

正しい包丁の研ぎ方と注意

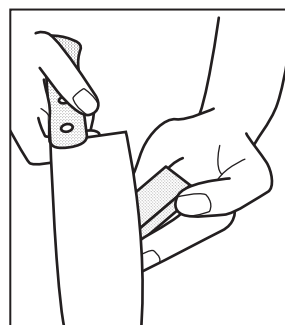
- 6 砥石全体が濡れたら、刃物支持金具の上に研磨する包丁を乗せて研磨を始めてください。

包丁の柄の部分をしっかり握り、軽く前後に動かして研いでください。

包丁の根元から切っ先までゆっくりと、刃の裏にカエリ(バリ)が出るまで研いでください。

- 7 包丁全体が研磨できたら、刃物支持金具から外し、スイッチを切り(OFF)、水を止めてください。

- 8 カエリ(バリ)は付属の油砥石(オイルストーン)で軽くこすって仕上げてください。



- 9 刃先を指先で確認し、カエリ(バリ)を感じなければ研磨は終了です。

このとき、刃先で指を切らないように注意してください。



カエリがあるまま刃物を使用されますと、刃欠けの原因になるばかりか、欠けた刃先が切ったものに食い込むなど大変危険です。

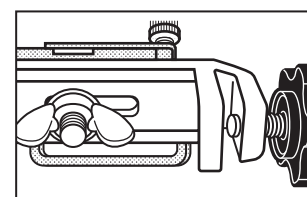
正しい包丁の研ぎ方と注意

■逆回転で使用する場合

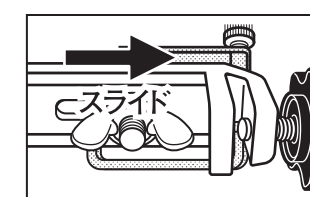
- 10 ⑪⑫スイッチが両方ともOFF位置にあり、電源プラグも電源コンセントに接続していないことを確認する。

- 11 ノブねじを緩め、水受けから⑮⑯⑰刃先角度調整金具一式を取り外します。

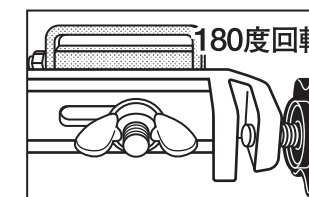
底面にある蝶ナットを緩めて、⑯刃物支持金具を半回転させ、さらに砥石の外周部に合うように平行に移動させてから蝶ナットで締め付けて固定する。



■蝶ナットを緩め



■刃先角度調整金具を右へスライド



■刃先角度調整金具を180度半回転調整後、蝶ナットをしっかり締める

- 12 刃先角度調整金具一式を水受けの正回転時と逆の位置に、砥石から1mm程度離して固定する。

- 13 あとは正回転時の1)~9)と同じようにして研磨してください。