

調理実習用包丁の砥ぎ直しのご案内



おさない包丁砥ぎ研究所 (研ぎ屋です)

代表 長内ふみ子

〒030-0952 青森市戸山赤坂52-1

Tel&Fax 017-743-3735

Mobile 090-9421-6062

Mail nopush21@yahoo.co.jp

HP <http://osatogi.sub.jp/>

「おさない包丁」で検索できます

郵送・宅配による「調理実習用包丁の砥ぎ直し」のサービスのご案内です。

調理実習用の包丁を「刃こぼれしにくい!切れが長持ち!」+「低価格!」を目標に丁寧に仕事をさせていただいています。平成28年から学校へのご案内を始めています。多くの学校様よりご依頼いただき、ご好評を得ておりますので安心してご注文いただきたいと思います。

とは言いましても、梱包・送付や支払方法などでお手数をおかけしますが、できる限り簡明な方法を考えましたので是非ご検討をお願いいたします。

□ 価 格 (税込み)

送料無料 着払いでお送りください。

砥ぎ料金	薄刃包丁	@500円	(一般的な包丁)
	厚刃包丁	@800円	(峰厚が3mmを超える包丁)
	ペティナイフ	@400円	
	果物ナイフ	@200円	

※ 刃こぼれ直し・刃欠け直し・サビ取り・磨きも必要に応じて料金内でさせていただきます。

※ セラミック包丁・パン切り包丁・波刃の庖丁・はさみ はできません。

□ 発注からお支払まで

- 1 包丁と注文票を同梱して、「送料着払い」で当方へお送りください。往復の送料は当方で負担いたします。

梱包方法は、輸送中に庖丁が動いたり、刃先がはみ出なければ、簡単で結構です。これまでは、ほとんどの方がダンボール箱で送っていただいています。

- 2 先に見積書等の連絡が必要であれば、メール・ファックス・電話のいずれかでご請求ください。

Mail nopush21@yahoo.co.jp

Tel&Fax 017-743-3735 (配達等で不在の場合もあります。)

Mobile 090-9421-6062

- 3 到着後、3日から5日ほどで砥ぎ上げ、請求書等の書類を同封し、ご返送いたします。
- 4 お支払方法は後払いです。「ゆうちょ 払込取扱票」か「銀行振込み」でお支払いただきます。(手数料無料です。銀行振込時は手数料を引いた額をお振込みください。)