

ダイヤモンドシャープナー

研ぐ 削る 磨く

柄が曲がっているので使い易く、どんな品物にも対応出来ます。

これ1本で直線から曲面まで!!

あっ
という間に
作業ができる!

厳選した
ダイヤモンド粒子を使用!!

目の荒さ：#325

あらゆる刃物の研磨に!

- 包丁
- ハサミ
- ナイフ
- 剪定鋏
- カマ
- ナタ
- オノ
- 芝刈機
- 農機具部品
- ペンチ
- ニツパ
- 工具
- 自動車部品



ワンポイントアドバイス

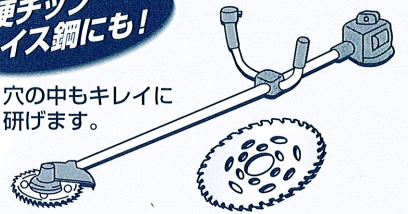


マジックなどで研ぎたい面に印を付けマジックが消える様に研ぐと、キレイに簡単に研げます。

刃物を研ぐ場合基本的に、力を入れなくて軽く2~3回下から上に押し上げる要領で研いでください。

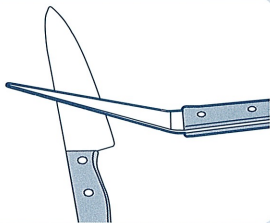
超硬チップ
ハイス鋼にも!

穴の中もキレイに研げます。



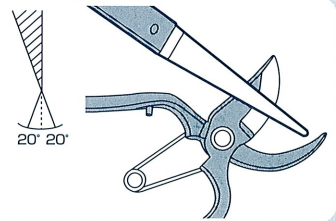
◇包丁(両刃の刃物)

シャープナーの直面側を使い、約10°の角度で平行に両面研いでください。



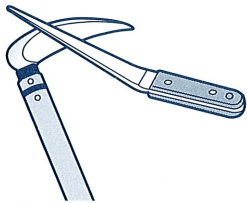
◇剪定鋏

シャープナーの曲面側を使い、だいたい上図の角度で研いでください。



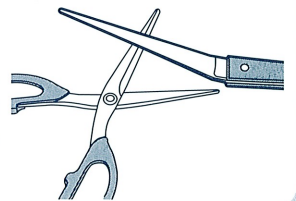
◇カマ

シャープナーの両面を使い、表の刃に合わせて研いでください。最後に裏は軽くかえりを取る程度にします。



◇はさみ

シャープナーの直面側を使い、表の小刃のみを研ぎます。絶対に裏面を研いではいけません。



使用後のお手入れ

- 使用後は水、洗剤等で研ぎ粉を洗い流してください。
- サビた刃物を研いだ場合、サビがダイヤモンド面に目詰まりして取れなくなる事があります。この場合、消しゴムでこすってください。それでも落ちない場合はシンナーか灯油で拭いてください。

プロフェッショナル・ツール及び熱間精密鍛造製品
株式会社 **小林工具製作所**
PROFESSIONAL TOOLS & PRECISION FORGED PRODUCTS
KOBAYASHI TOOL MFG. CO., LTD.
三条市新光町13番27号
TEL (0256)33-2626 FAX (0256)35-6014