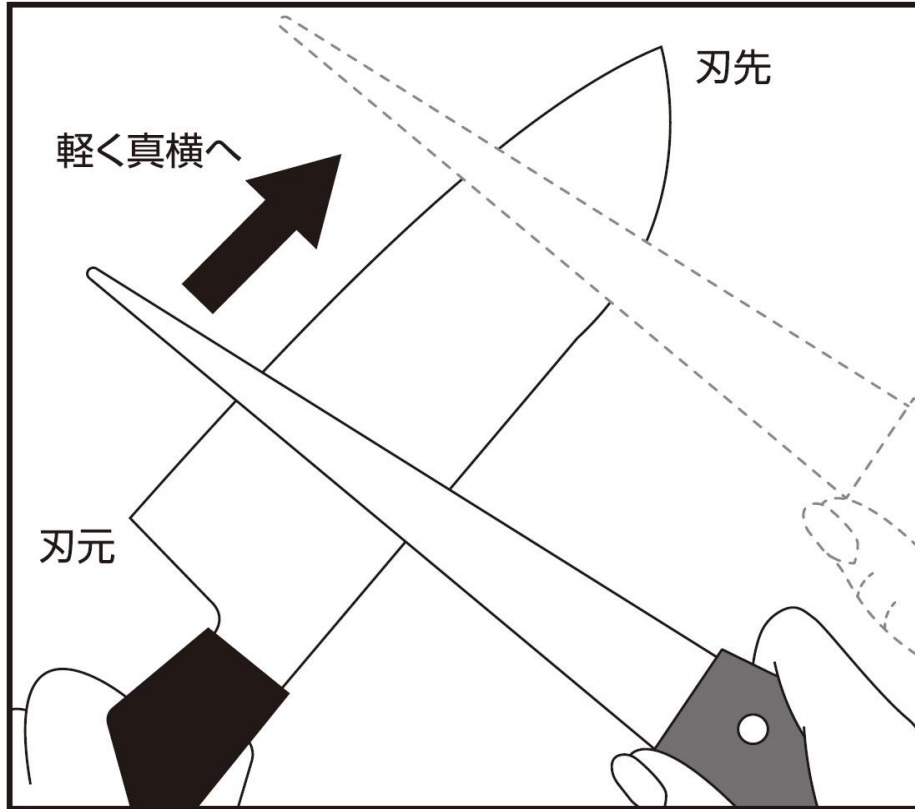


特長

- 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



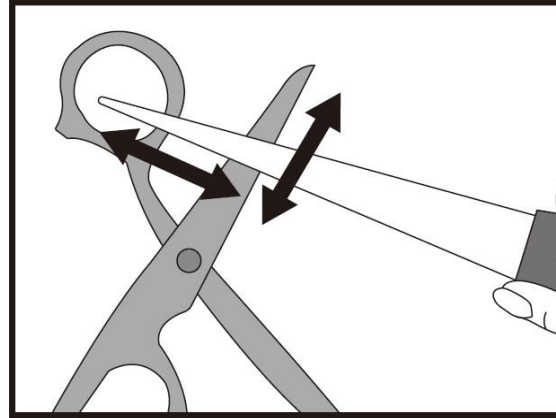
- ダイヤモンドシャープナーと包丁の刃が約15°位の角度になるようにシャープナーの平面側を包丁にあて、この角度を保ったまま刃元から刃先にかけて軽く真横にスライドするように数回なぞります。

【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

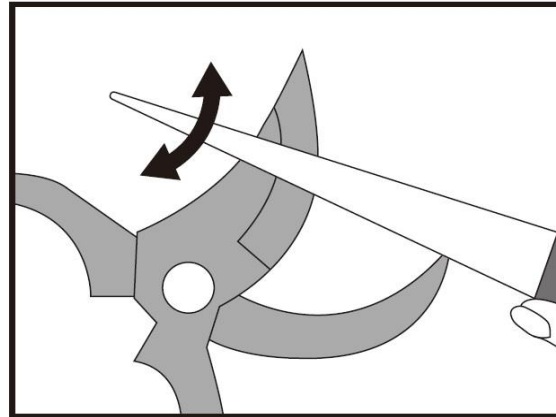
- 包丁の刃角度にぴったり合わせた角度で片面を研ぎ、裏面に出るかえり(バリ)をさらに軽くなぞって取ります。



【ハサミ】
平面で研ぐ



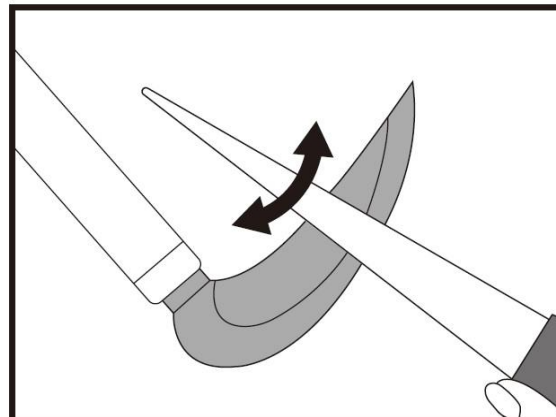
シャープナーの平面側を使って、表の小刃のみを軽く研ぎます。
※裏面を研ぐとハサミが切れなくなりますので絶対に研がないでください。



【剪定鋏】
曲面で研ぐ



シャープナーの曲面側を使って、刃に沿って軽く数回動かして研ぎます。
※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。



【鎌】
曲面で研ぐ



シャープナーの曲面側を使って、表の刃に合わせて軽く前後に動かして研ぎます。
最後に裏面を軽く研いでかえり(バリ)を取ります。