

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、毎日のお料理が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！

1月31日(土) 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



申込者の声

自分で研いだ包丁の切れ味を直ぐに確認してみたい！！ 持ち物に参加者が直ぐに体験できるように、追加してみてもよいかも・・・

池谷講師の
実践説明



会 場：浜松市西部清掃工場「えこはま」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

【講座申込・お問合せは「えこはま」へ】

◆ TEL：053-440-0150 受付時間 9:00～16:00 (月曜休館) FAX：053-440-5420

◆ E-mail：info@ecolifehamamatsu.com

◆ HP： [浜松市西部清掃工場](#) 検索 (浜松市中央区篠原町26098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
「雑がみ」として古紙回収へ