

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。

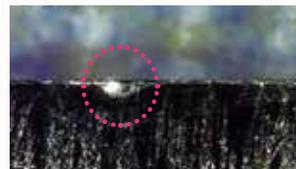
ほんとね。
まだ新しいのに。
なぜかしら?



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ようになっています。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。

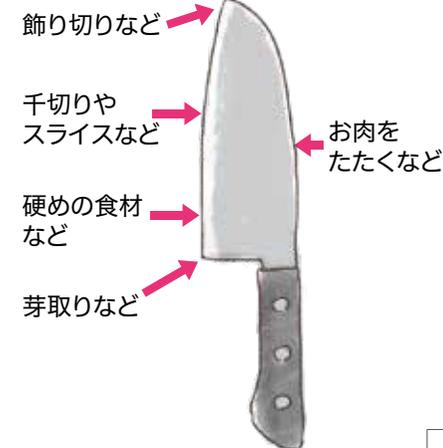
また、普通に使っていても、少しずつ刃が摩耗して、切れ味が鈍くなりますので、定期的なお手入れが必要です。



刃こぼれした包丁の刃先の拡大図

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。刃先に負担を掛けないように、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。



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。