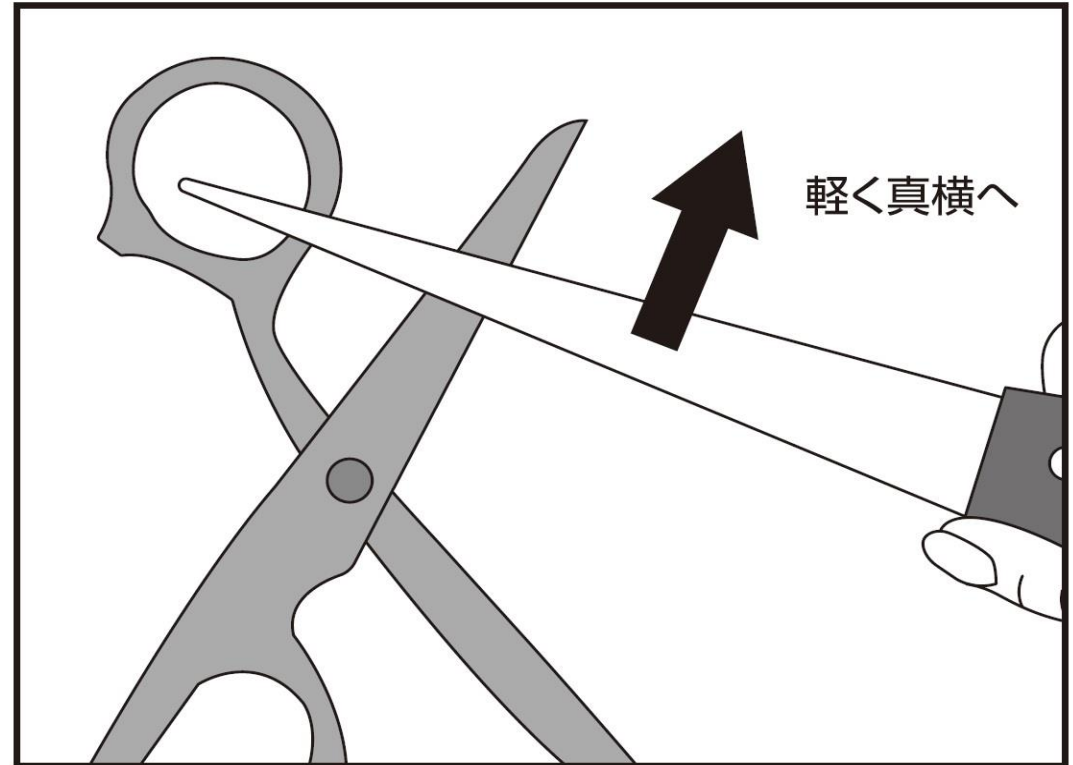
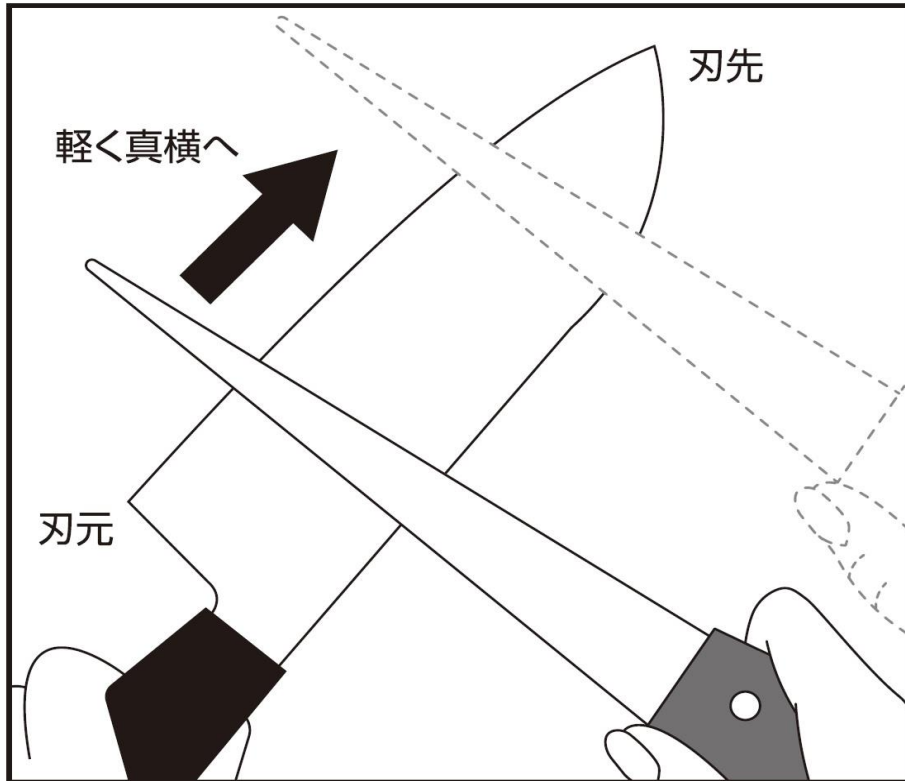


特長

- ステンレス、鋼、セラミック、チタン製の包丁に使用できます。
- ハサミにも使用できます。

使用方法



- ダイヤモンドシャープナーと包丁の刃が約15°位の角度になるようにシャープナーを包丁にあて、この角度を保ったまま刃元から刃先にかけて軽く真横にスライドするように数回なぞります。
- 刃こぼれがある場合は、荒研ぎ(400#)→中研ぎ(1000#)の順に研いでください。

【両刃の場合】……文化包丁、菜切包丁、スポーツナイフ等

- 包丁を裏返して同様に研ぎます。

【片刃の場合】……出刃包丁、刺身包丁等

- 包丁の刃角度にぴったり合わせた角度で片面を研ぎ、裏面に出るかえり(バリ)をさらに軽くなぞって取ります。

【ハサミの場合】

- シャープナーで表の小刃のみを軽く研ぎます。
※裏面を研ぐとハサミが切れなくなりますので絶対に研がないでください。