

貸出包丁依頼書

ふりがな		TEL	—	—
氏名		携帯	—	—
住所	〒			

■ 1 本目

包丁の種類	柳刃(刺身)包丁 出刃包丁 切付包丁 薄刃包丁 (片刃・両刃) 鎌型薄刃包丁 (片刃・両刃) フグ引包丁 タコ引包丁 身卸包丁 万能包丁(舟行包丁) 牛刀包丁 三徳包丁 筋引包丁 ペティ 菜刀 (牛刀切付型) アジ裂包丁 その他 (包丁)					
長さ (刃渡り)	105mm	120mm	150mm	180mm	210mm	その他 (mm)
鋼の種類	銀三鋼	V 金 10 号鋼	白二鋼	白一鋼	青二鋼	青一鋼

■ 2 本目

包丁の種類	柳刃(刺身)包丁 出刃包丁 切付包丁 薄刃包丁 (片刃・両刃) 鎌型薄刃包丁 (片刃・両刃) フグ引包丁 タコ引包丁 身卸包丁 万能包丁(舟行包丁) 牛刀包丁 三徳包丁 筋引包丁 ペティ 菜刀 (牛刀切付型) アジ裂包丁 その他 (包丁)					
長さ (刃渡り)	105mm	120mm	150mm	180mm	210mm	その他 (mm)
鋼の種類	白二鋼	白一鋼	銀三鋼	V 金 10 号鋼	青二鋼	青一鋼

■ 用途 家庭用 仕事用 その他 ()

用途の詳細についてお聞かせください。

■ 誓約書の送付 要 不要

ご不明な点、ご要望などありましたらご記入ください。

FAX

0 8 8 - 8 5 4 - 4 1 0 0

土佐包丁工房 田所刃物

〒781-1143 高知県土佐市波介 5586-24

TEL 088-854-9912 ※お電話でのお問い合わせは 平日 15:00~18:00

Web <https://www.tadokorohamono-marushin888.com>



貸出包丁の利用について

- ❖ 無料で貸し出しできます。
- ❖ お一人様 2 丁まで貸し出しできます。
- ❖ 貸出期間は最長 2 週間です。
- ❖ 料理教室、調理師学校などは別途ご相談ください。
- ❖ 送料はお客様負担になります。
- ❖ 数に限りがありますので、お時間をいただく場合があります。
- ❖ お届け予定日等については、追ってご連絡致します。
- ❖ 紛失や故意による破損に関しては、包丁代金を定価でお支払いいただきます。

貸出包丁の流れ

- ① 本書に必要事項を記入し、FAX または郵送
(ホームページからでも申し込みできます)
↓
※工房から納期等についてご連絡します
↓
- ② 誓約書に必要事項を記入し、押印したものを当工房宛に郵送
(誓約書はホームページからダウンロードできます。)
(当工房から郵送することもできます。貸出包丁依頼書の当該項目をチェック)
↓
- ③ 貸出包丁を受け取る (着払い)
↓
- ④ お試し
↓
- ⑤ 期間内に貸出包丁を当工房宛に返却 (元払い)