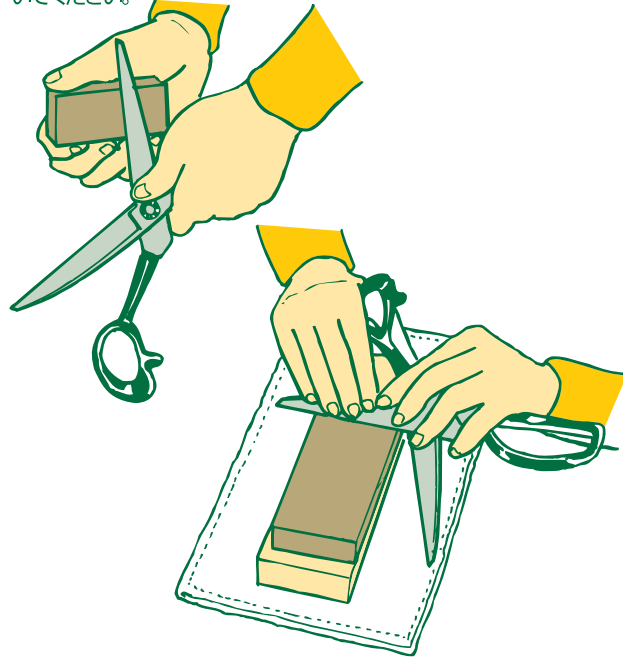


はさみの研ぎ方

裁ちバサミは2枚の刃を止めてあるネジをはずせば1枚ずつにできますが、最近のはさみのほとんどはかきしめてあるのではありません。従ってこういったはさみの刃を研ぐときは、刃をいっぱいを開き、刃のついでいる方をオイルストーンか中砥石で研いでください。カエリがでてきたら2、3回はさみをかみ合わせて取ります。はさみは仕上げ砥石を使うと、逆に切れ味が悪くなりますので、中砥石で研いでください。

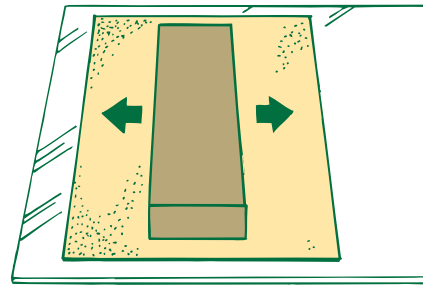


ここがポイント!

砥石の片減りを修正する方法

研ぎで一番大切なのは、砥石が平らになっているかどうかです。使いすぎると真ん中が凹んできますので、それを平らにする方法を紹介します。

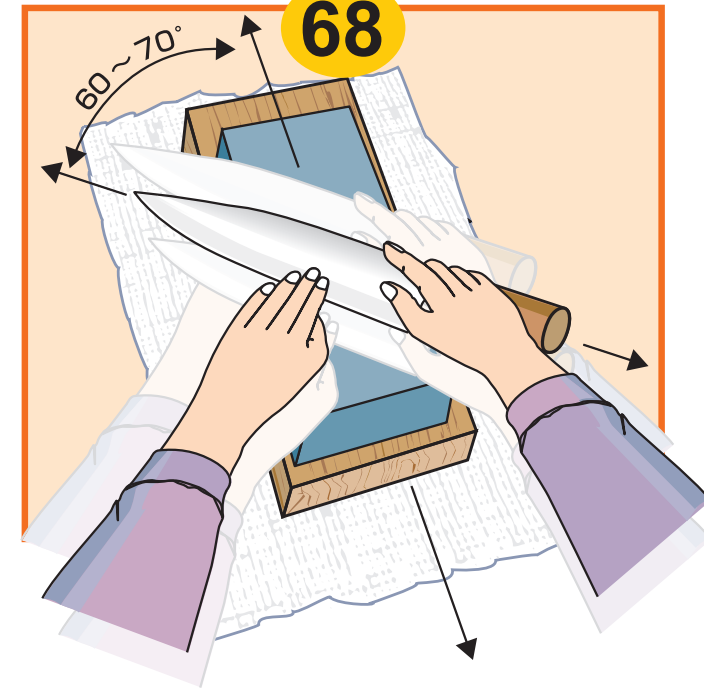
- 水平になっている板、または厚いガラス板に180~240番ぐらいの耐水サンドペーパーを敷き、その上で砥石をこすります。
- 平らなコンクリート面でこすっても平らに直すことができます。
- 凸凹直し専用の砥石もあります。



包丁の研ぎ方

自分でやってみよう!

セキチュー How To D.I.Y



ステンレス包丁の普及で、家庭ではあまり包丁を研がなくなりましたが、鋼を使った包丁の切れ味は格別です。特に出刃包丁や菜切り包丁は研いでいるとよく切れますし、よく切れない包丁を使うと無駄な力がいって、指を切ってしまうこともあるので、包丁はいつもよく切れるものを使いましょう。さらに自分で研いだ包丁はとりわけ愛着もわいてきます。女性でもコツさえ覚えれば研げます。また最近ではステンレス製の包丁でもよく研げる砥石が販売されていますので、ぜひ研いでみて、よく切れる包丁でお料理の腕を上げてください。

サービスのご案内



配送・カン便 切り売り商品 修理



返品・交換 表札、額の受注 スパークキーづくり

●クレジットもご利用になれます。

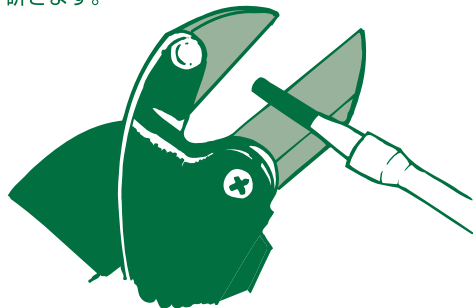


制作発行 / 株式会社セキチュー 販売促進部
〒370-1201 群馬県高崎市倉賀野町4531-1

TEL.027-345-1111(大代表)

鎌、園芸用はさみの研ぎ方

鎌や園芸用のはさみはオイルストーンや取手のついた砥石を刃に当てて、研ぎます。



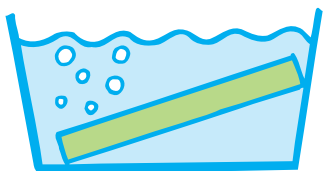
砥石を使って包丁を本格的の研ぐ方法

- ①包丁が欠けたら ————— まず荒砥石
- ②包丁が切れにくくなったら — 中砥石
- ③よりすぐれた切れ味にしたいとき — 仕上げ砥石

研ぐ前に

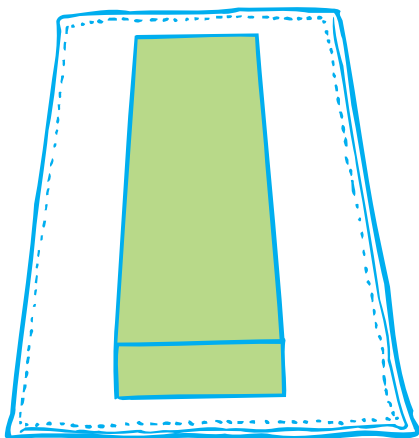
1 砥石を充分水に浸す。

人工砥石の場合は水を吸いしますので、使う前に水中にしばらく入れておいてから使いましょう。そうしないと、研ぐ包丁についた水分が砥石に吸収されて、うまく研げません。



2 砥石を安定させる。

平らな面で砥石の下に濡れた布巾やタオルなどを敷き、砥石が安定するように置きます。

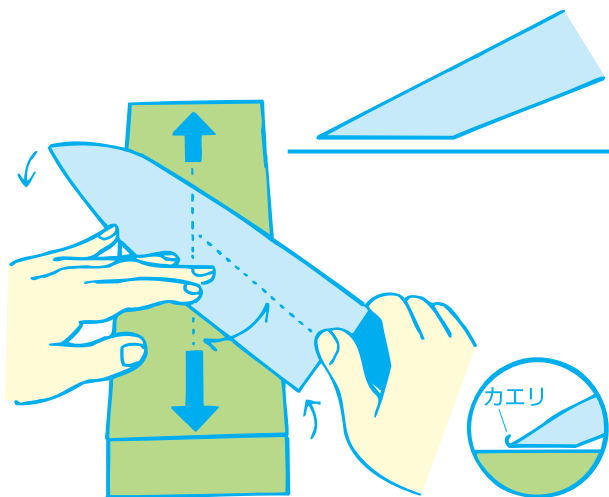


刃の種類と研ぎ方

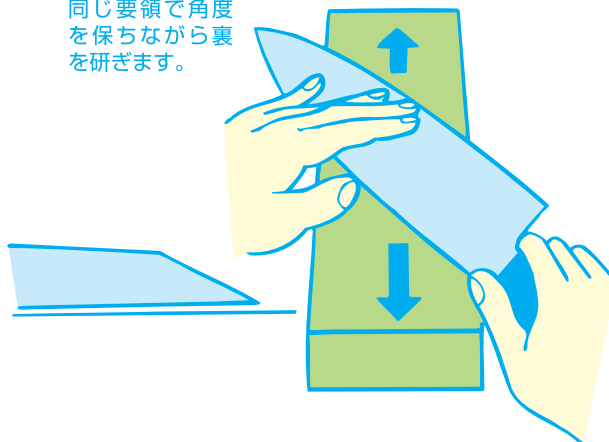
片刃

刃の角度を砥石に合わせて、刃表を20回、刃裏を3回の割合で研いでいきます。

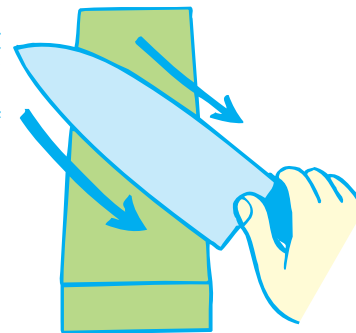
- 1 砥石と刃を5～15度ぐらいの角度に保ちながら、包丁を前後にゆっくり動かして、刃先からアゴまで全体にカエリが出てくるまで研ぎます。



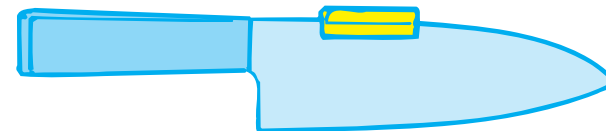
- 2 片面を研いだら包丁を裏返し、同じ要領で角度を保ちながら裏を研ぎます。



- 3 包丁をできるだけ寝かせて軽く砥石に当て、矢印の方向に数回こすり、カエリを取ります。これでできあがりです。



※刃と砥石の角度を一定に保つための“トゲール”もありますので、自信のない方はこれを使うとうまく研げます。



両刃

砥石の角度を一定に保ちながら、表と裏を同じ回数だけ研ぎます。



研いだ後

砥石を使った後は、研ぎカスを水洗いして日陰で乾燥させて保管してください。