

タワーナイブズ東京 店舗拡張記念イベント

参加費
無料

たった20分学べば、料理がもっと楽しくなる！

包丁レッスン

基本編



正しい Lesson 1
万能包丁の使い方



Lesson 2
万能包丁の研ぎ方

午前の部		
第1部	11:00-11:20	万能包丁の正しい使い方
	11:30-11:50	万能包丁の研ぎ方
第2部	12:00-12:20	How to use a knife <small>(万能包丁の正しい使い方)</small>
	12:30-12:50	How to sharpen a knife <small>(万能包丁の研ぎ方)</small>
午後の部		
第3部	14:00-14:20	万能包丁の正しい使い方
	14:30-14:50	万能包丁の研ぎ方
第4部	15:00-15:20	How to use a knife <small>(万能包丁の正しい使い方)</small>
	15:30-15:50	How to sharpen a knife <small>(万能包丁の研ぎ方)</small>
第5部	16:00-16:20	万能包丁の正しい使い方
	16:30-16:50	万能包丁の研ぎ方

私が教えます！

タワーナイブズ代表
ピヨン・ハイバーグ

カスタムオーダーのコン・ハイバーグが得意です。包丁の使いかたや研ぎ方を一緒に楽しく学んでいただけます。また最新のドイツ製の手動研ぎ石や、たいの向けの電動研ぎシステムもご用意です。ぜひご参加ください！

3/28(日) ~ 4/3(日)

- 場所** 東京タワーナイブズ東京
タワーナイブズ東京
- 参加費** 当日、スタッフまでお声かけください。
チケットをお渡しします。
- 定員** 各回定員4名。
お申し込みが早い者勝ちです。

www.TowerKnives.com

kikaku@towerknives.com
