



重力によるピンチング方式で、あらゆる角度の包丁が研げます。



## 研ぎ方



① 刃を上に向け研ぎ器をのせる。



② 刃元から刃先に向かって。



③ 軽く2~3回ゆっくり滑らせます。



悪い例

後ろを上げないでください。

## 研げる刃物

力を入れる必要はありません



包丁



出刃包丁



パン切包丁



草刈り鎌

## ご使用前に必ずお読みください

- この研ぎ器は女性でも簡単に刃物研ぎが出来るように企画されたものです。
- 刃物、研ぎ器は乾いた状態で使用してください。
- 手はしっかりとガードされていますが、刃物の刃が上向きなので十分に気を付けてください。
- セラミック製の刃物や特殊な刃物は研ぐことが出来ません。
- ご使用後は洗剤等できれいに洗い、乾燥後お子様の手の届かないところに保管してください。
- 食洗器はご使用になれません。

## 研ぐ時のご注意

- 机など平らなところに刃を上にして置き、柄をしっかりと押さえてください。
- 研ぎ器を刃に乗せ、軽く押さえてゆっくり刃元から刃先に滑らせてください。滑らせた時にシャリシャリという音がしたら研げています。
- 写真のように研ぎ器が刃に軽く接触するような状態で滑らせてください。
- 使用方法が動画でご覧になれます。

<https://youtu.be/XIYVWf7Vk88>



YouTube

材質  
 本体：ABS 樹脂  
 研磨部分：タングステンカーバイド  
 サイズ：14×9×2.1cm  
 重量：約 121g  
 企画：日本 製造国：タイ



輸入元  
 株式会社 ケイエムケイ

〒110-0015 東京都台東区東上野 1-26-2 オールムビル 503  
 Tel.03-3833-3980 Fax.03-3833-4110  
 E-Mail: info@kmk.tokyo