

## Possible troubles on the knives

### 1) Rust on the blade

Even a knife with a blade made of stainless steel may have rust on the blade, because stainless steel is not a material which does not rust.

To avoid rust, keep it in mind to wash the knife immediately after you use it, especially after you cut anything salty, or acid like fruits.

If your knife is made of carbon steel, you also need to dry it immediately after it is washed and always keep it dry. Moisture in the air may cause rust, so if you do not use the knife for a while, you better put some oil on the surface of the blade. (The oil should not contain water, and food oil is not suitable for this purpose because it usually contains some water.)

### 2) Chips on the edge

Knives designed for meat and/or vegetables are usually sharpened very thin to get the maximum sharpness.

If you cut something hard with this type of blade, it might cause chips on the edge. You always need to use a right knife for each purpose. You cannot use a chef's knife or a "santoku" knife to cut fish bones or frozen food. Hard vegetables like raw pumpkin are not good for this type of knife, either.

### 3) Use of bleach

Please avoid use of bleach, which may cause serious damage to the knife, not only to the grip, but also to the blade.

## 包丁ご使用上の注意

### 1) 包丁のさび

ステンレス製の包丁もさびることがあります。これはステンレスはさびない鋼材ではないためです。

サビの発生を予防するために、包丁ご使用後は速やかに包丁を洗ってください。(特に塩分の多いもの、果物などのように酸性の強いものを切った後はご注意ください。)

鋼の包丁の場合は、それに加えて、包丁を洗ったあとすみやかに乾燥させてください。空気中の水分でもサビることがあります。しばらく包丁を使わない場合は、表面に油を塗布してください。(この油は水分を含まないものを使います。食用油は多くの場合水分を含みますので適しません。)

### 2) 刃先の欠け

肉、野菜用の包丁はよく切れるように大変薄く研がれています。この刃で硬いものを切ると刃先が欠ける場合があります。包丁は切るものに合ったタイプのものをご利用ください。牛刀や三徳包丁では魚の骨や冷凍食品を切ることはできません。生のかぼちゃのような硬い野菜もこのタイプの包丁には向きません。

### 3) 漂白剤の使用

漂白剤は、包丁の柄だけでなく刃にも重大なダメージを与える恐れがありますので、ご使用は避けてください。