

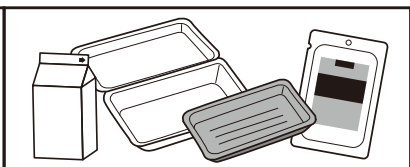
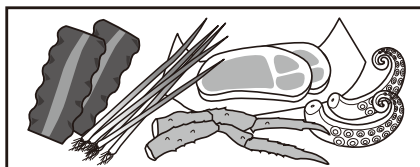
PLUS

fitcut **CURVE**
フィットカットカーブ

料理はさみ

+ kitchen 

料理まるごとこれ一本! 外して洗える&ふいに外れない、あんしん分解設計!



■食材に

- 海苔・昆布
- 肉類(牛・豚・鶏・魚)
- 野菜
- ワカメ
- タコ・イカ・蟹足
- 麺類 など

■パッケージに

- 紙バック
- 食品バック
- ビニール
- 食品トレー など

切れないもの 冷凍および半解凍食品、骨、蟹や海老の厚い殻、貝殻、餅などの厚い乾燥食品、金属、針金、及び金属相当のかたいもの。
※刃に傷が付くと布やビニールなどやわらかいものが切りにくくなります。

全長
200mm
刃渡り
80mm

- **安心な丸い刃先**
- **新開発ベルヌーイカーブ刃**
カーブ形状の刃によって、対象物をしっかりと掴めるための最適な刃角度をキープできます。刃の根元から刃先まで、軽くなめらかな切れ味を実現しました。
- **板厚刃&マイクロギザ刃**
厚い刃と、マイクロギザ刃加工を採用し、食材等の柔らかく滑りやすいものもしっかり切る事ができます。
※マイクロギザ刃加工は片側の刃のみです。
- **サビに強いチタンコート**
高硬度チタニウムをコーティングすることにより、サビにくさと高い耐久性を実現しました。
チタンコートの色による性能の差はありません。
- **がたつき防止リング**
高精度/低摩擦の特殊軸機構で切断時のがたつきの発生を抑制し、なめらかな使い心地とシャープな切れ味が持続します。
※はさみを開いたときのがたつきは、はさみの構造上必要ながたつきです。
- **あんしん分解設計**
左右の刃を外せるため、細かなところまで洗って衛生的です。安全に配慮した独自の設計で、ふいに外れてしまう不安がありません。
- **ぴったりグリップ**
指を入れやすく手にぴったりフィットして、しっかり握れる設計です。
- **食器洗浄機・食器乾燥機に対応(家庭用)**

刃の開く角度が常に一定(約30°)

刃の取り外し方

- ① カチッと当たる感触があるまでハンドルを開く
- ② さらに開いてゆっくり取り外す

注意 この説明文をよく読み、はさみを廃棄するまで保管してください

《ケガの恐れがあります。》
●刃は鋭利ですから絶対に触らず取扱いは十分注意してください。●洗浄の際は刃に十分注意してください。●使用後は落下する恐れのある場所を避け、乳幼児の手の届かないところに保管してください。●分解したままにせず、組み立てた状態で保管してください。
《破損・故障の原因となります。》
●刃の研磨をしないでください。●無理に厚い物を切る、物を叩く、フタや栓をこじ開ける、ネジを回すなど、はさみ本来の目的以外に使わないでください。●破損・故障・変形した場合は使用しないでください。●使用後は柔らかな布かスポンジに洗剤を付け、すぐに汚れ、塩分、酸を洗い落とし、乾いた布などでよく水分を拭き取ってください。●漂白、つけ置き洗いはしないでください。●火のそばに置かないでください。

※家庭での使用を目的とした製品です。
※たわしや磨き粉で洗うと傷がつく恐れがあります。
※初めて使用する際は、食器用洗剤を付けたスポンジなどで洗ってください。
※チタンコートはご使用とともに摩擦によりはげてきますが、故障ではありませんのでご了承ください。
※材質の特性上、紫外線にて退色することがあります。

商品の材質
刃、カシメピン: ステンレス鋼
がたつき防止リング:
POM(耐熱温度110度)
グリップ: PP(耐熱温度110度)

包材の材質
台紙: 紙
ドーム: PET

プラス株式会社
この商品についてのお問い合わせは、
お問い合わせセンターまで **0120-00-0007**
PLUS Corporation
ホームページアドレス <http://bungu.plus.co.jp>