

ナイフ
kiommo
designed in Japan

ナイフ
kioto
designed in Japan

НОВАЯ ФИЛОСОФИЯ
ВАШЕЙ КУХНИ



ЗИМНЕЕ НЕБО
НА ЛЕЗВИИ НОЖА.
СПОКОЙСТВИЕ.

ХОККУ ОТ ХАРУКА УТОБИ,
СОЗДАТЕЛЯ НОЖЕЙ КИОМО

ナイフ
kiomo
designed in Japan

kiomo ナイフ

ANTI STICK ПОКРЫТИЕ
НОЖА ПРЕДОТВРАЩАЕТ
НАЛИПАНИЕ ПРОДУКТОВ
И ЗАЩИЩАЕТ СТАЛЬ
ОТ МЕХАНИЧЕСКИХ
ПОВРЕЖДЕНИЙ.



ナイフ
kiomo
designed in Japan

PRO GRIP ПОКРЫТИЕ
РУКОЯТИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ
УДОБНЫЙ ХВАТ ДЛЯ АБСОЛЮТНОГО
КОНТРОЛЯ РЕЗА.



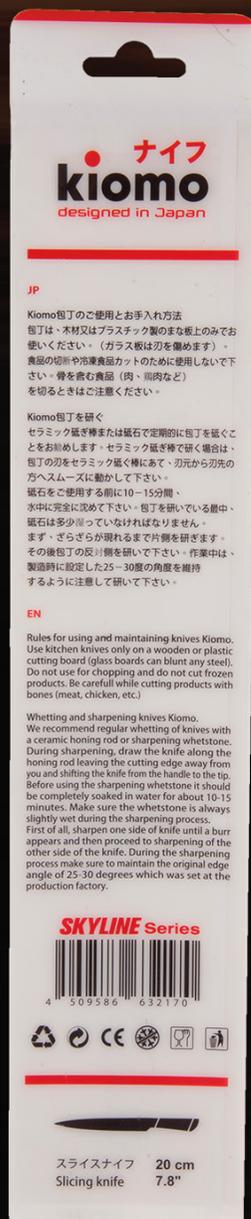
ナイフ
kiomo
designed in Japan

TOP CUT - МНОГОСТУПЕНЧАТАЯ
ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СТАЛИ,
КОТОРАЯ ДЕЛАЕТ НОЖ ПРОЧНЫМ
ПО ВСЕЙ ДЛИНЕ А ТАКЖЕ
ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИДЕАЛЬНУЮ
ГЕОМЕТРИЮ ЗАТОЧКИ.

ナイフ
kiomo
designed in Japan



ナイフ
kiomo
 designed in Japan



JP

Kiomo包丁のご使用とお手入れ方法
 包丁は、木材又はプラスチック製のまな板上のみでお使いください。(ガラス板は刃を傷めます)。
 裏面の切創や冷凍食品カットのために使用しないで下さい。骨を齧む食品(肉、鶏肉など)を切るときはご注意ください。

Kiomo包丁を研く
 セラミック砥ぎ棒または砥石で定期的に包丁を研ぐことをお勧めします。セラミック砥ぎ棒で研ぐ場合は、包丁の刃をセラミック砥ぎ棒にあて、刃元から刃先の方向へスムーズに動かして下さい。
 砥石をご使用する前に10-15分間、水中に完全に浸けて下さい。包丁を研いでいる最中、砥石は多少濡っている必要があります。その後包丁の両刃を研いで下さい。作業中は、製造時に設定した25-30度の角度を維持するように注意して研いで下さい。

EN

Rules for using and maintaining knives Kiomo.
 Use kitchen knives only on a wooden or plastic cutting board (glass boards can blunt any steel). Do not use for chopping and do not cut frozen products. Be careful while cutting products with bones (meat, chicken, etc.)

Whetting and sharpening knives Kiomo.
 We recommend regular whetting of knives with a ceramic honing rod or sharpening whetstone. During sharpening, draw the knife along the honing rod leaving the cutting edge away from you and shifting the knife from the handle to the tip. Before using the sharpening whetstone it should be completely soaked in water for about 10-15 minutes. Make sure the whetstone is always slightly wet during the sharpening process. First of all, sharpen one side of knife until a burr appears and then proceed to sharpening of the other side of the knife. During the sharpening process make sure to maintain the original edge angle of 25-30 degrees which was set at the production factory.



スライスナイフ 20 cm
 Slicing knife 7.8"

