



包丁とぎ講座

トマトを切る時につぶれたり、玉ねぎが薄く切れなかったり・・・
包丁が切れないと毎日のお料理でストレスになりますよね！
自宅のマイ包丁を研ぐことでストレスを減らしましょう！

2月2日(日) 10:00～12:00



(1)内容

- ・包丁の説明
- ・両刃、片刃の説明
- ・砥石の種類と面直し



(2)実技

- ・包丁の種類ごとのとぎ方
- ・柄の部分の汚れ落とし
- ・サビの落とし方

小学4年生による包丁とぎ



申込者の声

- ・砥石も修正が出来ることを知りました。
- ・今まで自己流で砥いでましたが、きちんと基礎を学ばせていただき、砥石の種類も知り大変有意義でした。

会場：浜松市西部清掃工場「えこほま」1F講座室

参加費：無料

定員：先着5名【要申込】

持ち物：自分の包丁、砥石※1、砥石の下に敷く雑巾
濡れてもよい服装(エプロン、タオルなど)

砥石は、持参してください。
お持ちでない方は、受付時に貸出予約をお願いします。

※1) 講座で使用している砥石
中仕上げ用(粒度#1000)



シャーシャーと包丁を研ぐ音



刃の返りを確認



刃の状態を確認

講座の参加申込・お問合せは **えこほま**へ

☎ 053-440-0150 【受付時間9:00～16:00 (月曜休館)】 📠 053-440-5420

E-mail: info@ecolifehamamatsu.com

HP: (浜松市中央区篠原町26095番地の1)

主催：JFE環境テクノロジー株式会社



この印刷物が不要になれば「種がゆ」として古紙回収へ

