

# トギいたします

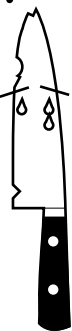
お宅の庖丁、切れ味、落ちてませんか？

プロが惚れこむ切れ味を、あなた自身の刃物でぜひお確かめ下さい。

**1**

刃物にも愛情を！

欠けたり錆びなどで切れない刃物はかわいそう、愛情を持ってトギに出しましょう。色々な原因で刃物は切れ味を落としています。どんな刃物でもトギ診断いたします。



**2**

伝統ある研ぎ師が仕上げます。

確かな腕と目をもったプロが、手仕上げで荒砥石から仕上げ砥石を使い刃物にあつたトギを致します。(和包丁の柄は衛生上1年に1度交換をオススメ致します。)



**3**

お客様のお手元に！

お預かりしてから1週間で出来上がります。お急ぎの方は、特急料金にて1日で仕上げますので、店員にご相談下さい。刃物は、一年に一度はトギに出しましょう。



刃物の事なら何でも相談下さい。

使いやすい刃物に！

● 銚のかみ合わせやネジのガタつきの調整。

● 刃物を使いやすい形に加工。

● 特注刃物の製作。

眠っていた刃物をよみがえらせて下さい



トギの仕上がりは、一週間ほどで発送致しますが、お急ぎの方は、当店にお問い合わせ下さい。

お問い合わせ 075-221-5446

トギ発送先

〒604-8134

金高刃物老舗

京都市中京区六角烏丸東入堂之前町244

刃物 トギ 料金表	
商品名	価格
家庭用料理庖丁 オールステンレス	1,260円 ~
家庭用料理庖丁 文化・菜切・刺身・出刃	1,470円 ~
和庖丁の柄取替	1,050円
握り銚 90mm~150mm	1,050円 ~ 1,680円
裁銚 180mm~270mm	1,260円 ~ 2,200円
特急料金	2割増し

※ご注意

- 本職用・欠け、錆びのきついもの、左用のトギは別料金になります。
- 理容銚・剪定銚・刈り込み・切出し彫刻刀・料理庖丁・鉋・ノミ・切箸・ナイフなど、刃物ならなんでもおトギいたします。
- ノコギリの目立てもいたします。
- 刃物修理品のお預かり期間は1年を限度としております。期間を過ぎた場合は責任を負いかねます。

トギに出される場合の荷造りは新聞紙を多めに巻いて下さい。

送料はお客様のご負担となります。

↓プリントして研ぎ物と一緒に同送してください。↓

切り取り線

お客様の返送先 (この用紙をトギ物と同送して下さい。)

トギに出される商品と数量をご記入下さい。

〒

( )丁

住所

( )丁

お名前

電話番号

( )丁