

こんな声がありました！

買ったばかりの
包丁が切れない！

「包丁の切れ味が鈍くなってしまうお話」



co-op



今日はカレー！
お手伝いするよ！

ありがとう。
まずは玉ねぎを
切ってくれる？



(トントン…)



あれ？ちゃんと
切れてないよ。

ほんとね。
まだ新しいのに。
なぜかしら？



包丁の刃は
意外と繊細なのじゃよ。

包丁の刃先(切れる部分)は、研いで**薄く尖らせる**ことで、食材を切ることができるになっています。そのため**骨や冷凍品など硬い食材を切ったり**、その際に**刃先を入れた状態で柄をひねったり**、**刃先がまな板に強く当たったりした場合**には、新しくても刃先がわずかに欠けたり、潰れたりして、切れにくくなる場合があります。

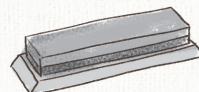
また、**普通に使っていても**、少しずつ刃が摩耗して、**切れ味が鈍くなりますので、定期的なお手入れが必要です。**



刃こぼれした包丁の刃先の拡大図

POINT 切れ味を復活させるお手入れ方法

包丁の切れ味を復活させるためには、砥石やシャープナーを使います。
セラミック包丁は専用器具が必要です。



砥石(といし)

砥石は、刃の角度を精密に整えて切れ味を回復させます。

切れ味を戻すだけでなく、刃先を広く研ぐことで長く使用し続けることができます。



シャープナー

刃先にキズを付けることで、一時的に刃が食材に入りやすくなります。

急いで切れ味を復活させたい時にはシャープナーが便利です。

ご使用の包丁に合わせて、両刃用か片刃用のシャープナーを選びましょう。

豆知識

様々な包丁がある中で、肉・野菜・魚を切ることができる三徳包丁は家庭で広く使用されています。刃先に負担を掛けず、食材の硬さや切り方に合わせて、以下のように使う刃の位置を変えましょう。

