

鉄
工
ヤ
ス
リ

組
ヤ
ス
リ

技
能
五
輪
検
定
ヤ
ス
リ

コ
ー
テ
ィ
ン
グ
ヤ
ス
リ

精
密
ヤ
ス
リ

ダ
イヤ
モ
ド
ヤ
ス
リ

の
こ
ヤ
ス
リ

波
目
ヤ
ス
リ

鬼
目
ヤ
ス
リ

修
正
ヤ
ス
リ

電
動
ハ
イ
ギ
ヤ
ス
リ

そ
の
他

外
国
製
ヤ
ス
リ

付
録

棒ヤスリ (ナイフシャープナー) SHARPENING STEEL 835



PRICE-835

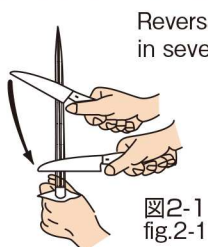
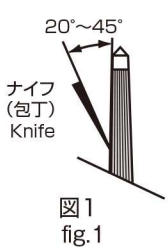
■ヤスリ本体は磁性化済みなので、切粉が散乱しません。 Magnetized!!

ITEM No.
WHB-10BR

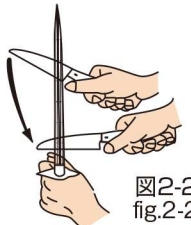


■使用方法 (その1) How to use (example1)

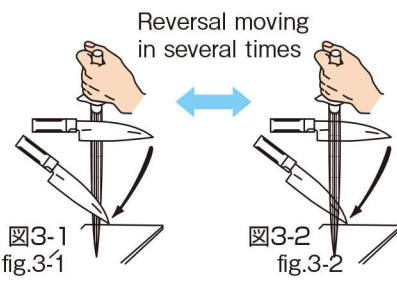
- ①ナイフ (包丁) の汚れを布等で、拭き取ります。
- ②左手にシャープナー、右手にナイフ (包丁) を持ち、ナイフ (包丁) をシャープナーの手前側向こう側へと交互にすべらせます。
(当てがう角度は、20° ~ 45° 程度です。)
- ③刃の根元から刃の先までを、シャープナー上で滑らせます。(図2-1、図2-2 参照)
- ④この動作を4~5回繰り返します。
- ⑤試し切りを行ない、切れ味が悪ければ、②~④を繰り返して下さい。
(切れ味が良い刃物は、玉ねぎを切る時に、目がしみません。)



Sharpening Back edge of knife



Sharpening Front edge of knife



■使用方法 (その2) How to use (example2)

- ②シャープナーを平らな場所に立て、体の正面に構え、シャープナーの表側に、刃物とシャープナーを交差させます。(図3-1、図3-2 参照)
(当てがう角度は、刃物の形状によって20° ~ 45°に当てて下さい。)(図1 参照)
- ※①、③~⑤の動作は使用方法(その1)と同様です。

■ご使用上の注意

- 布でシャープナーに磁化付着した鉄粉を落とし、乾燥したところに保管して下さい。
- ナイフ、包丁の刃先で手を傷つけないようご注意ください。
- 本製品は、刃先の修正用ですので、刃こぼれには砥石をご使用下さい。

■caution !

- Not to cut your hands dvring sharpening knives.
- After sharpening knives, please wipe off steel powder magnetized on the sharpening steel by cloth and keep it dry.