


ひめさゆり研ぎや



包丁・ハサミ類が切れなくなったら即、研ぎを 

包丁がひどく錆、欠けがひどくても、柄の取替え

柄が腐っても大丈夫です、兼ね切りハサミの研ぎ直し

食堂の方包丁の研ぎはいかがですか、研ぎの事はお任せ

味覚季節、食欲と味覚のバランスの取れる季節です

食材も堅いもの柔らかいものが、切れ味のたしかな庖丁にして置き

たい庖丁は包丁として/切れ味が落ちたら郵便局レターパック 350

にて送る・新潟の包丁買って1回研ぎ無料。



お問い合わせ

HP <http://sanwa.on.omisenomikata.jp/>

ひめさゆり研ぎや

三和木工刃研ぎ事業部

TEL/FAX:0256-34-5588 [メール:zp7ii4@khe.biglobe.ne.jp](mailto:zp7ii4@khe.biglobe.ne.jp)