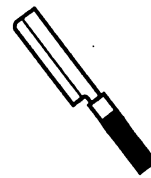
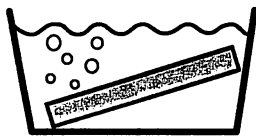




包丁の研ぎ方



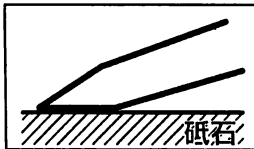
■包丁を研ぐ前に



- 砥石を水に充分浸してください。(約5分程)
- 安全のため、平らな面で砥石の下に濡れタオルなどを敷き砥石を安定させて設置してください。

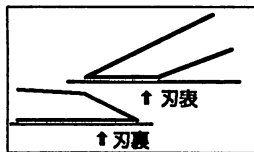
■刃の種類と研ぎ方

[両刃]



- 両刃は、表と裏を同回数砥石との角度を保ちながら研いでください。

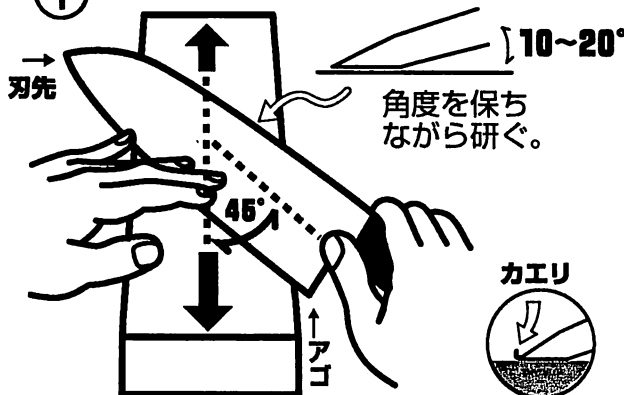
[片刃]



- 片刃は、刃の角度を砥石に合わせて、刃表を20回刃裏を3回の割合で研ぎます。

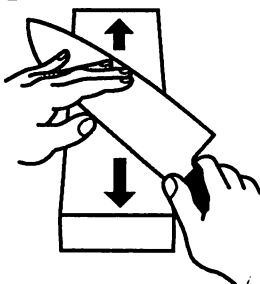
■包丁の研ぎ方(両刃)

①



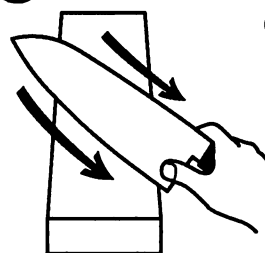
- 包丁を前後に角度を保ちながらゆっくり動かして刃先からアゴまで全体にカエリが出てくるまで研ぎます。

②



- 片面を研いだら、包丁を裏返し、同じ要領で角度を保ちながら裏を研ぎます。

③



- 包丁をできるだけねかせて軽く砥石にあて、矢印の方向に数回こすりカエリを取ります。

■研いだ後は

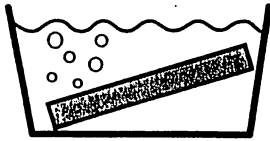
- 砥石の使用後は、研ぎカスを水洗いし日陰で乾燥させて保管してください。
- 砥石が片べりしたり凹みができたら、面直し砥石、又は、耐水ペーパーなどで平らに修正してください。

■ご注意

- 研ぎに際し、包丁の刃には充分慎重にお取り扱いください。
- 使用後の砥石は水に浸したままにしないでください。
- 砥石は割れ易い物です、落としたり、ぶつかけたりしないでください。

HOW TO SHARPEN YOUR KNIVES AND TOOLS

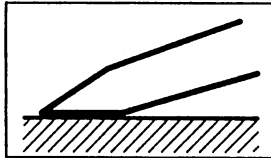
■ **BEFORE SHARPENING:** Soak the whetstone in the water before use.
(about 5 minutes)



For safety sharpening of the blade, hold the stone in a wet cloth or otherwise secure as preferred.

■ SHAPE OF BLADES AND HOW TO SHARPEN THEM:

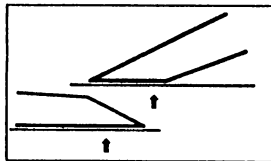
Double beveled blade



Maintain an angle to the stone while moving the blade over the stone.

After 3 or 4 strokes, flip blade and repeat process on other side. Alternate equal strokes until sharp.

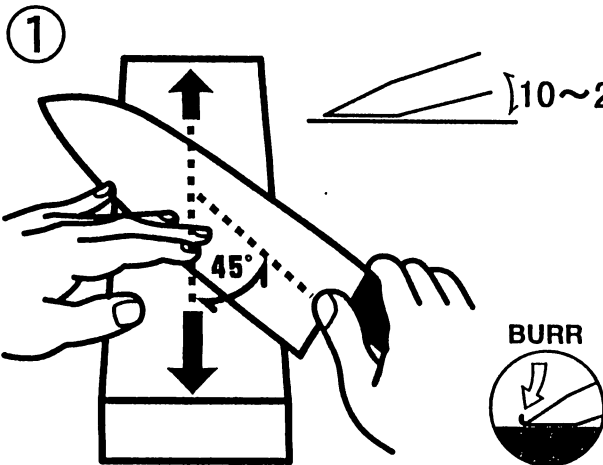
Single beveled blade



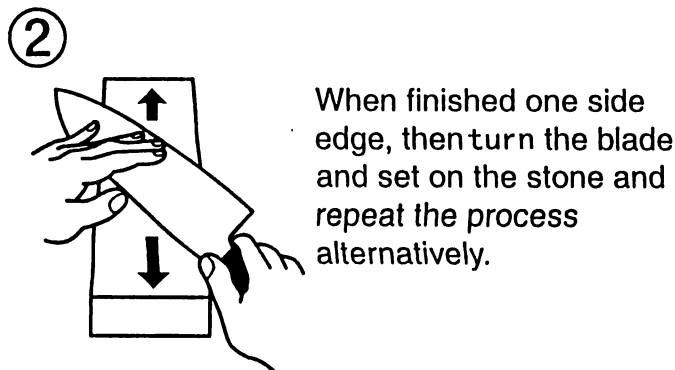
Rest the blade flat on the stone, then angle it to match the bevel. Move the blade across the stone.

After finished bevel side, lay the other side flat on the stone. Move the blade in the ratio of 20 (bevel side) and 3 (after turned).

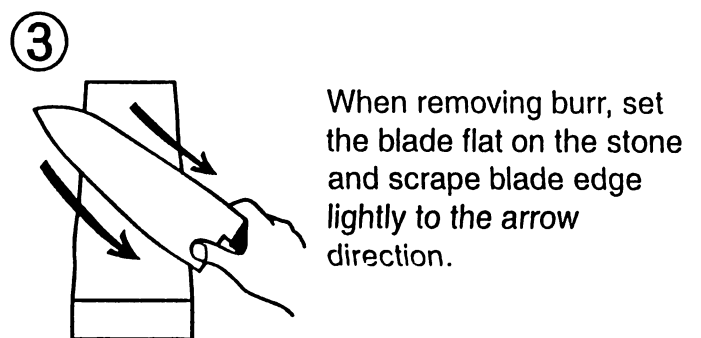
■ SHARPENING DOUBLE BEVELED BLADES:



Set the blade on stone with the length of the blade at an angle of 45° to the length of stone, then, maintain an angle $10\sim 20^\circ$ to the stone while moving the blade firmly and smoothly over the stone until you feel slight burring on other side of the blade.



When finished one side edge, then turn the blade and set on the stone and repeat the process alternatively.



When removing burr, set the blade flat on the stone and scrape blade edge lightly to the arrow direction.

■ AFTER SHARPENING:

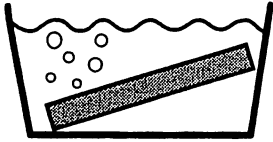
After use the whetstone, rinse it and wipe off the residue. Store it protected from direct sunlight. If a worn stone surface has become concave, it can be corrected using a dressing stone or water-proof sand paper.

■ ATTENTION:

When sharpening, handle blade carefully to avoid any injury. Do not remain stone soaked after used. Whetstone is fragile. Do not drop or bump.

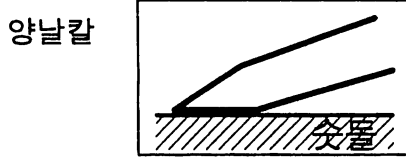
주방용 칼 가는 방법

■칼을 갈기 전에:

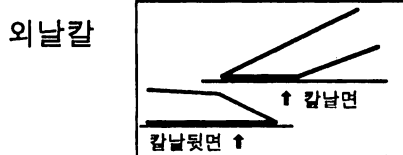


- 스킨돌에 물이 충분히 스며들도록 물에 담가 두십시오. (약 5분 정도)
- 안전을 위하여, 평평한 곳에 젖은 타월 또는 헝겊을 깔고, 그 위에 스킨돌이 움직이지 않도록 두십시오.

■칼날의 종류와 가는 방법:

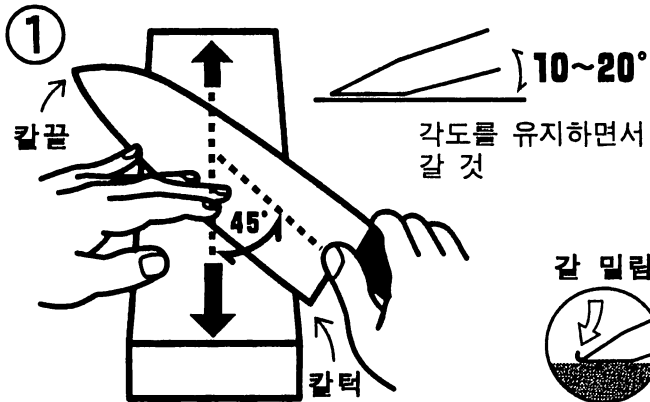


양날칼의 경우에는, 스킨돌과의 일정한 각도를 유지하면서 칼의 앞면과 뒷면을 같은 횟수 갈아주십시오.

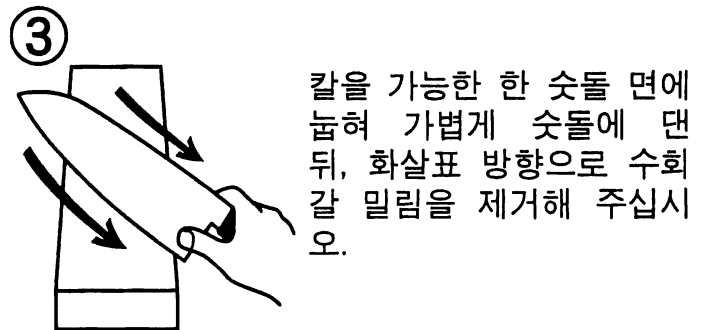
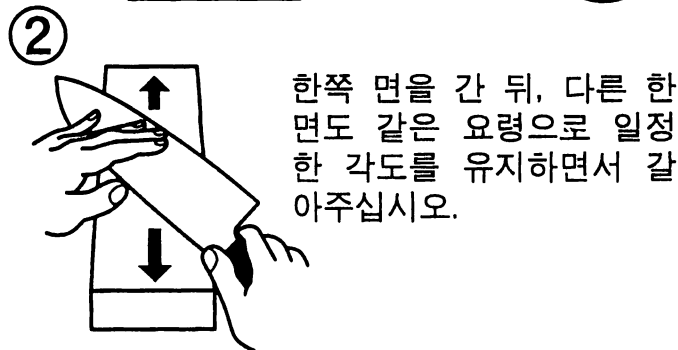


외날칼은, 칼날 전체를 스킨돌면에 밀착시켜, 칼날면 20회, 칼날뒷면 3회의 비율로 갈아주십시오.

■칼 가는 방법(양날칼):



- 칼은 일정한 각도를 유지하면서 천천히 움직이십시오. 칼끝에서 칼턱까지 칼날 전체에 갈 밀림이 생길 때까지 갈아주십시오.



■간 뒤에는:

- 스킨돌은 사용한 다음, 스킨돌에 남은 찌꺼기를 물로 깨끗이 씻은 후 그늘에서 잘 건조시켜 보관해 주십시오.
- 스킨돌의 어느 한 면만이 크게 줄어들거나, 요철이 생겼을 경우에는 면수정용 스킨돌, 또는 내수 페퍼등으로 면을 평평하게 수정해 주십시오.

■주의할 점:

- 칼을 갈 때에는, 칼날에 충분히 주의하여 주십시오.
- 사용 후의 스킨돌은 물에 젖은 채로 방치하지 말아 주십시오.
- 스킨돌은 아주 깨지기 쉬운 물건입니다. 떨어뜨리거나 부딪치지 말아 주십시오.



NANIWA ABRASIVE MFG. CO.,LTD.

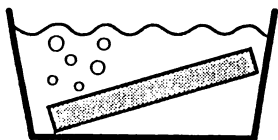
17-17, 1-Chome, Tenjin-No-Mori, Nishinari-Ku, Osaka 557-0013 Japan

Tel:+81-6-6661-1171 / Fax:+81-6-6661-1177

http://www.naniwa-abrasive.com E-mail:trade@naniwa-kenma.co.jp

磨刀方法

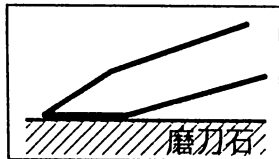
■磨刀之前:



- 請將磨刀石充分浸于水中（約5分鐘）。
- 爲安全起見，請將磨刀石放在平坦的地方并在其底下鋪上濕毛巾等，使其穩定放置。

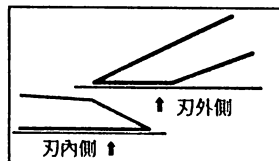
■刀刃的種類和研磨方法:

雙刃



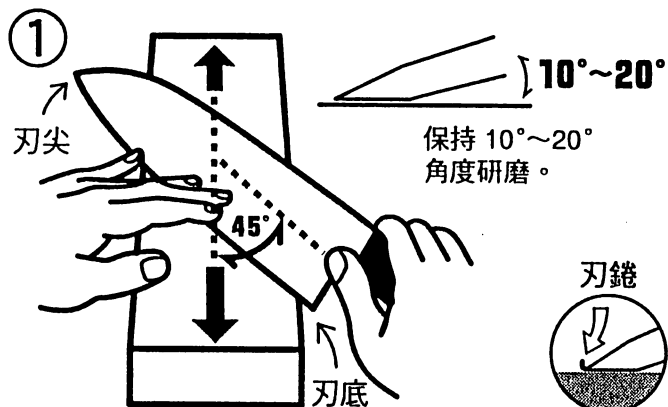
請將雙刃的內外側，研磨相同次數，并與磨刀石保持一定的角度。

單刃

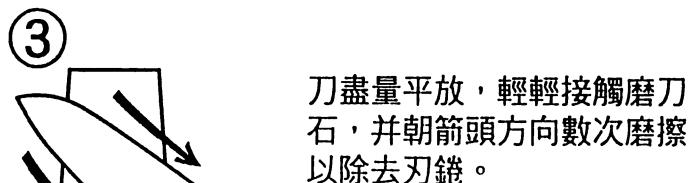
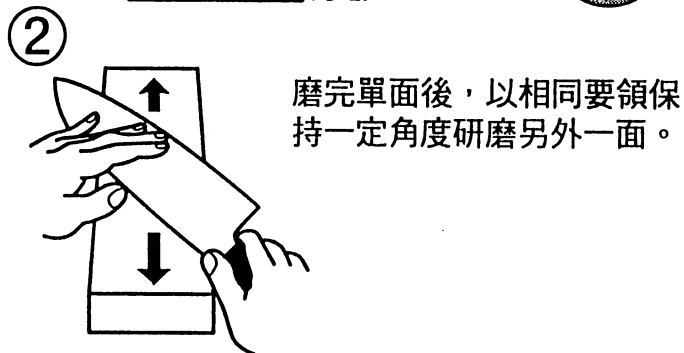


單刃要調整好刀刃與磨刀石的角度，并以刃外側20次，刃內側3次的比例研磨。

■磨刀方法（雙刃）:



- 使刀與磨刀石面保持一定角度，并前後慢慢研磨，直到刃尖到刃底全部出現刃鏢。



■研磨以後:

- 磨刀石使用完了以後，用水洗掉研磨滓，在陰涼處乾燥保管。
- 如磨刀石出現不對稱磨損或凹陷，則用磨面磨石或耐水砂紙等修正。

■注意事項:

- 研磨時請充分留意刀刃。
- 使用後的磨刀石不要一直浸于水中。
- 磨刀石容易斷裂，請不要使之掉落或碰撞。



NANIWA ABRASIVE MFG. CO.,LTD.

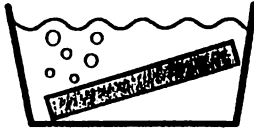
17-17, 1-Chome, Tenjin-No-Mori, Nishinari-Ku, Osaka 557-0013 Japan

Tel:+81-6-6661-1171 / Fax:+81-6-6661-1177

<http://www.naniwa-abrasive.com> E-mail:trade@naniwa-kenma.co.jp

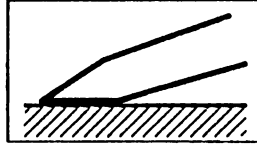
COMO AFILAR SUS CUCHILLOS Y HERRAMIENTAS

■ ANTES DE AFILAR:



Sumerja la piedra de afilar en agua antes de utilizar. (unos 5 minutos)
Para su seguridad al afilar la hoja, sujete la piedra sobre un paño o asegure de otra forma preferida.

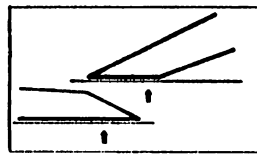
■ AFILADO DE HOJAS Y FORMA DE AFILAR:



Hoja de doble biselado

Mantenga en ángulo contra la piedra mientras mueve la hoja sobre la piedra.

Después de 3 ó 4 pasadas, dé vuelta la hoja y repita el procedimiento para el otro lado. Alterne las pasadas en ambos lados hasta que quede afilada.



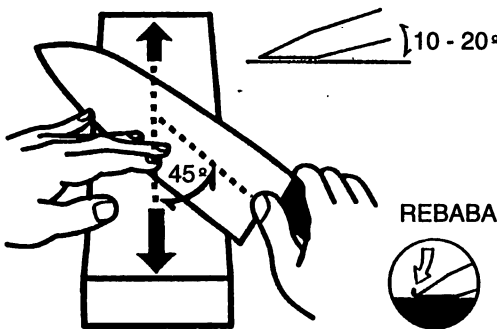
Hoja con biselado de un lado

Apoye la hoja contra la piedra y después levante en un ángulo que coincida con el biselado. Mueva la hoja por la piedra.

Después de terminar el lado biselado, apoye el otro lado contra la piedra. Mueva la hoja con una relación de 20 (lado biselado) y 3 (después de dar vuelta).

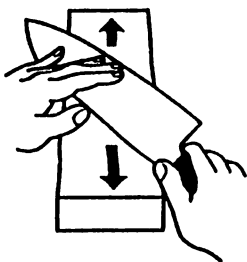
■ AFILADO DE HOJAS DE DOBLE BISELADO

①



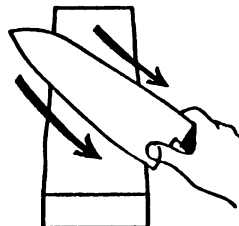
Coloque la hoja sobre la piedra con el largo de la hoja en un ángulo de 45° con respecto a la longitud de la piedra y mantenga en un ángulo de $10 - 20^\circ$ contra la piedra mientras mueve la hoja firme y suavemente sobre la piedra hasta que sienta un cierto rebabado en el otro lado de la hoja

②



Cuando termine un lado del borde, dé vuelta la hoja, coloque sobre la piedra y repita el procedimiento alternadamente.

③



Cuando elimine rebabas, coloque la hoja apoyada contra la piedra y raspe el borde de la hoja ligeramente en el sentido de la flecha.

■ DESPUES DE AFILAR:

Después de utilizar la piedra de afilar, lave y limpie los residuos. Guarde en un lugar protegido de los rayos del sol.

Si la superficie desgastada queda cóncava, puede corregirse utilizando una piedra correctora o papel de lija a prueba de agua.

■ ATENCION:

Cuando haga el afilado, tenga cuidado con las hojas para evitar herirse. No deje la piedra mojada después de usar.

La piedra de afilar es frágil. No lo deje caer o golpee.