

剛研

砥石に凸型と凹型の曲面を
持たせる事により、様々な曲線形の
刃物を研ぐことができます。



GOUKEN
MADE IN JAPAN

曲線刃用砥石

剪定鋏・ピーリングナイフ・フローリストナイフ・接木小刀・木工用小刀
園芸用ナイフなど、曲線刃の研ぎに最適。



QA-0360

荒砥石【刃が欠けた時の修正に】

粒度：#220
サイズ：133×28×20mm
JAN：4955571241016



QA-0361

中砥石【切れ味を戻したい時に】

粒度：#1000
サイズ：133×28×20mm
JAN：4955571241023

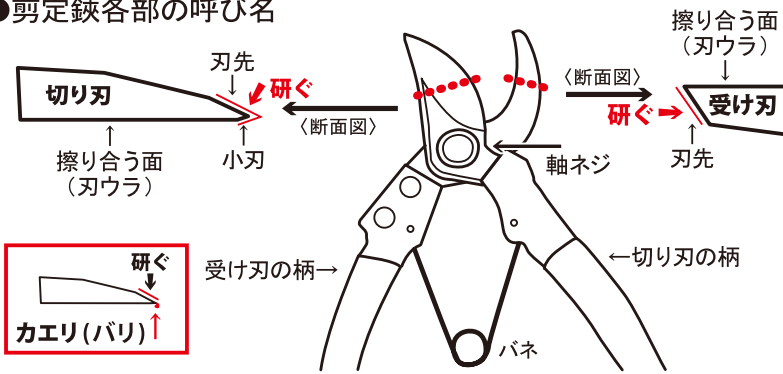


QA-0362

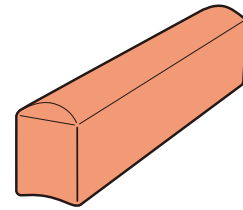
仕上げ砥石【より優れた切れ味に】

粒度：#3000
サイズ：133×28×20mm
JAN：4955571241030

●剪定鋏各部の呼び名



■砥石



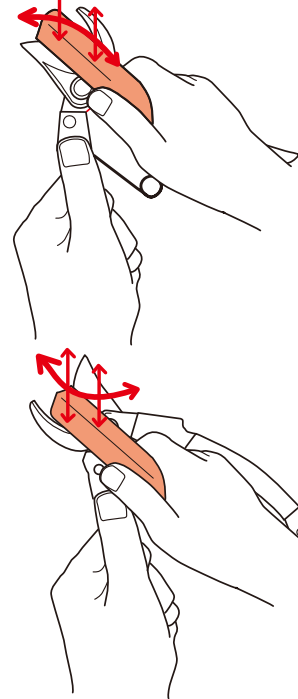
133×28×20mm

- 研ぐ前に砥石を水に浸してください。(約5分程)
※砥石は必要以上、水に浸したまま放置しないでください。
- 砥石の使用後は、研ぎカスを水洗いし日陰で乾燥させて保管してください。
※寒冷期には、水分を含んだ砥石を凍結させないようにご注意ください。

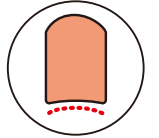
●分解しないで研ぐ

□切り刃 (右図参照)

鋏を開いた状態にして、受け刃の柄を片手で持ち、しっかりと固定します。利き手に専用砥石を持ち、砥石の凹部を刃先の角度に合わせて刃元から刃の先の方へ移動を繰り返して研ぎます。(※砥石が受け刃に当たらないように注意して研いでください)
刃ウラにカエリ(バリ)が僅かに出るまで研ぎます。
切り刃のウラの刃先に小刃をつけます。

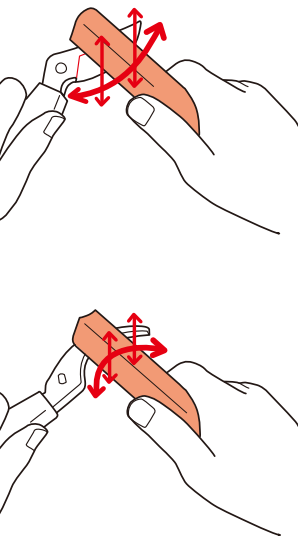


●砥石の使う部分

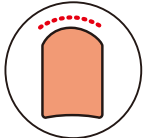


□受け刃 (右図参照)

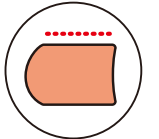
研ぐ必要はほとんどありませんが、受け刃の刃先が欠けたりすり減ったりした時に専用砥石の凸部を使って研ぎます。
鋏を開いた状態にして、切り刃の柄を片手で持ち、しっかりと固定します。利き手に専用砥石を持ち、砥石の凸部を受け刃の角度に合わせて刃元から刃の先へ繰り返し研ぎます。(※砥石が切り刃に当たらないように注意して研いでください)
刃ウラにカエリが出るまで研ぎます。刃ウラのカエリは、専用砥石の平たい部分を受け刃の刃ウラにぴったりと当てて軽く1~2回擦って取り除いてください。(※刃ウラは絶対に研がないでください)



●砥石の使う部分



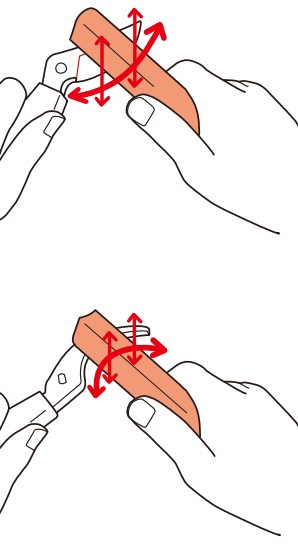
●カエリを取る時の砥石の使う部分



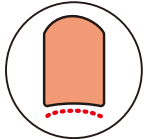
●分解して研ぐ

□切り刃 (右図参照)

鋏の切り刃の柄を片手でしっかりと持ち固定します。利き手に専用砥石を持ち、砥石の凹部を刃先の角度に合わせて刃元から刃の先の方へ移動を繰り返して研ぎます。
刃ウラにカエリ(バリ)が僅かに出るまで研ぎます。
切り刃のウラの刃先に小刃をつけます。



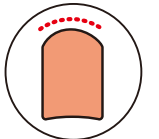
●砥石の使う部分



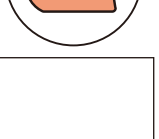
□受け刃 (右図参照)

研ぐ必要はほとんどありませんが、受け刃の刃先が欠けたりすり減ったりした時に専用砥石の凸部を使って研ぎます。鋏の受け刃の柄を片手で持ち、しっかりと固定します。利き手に専用砥石を持ち、砥石の凸部を受け刃の角度に合わせて、刃元から刃の先へ繰り返し研ぎます。刃ウラにカエリが出るまで研ぎます。刃ウラのカエリは、専用砥石の平たい部分を受け刃の刃ウラにぴったりと当てて軽く1~2回擦って取り除いてください。
(※刃ウラは絶対に研がないでください) —

●砥石の使う部分



●カエリを取る時の砥石の使う部分



⚠ ご注意

- 砥石は本来の用途以外には使用しないでください。
- 刃物の研ぎを正しく理解した上で、より慎重な刃物の研ぎ作業を行ってください。
- 刃物の研ぎを正しく理解しないままでの研ぎ作業は絶対にしないでください。
また、刃物の危険を認識しない人、子供には刃物の研ぎ作業は絶対にさせないでください。
※一般的な研ぎ方の説明です。鋏本来の切れ味をお求めの場合は、鋏メーカーまたは刃物専門店等へ研ぎ直しを依頼する事をお勧めします。