enlarged picture of the tip
- |                                 |  |   |  |  |  |  |
|---------------------------------|--|---|--|--|--|--|
| When new<br>The knife cuts well |  | After long use<br>It becomes blunt and difficult to cut |  | After whetting<br>The blade is sharp again |  | For a sharp blade, when the beveled edges. |
|---------------------------------|--|---|--|--|--|--|

#### Side view of sharpening angle

Place the whetstone on a flat base and keep the knife angle at about 15 degrees.  
\*Keep the angle constant throughout sharpening.



#### Hand position [seen from above]

The muddy liquid that comes out while whetting helps to sharpen the blade, so do not wash it away.

\*Both sides of double edged knives [Santoku, Chef's knives and paring knives] need to be whetted the same number of times.

\*For single edged knives [Deba, Yanagiba, Ajikiri] start whetting from the outer side. Then, when a burr occurs, smooth it off from the inside.



### お送り先

〒955-0823 新潟県三条市東本成寺27-16 (株)タダフサ  
TEL 0256-32-2184

### お支払い方法

代引き(手数料は請求金額に加えます)

### 注意事項

- 送料はお客様負担でお願いいたします。  
修理代金が5,000円(税抜)を超える場合は送料は無料とさせていただきます。

- 直接持ち込みされる場合でも日数がかかる場合があります。

- 柄の上縁について

研ぐときに砥石が当たって柄の上端(ツバ部、口輪)が少し削れることあります。あらかじめご了承ください。これによる柄の交換・弁償はいたしません。

### 庖丁の梱包方法

送る時はなるべく郵便小包か宅配業者を利用してください。刃物ですので、輸送時に突き出しがないように、しっかりと梱包してください。古新聞等2~3枚できつくしっかり巻いたものをガムテープで留め、箱か紙袋に入れてください。お買い上げ時の箱がある場合はご利用ください。庖丁を入れ、蓋が開かないように留めた後、箱か紙袋に入れてください。

### その他

弊社製品以外の研ぎ直しも承ります。学校関係者は、20丁以上まとめる割引があります。詳しくはお問い合わせください。