1. **家庭用包丁の選び方**

料理の基本は「包丁を選ぶ」事からはじまります。

はじめて家庭用包丁を購入する際は(万能包丁/文化包丁とも呼ばれます)が最適です。三徳包丁は「野菜、果物の皮むき」や「お魚をさばく、おろす」など様々な用途で使用できる万能な包丁です。

次はハイフネーションのテストです　pneumonoultramicroscopicsilicovolcanokoniosis

* 1. 包丁の素材

包丁の素材はステンレスのみ場合は切れ味が悪い事が多いので、刃の中心に「鋼(ハガネ)」があるものを選びます。鋼といってもサビにくいステンレスの中心に「特殊刃物鋼」があるものです。

このような包丁を「**包丁**」と呼びます。

* 1. 本割込包丁

本割込包丁の特徴は切れ味が良くサビに強く、お手入れ簡単で手頃な値段が多いです。但し、商品によっては切れ味が悪い場合もあります。