

# 包丁研ぎ直しイベントのご案内

●切れ味の悪くなった包丁をお持ち下さい。  
関の刃物メーカーの研ぎ職人が、その場で研ぎ直しを行い  
お買い物の間に完了できるように作業を進めてまいります。  
所要時間の目安は1丁あたり10～15分程度ですが、受付順に  
作業を行うためお渡しまでにお時間がかかる場合がございます。  
予めご了承下さいませ。

●日時：平成29年6月25日(日)～27日(火)の3日間  
10:00受付開始 17:00受付終了(最終日のみ16:00まで)

●場所：東急ハンズ名古屋店6階 キッチンフロア

●価格表

大きな欠けのない一般的な家庭用包丁	¥800+税
特殊な包丁 (刃渡り20cm以上や、家庭用ではないもの)	¥1,000+税
サビや欠けが酷く、現場で修復が不可能なもの	¥1,200+税

※その他、状態により現場で判断させていただきます。

※各日先着50丁(最終日は40丁)は当日お渡しいたします。

それ以降に受付されたお客様には後日店頭にてお渡し、

またご配送(別途配送料が必要)にてお渡しさせていただきます。

※お一人様3丁までとさせていただきます。

※現場で修復ができない場合は後日のお渡しとなります。

## <研ぎ直し不可なもの>

波刃のパン切り包丁やギザ刃、はさみ、セラミック・チタン製包丁、  
フルーツナイフ(ペティナイフは可)

※上記以外の包丁でも現物を拝見してお断りさせて頂く場合もございます。

ご来店お待ちしております。

お問い合わせ先：東急ハンズ名古屋店 6階キッチンフロア

052-566-0109(代表)