

三徳包丁	万能包丁	パン切り包丁
4550512835851	4550512835868	4550512835875

表面...日本語

取扱説明書

家庭用

MUJI 無印良品

ver.2023.5

握りやすく切りやすい	三徳包丁	刃渡り約17.5 cm
握りやすく切りやすい	万能包丁	刃渡り約14.5 cm
握りやすく切りやすい	パン切り包丁	刃渡り約19 cm

お買い上げいただきありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくご使用ください。また、すぐに取り出せるところに大切に保管し、必要なお読みください。



- 製品に破損やガタツキ等がないか、安全を確認してから使用してください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は、使用しないで、購入店、またはお客様相談室までご連絡ください。

ご注意とお願い

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

■表示マークの意味について

製品を正しくご使用いただくために、誤った取り扱いをしたときに生じる危害や損害の程度を以下の表示で区分しています。

 警告	死亡、または重傷を負うおそれがある内容を示しています。	 注意	軽傷、または物的損害を負うおそれがある内容を示しています。
---	-----------------------------	---	-------------------------------

■図記号について

 禁止	してはいけない内容(禁止)を表しています。	 必ずおこなう	必ずお守りいただく内容を表しています。
--	-----------------------	--	---------------------

警告

- 刃物のため、取り扱いや保管には十分ご注意ください。
- 柄が滑る状態(油・洗剤等)で使用しないでください。
- この刃物は調理を目的としたものです。用途以外に使用しないでください。
- 破損または変形した場合には使用しないでください。
- 乳幼児の手の届かないところに保管してください。
- 包丁の背に指や手のひらを直接当てて力を入れないでください。背の部分で手のひらをキズつけるおそれがあります。包丁の背を手で強く押さえる時は、背に布を当てるなどして調理してください。

注意

●ご使用前

- 箱に記載している注意事項をご確認ください。
- 刃体の破損を防ぐため、食材ごとに適した用途の包丁をご使用ください。
- 初めてご使用する際は、食器用中性洗剤で洗浄してからご使用ください。
- お子様が使用する際は、大人が使用方法を教えてください。

●ご使用时

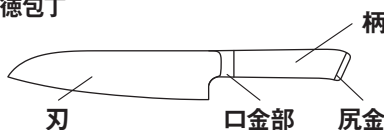
- 火や熱源のそばに置かないでください。変形、破損の原因となります。
- 魚の骨やカニなどの硬い物や、冷凍食品には使用しないでください。また、金属や石などの硬い物の上では切らないでください。刃こぼれ、刃欠け、折れ、曲がりの原因となります。
- 左右にこじる用途には使用しないでください。刃こぼれ、刃欠け、折れ、割れ、曲がりの原因となります。
- 衝撃を与えないでください。刃こぼれ、刃欠け、折れ、曲がりの原因となります。
- 刃を直接火であぶったり近づけたりしないでください。硬さがなくなり、破損の原因となります。

●ご使用后

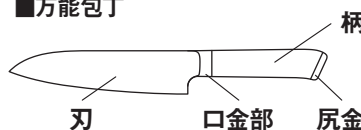
- ご使用後は食器用中性洗剤で洗浄し、よくすすいだ後、水分を拭き取り乾燥させてから保管してください。
- 洗浄の際は、刃先に十分ご注意ください。
- 濡れたまま、湿気の多い場所で保管しないでください。水分や汚れがあるとサビる場合があります。特に刃身に使用している鋼材は一般的に用いられるステンレス鋼と違い、焼き入れ特性を持たせる炭素を多く含んでおり、サビが発生しやすくなっています。
- 洗浄の際、研磨剤入りのスポンジ、金属たわし、クレンザー等は使用しないでください。表面をキズつけ、製品が破損するおそれがあります。
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。サビや変質の原因となります。
- 他の金属製品(アルミ等)と一緒に保管しないでください。サビが発生する原因となります。
- ナイロン不織布などで刃部をこすらないでください。
- 食器洗い乾燥機使用可能です。※機種や洗剤の種類、洗浄後の庫内の湿度等により刃体にサビが発生する場合があります。
- 切れ味が落ちたと感じたら研いでお手入れすることをおすすめします。角砥石や簡易研ぎ器で研ぎ直すことができます。
※パン切り包丁は波刃の為、研ぐことはできません。

各部の名称

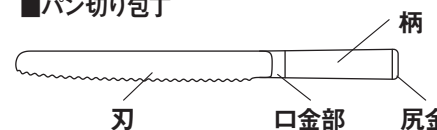
■三徳包丁



■万能包丁



■パン切り包丁



廃棄する際は

廃棄をする際は、地方自治体のルールに従ってください。

品質表示			
商品名	三徳包丁	万能包丁	パン切り包丁
刃	ステンレス刃物鋼		
刃付け形状	両刃付け		片刃付け 波刃加工
口金部 尻金	ステンレス鋼		
柄	ポリアセタール		
中国製			

お問い合わせ先
株式会社 良品計画 www.muji.com
お客様相談室でんわ 0120-14-6404

三徳包丁 万能包丁 パン切り包丁

 4550512835851 4550512835868 4550512835875

裏面・・・英語

User Guide For Home Use

MUJI 無印良品

ver.2023.5

All-purpose knife Blade length: Approx. 17.5 cm
 Versatile knife Blade length: Approx. 14.5 cm
 Bread knife Blade length: Approx. 19 cm

Thank you for your purchase.

Read this User Guide before using this product to ensure correct use of the product. Store this guide in an easily accessible location for future reference.

- Make sure there is no damage or wobble on the product before use.
- The product has been carefully inspected to ensure the quality. However, if you find any problem, do not use the product and contact the store of purchase.

Cautions and Notes Please read this User Guide before using the product and follow the instructions.

■Indications

To ensure that you use this product correctly, the following symbols are indicated according to the level of injury or damage that may arise if the product is used incorrectly.

WARNING	Indicates a hazard which may result in death or serious injury.	CAUTION	Indicates a hazard which may result in minor injury or property damage.
----------------	---	----------------	---

■Graphic symbols

DON'Ts	Actions that are prohibited.	DOs	Actions that must be taken.
---------------	------------------------------	------------	-----------------------------

WARNING

- ①The product has a blade. Handle and store it with care.
- ⊘Do not use with the handle in a slippery state (oil, detergent etc.).
- ⊘The knife is intended to be used for cooking. Do not use it for other than its intended purpose.
- ⊘Do not use if it is damaged or deformed.
- ①Keep out of reach of small children.
- ⊘Do not place force with fingers or hands directly on the back of the knife as it may cause a minor cut or laceration. Use a cloth to cushion the back of the knife when pressing down hard.

CAUTION

•Before use

- ①Check the precautions on the box.
- ①Use a knife suitable for each type of food to prevent damage to the blade.
- ①Wash with neutral dish detergent before first use.
- ①Children should be taught how to use the product with adult instruction and supervision.

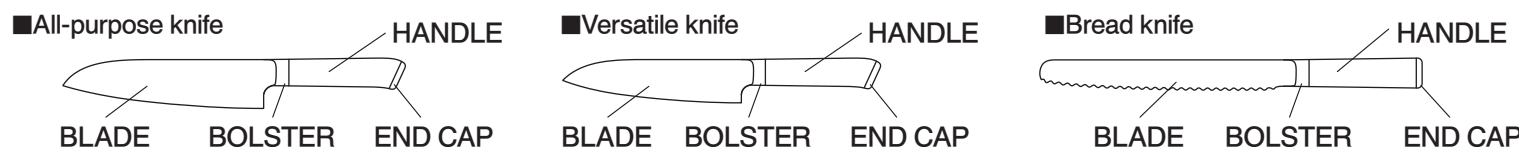
•Usage

- ⊘Do not place near fire or a heat source. Otherwise this may cause deformation or damage.
- ⊘Do not use the knife for anything hard such as fish bones or crab, or frozen food. Do not cut on hard surface such as metal or stone. It may cause chipping, bending and/or warping.
- ⊘Do not use for prying or twisting purposes. It may cause chipping, bending and/or warping.
- ⊘Do not subject to a strong impact. It may cause chipping, bending and/or warping.
- ⊘Do not roast the blade directly over the fire or place it close to the fire. It will reduce the hardness of the blade and may cause damage.

•After use

- ①After use, wash with neutral dish detergent, rinse well and wipe off any moisture and dry before storing.
- ①Be careful of the blade when washing.
- ⊘Do not store the product when it is wet or in a humid place. The product may rust when it is left dirty or wet. Especially the steel material used for the blade, unlike the stainless steel generally used, contains carbon for quenching-effects, which makes it easier to rust.
- ⊘Do not use an abrasive scouring pad, wire wool or cleanser to wash. This may scratch the surface and damage the product.
- ⊘Do not use chlorine-based bleach. Doing so may cause occur and/or deterioration.
- ⊘Do not store with other metal items (such as aluminium). It may cause rust.
- ⊘Do not rub the blade with materials such as nylon non-woven fabric.
- Can be washed and dried in a dishwasher. *The blade may rust depending on the type of dishwasher and detergent, and humidity inside the dishwasher after washing.
- If the blade feels dull, it is recommended to sharpen it. It can be sharpened using a whetstone or a simple sharpener.
 *It is not possible to sharpen the bread knife due to its serrated edge.

Part Names



Disposal

Dispose of the product in accordance with the rules of the local government.

Specifications		
Product Name	All-purpose knife	Versatile knife Bread knife
BLADE	STAINLESS STEEL	
BLADE TYPE	Double bevel	Single bevel, Serrated
BOLSTER END CAP	STAINLESS STEEL	
HANDLE	POLYACETAL	
MADE IN CHINA		

Contact Information
 Please contact the store of purchase.