

# 刃物を研ぐと、こんなメリットが!!

- ★ より少ない力で切ることができます。
- ★ スムーズに切れて作業時間が短縮します。
- ★ 少ない力で切れるから、安全性が向上します。
- ★ 食材を潰さず切れるから、料理の味が向上します。
- ★ スムーズに切れるから料理の見た目がよくなります。



## 気持ちの良い切れ味をお試ください!

### 刃物とき 価格表

- ★ 菜切包丁
- ★ ステンレス包丁
- ★ 花ばさみ
- ★ 出刃包丁
- ★ 刺身包丁
- ★ 牛 刀 など

1本

600円

スパッと切れる!

※3本以上ご持参の方は100円引き!

1本

500円

あわせて  
3本以上が  
お得!!

- ★ な た
- ★ まさかり
- ★ 植木ばさみ
- ★ 裁ちばさみ
- ★ 剪定ばさみ など

1本

800円

よみがえる  
切れ味!

◎ 合計3本以上ご持参の方は  
¥600の研ぎ代を¥500に100円値引きします。

★ 刃こぼれ矯正 (修正の大きさにより、+200円~)

★ 包丁の柄の付け替え (700円~)

好評です!

「刃物研ぎ専門ケイ」

☎ 050-7114-5990