

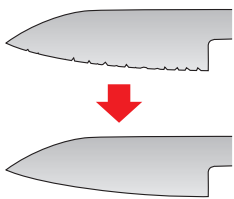
極妙DGL-4に付属している両面名倉砥石の使用法

DGL-4は粒度#200の「極妙」砥石で、業務用大型包丁の刃こぼれ修正・刃角度調整には最適の荒砥石です。付属の両面タイプの名倉砥石(GTSF-2)はC#300(黒色)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-2)は単品販売もございますので別途ご購入いただけます。

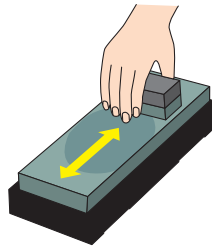
研磨促進のための砥汁出しに使用する

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#180(緑色)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刃こぼれした刃物等も大変スピーディーに研磨できます。名倉砥石#300(黒色)の方で砥汁出しを行うと中研ぎのような研ぎ感が得られますので、刃角度調整などに最適です。

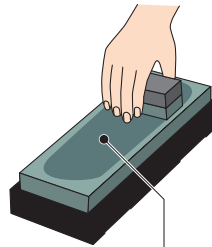
刃こぼれ修正には#180面での砥汁出しが最適です



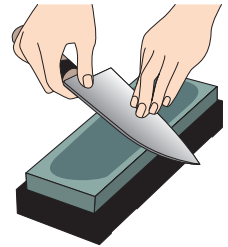
軽く手水をかける



水と絡めるように名倉砥石の#180(緑色)で砥汁を出す

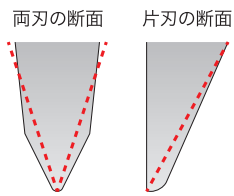


砥汁が出て#180の粉が乗った状態



砥汁に絡めながら研ぐ

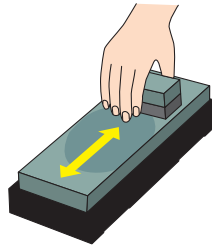
刃角度の修正には#300面での砥汁出しが最適です



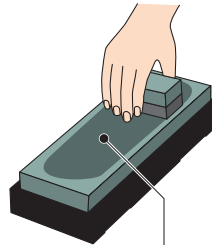
刃先を鋭角に修正する



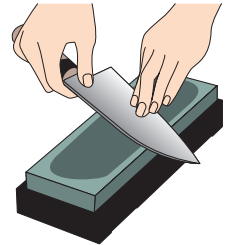
軽く手水をかける



水と絡めるように名倉砥石の#300(黒色)で砥汁を出す



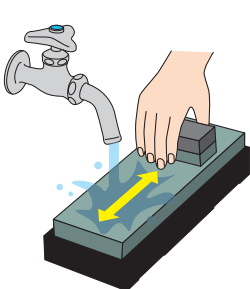
砥汁が出て#300の粉が乗った状態



砥汁に絡めながら研ぐ

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-2 (別売あり)

緑GC#180/黒C#300
サイズ 約95×40×30mm
標準小売価格1,100円(税別)
JANコード 4966684070431

