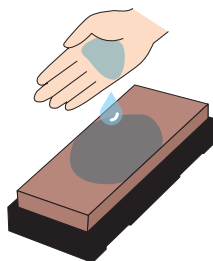


極妙DGL-20に付属している両面名倉砥石の使用法

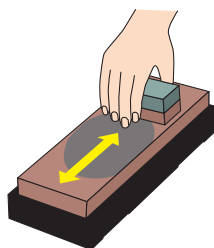
DGL-20は粒度#2000の「極妙」砥石で、業務用大型包丁の中研ぎ・仕上げ研磨には最適の中仕上砥石です。付属の両面タイプの名倉砥石 (GTSF-1)はWA#1000(赤色)とGC#180(緑色)のコンビ名倉砥石で砥石使用後に砥石の表面をクリーニングする目的と、研ぐ時に研磨を促進するための砥汁出しの目的で使い分けができます。極妙シリーズは大変緻密な砥石ですので、この名倉砥石で常に整えることで最良の研磨力を発揮します。名倉砥石 (GTSF-1)は単品販売もございますので別途ご購入いただけます。

研磨促進のための砥汁出しに使用する

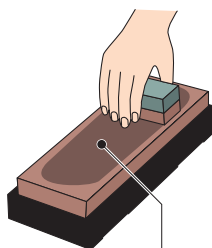
刃物を研いでみてください。「極妙」シリーズは砥石の緻密さゆえに刃物の乗りの悪さを感じる場合があると思います。手水をかけながら名倉砥石#1000(赤色)の方で砥石面と擦り合わせて砥汁を出した状態で研磨されますと、研ぎ始めから刃の乗りも良くなり大変スピーディーに研磨できます。



軽く手水をかける



水と絡めるように名倉砥石の#1000(赤色)で砥汁を出す



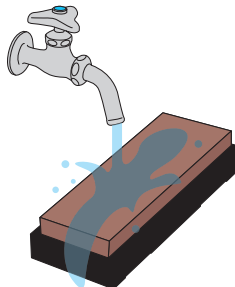
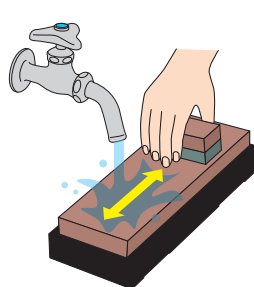
砥汁が出て#1000の粉が乗った状態



砥汁に絡めながら研ぐとスピーディーに研磨できます

砥石使用後の表面調整クリーニングに

研ぎ終わりましたら名倉砥石#180(緑色)を使い、流水を流しながら砥石面全体を撫でるように擦って汚れを落とし、汚れを洗い流してください。「極妙」シリーズは硬く減りにくく平衡面を永く保つ砥石ですが、緻密ですのでこのクリーニングを常に行っておくことで最良の研磨力を発揮します。



GTSF-1 (別売あり)

緑GC#180／赤WA#1000
サイズ 約95×40×30mm
標準小売価格1,400円(税別)
JANコード 4966684070424