

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・ハイバード

カスタムオーダーコン・ハイバードが得意です。包丁の使いかたや研ぎかたを一緒に楽しく学んでいきます。また最新のナイブズも多数取り扱っているため最新のレッスンもご用意です。ぜひご参加ください！



3/28日 ~ 4/3日

- 場所** 東京タワーハイブズ東京
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
