

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しく下さい!

刃物とき 価格表

★ 菜切包丁	}	1本	600円	スパッと切れる!
★ ステンレス包丁				
★ 花ばさみ				
★ 出刃包丁				
★ 刺身包丁				
★ 牛刀 など				

※3本以上ご持参の方は100円引き!

★ な た	}	1本	800円	あわせて3本以上がお得!!
★ まさかり				
★ 植木ばさみ				
★ 裁ちばさみ				
★ 剪定ばさみ など				

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