

ミニ ダイヤモンド シャープナー

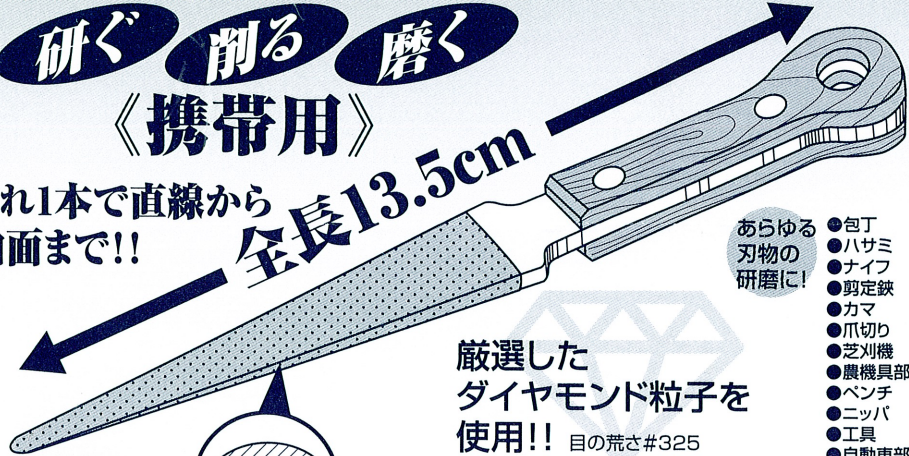
切れにくくなった刃物をその場でよみがえらせる!

研ぐ 削る 磨く

《携帯用》

これ1本で直線から
曲面まで!!

全長13.5cm



あらゆる
刃物の
研磨に!

- 包丁
- ハサミ
- ナイフ
- 剪定鋏
- カマ
- 爪切り
- 芝刈機
- 農機具部品
- ペンチ
- ニッパ
- 工具
- 自動車部品

厳選した
ダイヤモンド粒子を
使用!! 目の荒さ#325

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、力を入れないで軽く2~3回下から上に押し上げる要領で研いください。

あっ
という間に
作業ができる!



◇パンナイフ

波刃のひと山ずつ、刃の角度に合うシャープナーの位置で、押し出すように一方に軽く研いください。

◇包丁 (両刃の刃物)

シャープナーの直面側を使用し約10°の角度で平行に両面研いください。

◇剪定鋏

20° 20°
シャープナーの曲面を使い、だいたい上図の角度で研いください。

◇爪切り

爪切りを閉じた状態で刃の曲面に合うシャープナーの位置で、軽く前後に研いください。

◇カマ

シャープナーの両面を使い、表の刃に合わせ研いください。最後に軽く裏の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。
- さびた刃物を研いだ場合、サビがダイヤ面に目詰まりして、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ふいてください。

プロフェッショナルツール及び熱間精密鍛造製品
製造元 株式会社 **小林工具製作所**
PROFESSIONAL TOOLS & PRECISION FORGED PRODUCTS
KOBAYASHI TOOL MFG. CO., LTD.
三条市嘉坪川2丁目1番10号
TEL (0256) 33-2626 FAX (0256) 35-6014

小さくなってポケットサイズ。