

洗えるハサミ〈サクサ〉(キッチン・食洗機対応)

取扱説明書

●対象品番

ご使用前にこの説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

ハサ-F430

こんなものが切れます

食材			パッケージ	
●肉類(鶏・豚・牛・魚など)	●野菜のヘタ・茎 (トマト・枝豆など)	●ワカメ・昆布・海苔	●ビニール	●ペットボトル(キャップ部分を除く)
●タコ・イカ		●麺類	●牛乳パック	●食品トレイ・パック
●葉物野菜	●万能ネギ	●きのこと類	●食品の個包装	●レトルトパック・パウチ

※冷凍および半解凍食品、骨、甲殻類の厚い殻、貝殻などの硬いものは切らないでください。

キャベツや白菜などは葉が複数枚重なった状態で切らないでください。

⚠注意

- 針金などの硬いものは絶対に切らないでください。刃が欠けてとび散り、ケガをするおそれがあります。
- ご使用後は、足元や落下するおそ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。
- 危険ですので刃に直接手をあてたり、握ったりしないでください。また振り回したり人に向けてたりしないでください。
- 変形や破損をした場合、危険ですのでご使用をおやめください。
- 分解や改造などは絶対にしないでください。こわれたりケガをするおそれがあります。
- 洗う際は刃に十分注意してください。

使用上のお願い

- 主に家庭での使用を目的としたハサミです。工業用として使うなどの特殊な用途での使用はしないでください。
- 上記の一覧表より硬いものや厚いものは切らないでください。刃が欠けてとび散り、ケガをするおそれがあります。また、一覧表の切れるものはおおよその目安です。食材の個体差により、切れない場合があります。
- 直射日光など紫外線が当たる場所に長期間放置しないでください。ハンドルが劣化したり変色するおそれがあります。
- 切断物の材質、厚さ、硬さやご使用環境により、切れ味・耐久性が下がる場合があります。

お手入れの仕方

- 水分や塩分などの汚れが付着したまま放置せず、ご使用後はよく洗って水気を切ってから乾燥させてください。そのまま使用されますとサビの出るおそれがあります。
- 刃のりや粘着テープなどが付いた時はよく拭き取ってください。そのまま使用されますと切れ味が悪くなる場合があります。
- 初めてご使用になる際は、食器用洗剤をつけたスポンジでよく洗ってください。
- スポンジの材質・硬さにより、刃に傷がつく場合があります。たわしや磨き粉は使用しないでください。
- 使用方法や洗い方により、撥水性能が低下する場合があります。
- フッ素加工が剥がれるおそれがありますので、アルカリ性洗剤のご使用は避けてください。
- 家庭用の食器洗浄機や食器乾燥機以外にご使用にならないでください。
- 火のそばに置かないでください。劣化したり変形するおそれがあります。
- ハンドルの変色や変形、フッ素加工が剥がれるおそれがありますので、漂白やつけ置き洗いはしないでください。

廃棄する時は

- 地域の各自治体の条例に従って廃棄してください。

材質表示

刃:ステンレス鋼(板厚2.5mm)
ハンドル:PP(耐熱温度90°C)
樹脂リング:POM(耐熱温度90°C)

MADE IN CHINA

コクヨ株式会社

お客様相談室 ☎0120-201-594

<https://www.kokuyo.co.jp/>