

	粒度	重量
EA522GB - 1	# 800	1000 g
EA522GB - 2	# 1000	920 g
EA522GB - 3	# 1200	920 g

(中仕上げ砥石)

用途のみ、かんな、電気かんな刃、かま、はさみ、  
打ち刃物、ステンレス刃物、料理包丁、ナイフ、  
彫刻刀、その他

サイズ 207 X66 X34mm

(使用方法)

- ・ご使用になる前に2分間ほど砥石を水の中に浸け、砥石に十分水を含ませてから研ぎ始めてください。
- ・刃物と砥石を安定させて研いでください。
- ・包丁を研く時、両刃の包丁は表、裏同じ回数研いでください。
- ・片刃の包丁は表面を主に研いでください。
- ・研ぎあがると刃先の裏側に“かえり”ができますので裏側を2～3回軽く研いで“かえり”をとれば研ぎ上がりです。

