

# 革砥 + 青棒研磨材

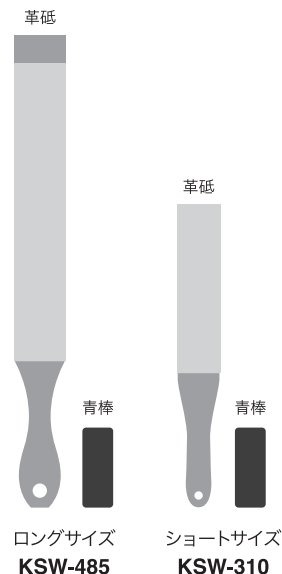
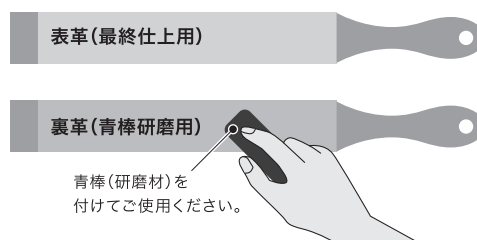
KNIFE STROP & POLISHING KIT

## 取扱説明書

微細なカエリまで綺麗に取り光沢を出す、刃物を最高の状態に仕上げるためのツールです。特に粘りのあるステンレス製の庖丁などでは仕上砥石でも微細なカエリはなかなか取ることができません。そんな時に真価を発揮するのがこの革砥です。砥石で取りきれない微細なカエリも簡単に取ることができ、砥石の最終仕上げとして長切れする最高の切れ味に仕上げることができます。

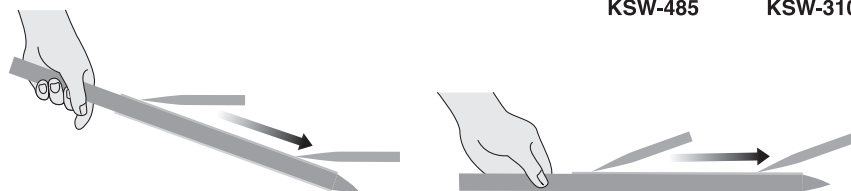
### 【ご使用前に】

■裏革面(ザラザラした面)に青棒(研磨材)を擦り付け、始めにこの面でカエリを取ります。表革面(ツルツルした面)は青棒を付けずに最終仕上げにご使用ください。(右図参照)

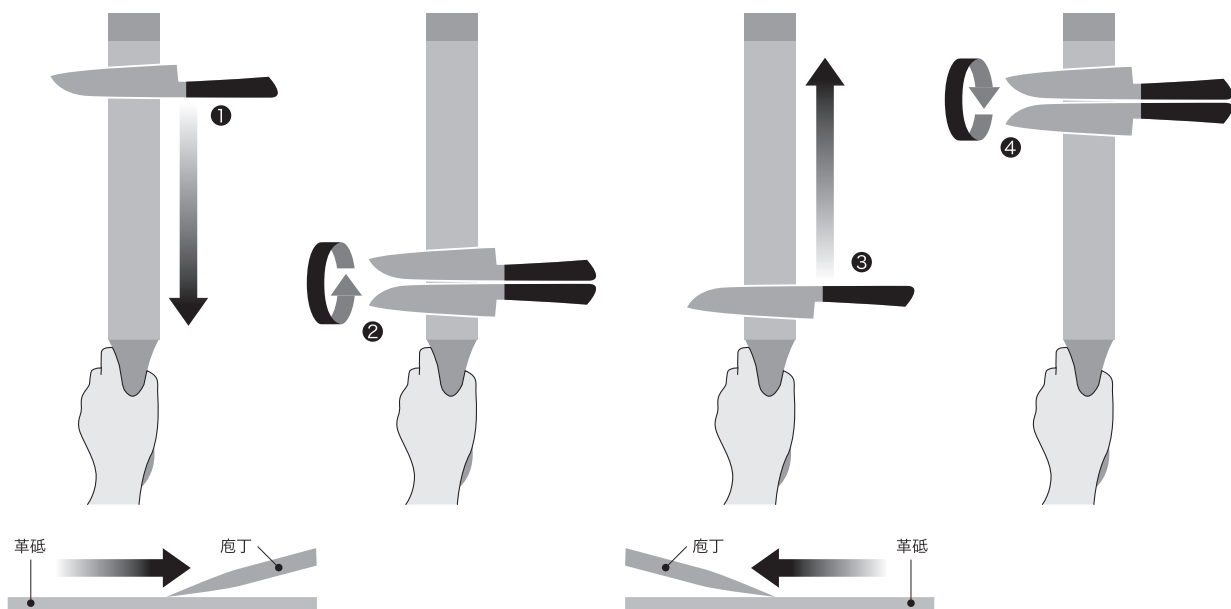


### 【ご使用方法】

■革砥のグリップをしっかりと握り、先端をテーブル面に付けた状態で角度を決め固定して研磨すると安定した状態で研げます。滑りにくい平らな場所では革砥を置いて研いでも良いです。(右図)



■砥石でカエリを取るのと同じ要領で刃先を革砥に当て軽い力で引いて(図①)カエリを取ります。手前まできたら庖丁の背を中心に裏返し(図②)、同様に裏面を引きします(図③)。先端部でまた背を中心に裏返します(図④)。図①～④の手順で切っ先からあごまで全体を当てるようにカエリを取ります。



### 【ご使用上の注意】

- 滑りにくい場所でしっかりグリップをおさえてご使用ください。
- 軽い力で作業を行ってください。刃を立てたり必要以上の力を入れると破損する恐れがあります。
- 革や本体木部の劣化が見られる場合は使用しないでください。破損しケガの恐れがあります。
- お子様の使用は避け、手の届かない所に保管してください。研磨材を誤食する恐れがあります。
- 使用時の刃物の扱いには十分ご注意ください。
- 青棒には毒性や危険性はありませんが油分を含んでいますので、研磨後は食器用洗剤などで刃物をよく洗い流してからご使用または保管してください。



Confidence Symbol

株式会社 末 広

〒950-0812 新潟市東区豊3-3-4

FAX 025-273-4355

<https://www.suehiro-toishi.com/>

MADE IN JAPAN