

シェフスチョイス®

ダイヤモンドホーン マニュアルシャープナー

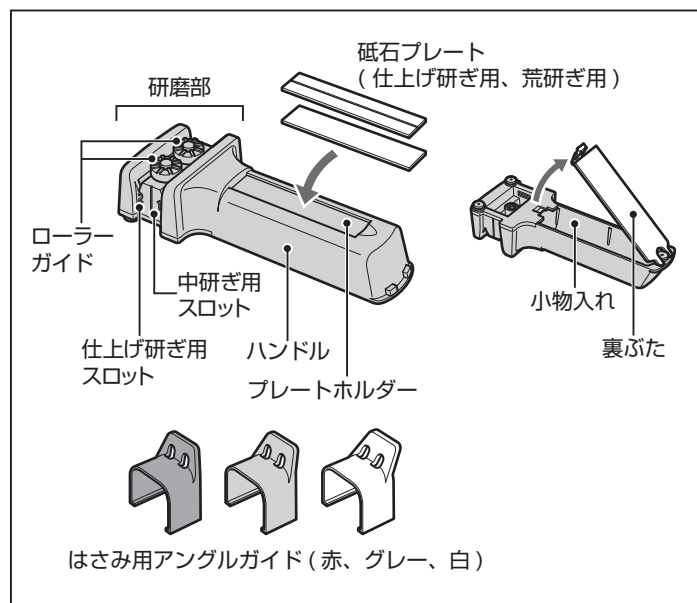
型番 480KS 取扱説明書

このたびは、シェフスチョイス ダイヤモンドホーン マニュアルシャープナーをお求めいただきまして、誠にありがとうございます。本製品の使い方は簡単ですが、正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みの後は、大切に保管してください。

⚠ 安全にご使用いただくために

- 包丁やはさみを研ぐ際には、手や指などにけがをしないよう、十分に注意してください。
- 本製品で研いだ包丁は、非常に鋭利になっています。けがをしないよう十分に注意してお使いください。刃に沿って手をすべらせるようなことは絶対にしないでください。使い終わった後に保管するときも、十分に注意してください。
- 水平で安定しているテーブルや台の上で使用してください。
- 本製品では、片刃の包丁は研げません
- 砥石用の油や水、その他の潤滑油を使用しないでください。

各部の名称とはたらき



本体

・研磨部

包丁やナイフの研磨に使用します。中研ぎ用 (側面に 1 と書かれている方) と仕上げ研ぎ用 (側面に 2 と書かれている方) の 2 つのスロットがあります。

・ローラーガイド

包丁を正しい角度で研ぐには、包丁がローラーガイドにぴったり当たるように差し込んで、包丁を動かします。

・プレートホルダー

砥石が付いており、付属品の荒研ぎ用 / 仕上げ研ぎ用砥石プレートを載せて使用します。

・小物入れ

付属の砥石プレート、釣針などを入れておくことができます。

付属品

・荒研ぎ用砥石プレート

刃こぼれの多い刃物、切れ味の非常に悪い刃物を研ぎなおすときに、中研ぎ、仕上げ研ぎの前に使用します。また、はさみの刃の角度を変えたいときにも使用します。

・仕上げ研ぎ用砥石プレート

はさみなどの研磨に使用します。中央の溝を使って釣針を研磨することもできます。

・はさみ用アングルガイド (赤、グレー、白)

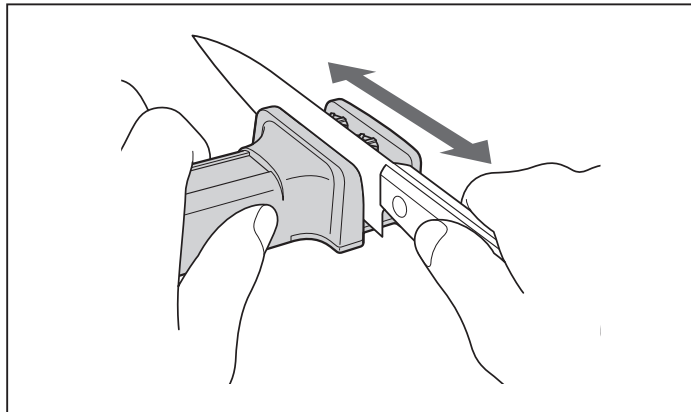
はさみを研ぐときは、はさみの傾きを一定にしてスムーズに研ぐために使用します。

赤: 通常の研磨に使用します。

グレー: 刃の角度を変えるときに使用します。

白: ナイフエッジ式のはさみを研ぐときに使用します。

包丁の研ぎ方



注意

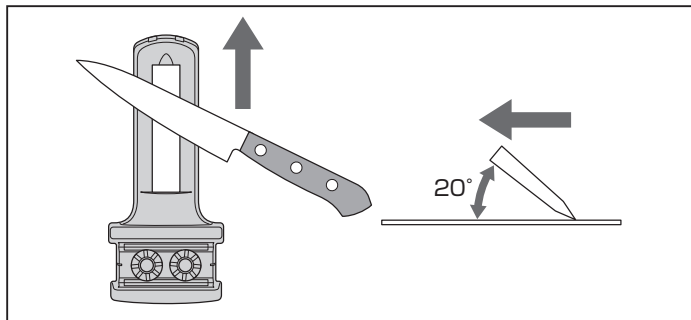
- 包丁は、きれいに洗って油脂分を落とし、よく乾かしてから研いでください。
- 本製品は、安定した平らなテーブルや台の上に置いて使用してください。

1. 左手で本体のハンドルを持ち、右手で包丁を持ちます。
左利きの方は、右手でハンドルを、左手で包丁を持ちます。
ハンドルを持った手が、ハンドルの縁より前に出ないように気をつけてください。
2. 側面に「1」と書かれている、中研ぎ用スロット (ハンドルに近いスロット) に包丁を差し込みます。
正しい角度を保つため、包丁の刃がローラーガイドに当たるようにしてください。
3. ローターガイドに包丁を当てたまま、包丁を前後に 25 回程度、動かします。
包丁は、下に押し付けしないでください。
包丁が正しく差し込まれていると、ローラーガイドが包丁の動きに合わせて回転します。
4. 側面に「2」と書かれている、仕上げ研ぎ用スロット (本体の先端側のスロット) に包丁を差し込み、包丁を前後に 5 回程度、動かします。
中研ぎの場合と同様、ローラーガイドが包丁の動きに合わせて回転していることを確認してください。

研ぎ終えた包丁は、水洗いしてからご使用ください。

荒研ぎをする

刃こぼれなどがあり切れ味の非常に悪い包丁は、研磨部のスロットで研ぐ前に、荒研ぎ用砥石プレートで研ぎます。

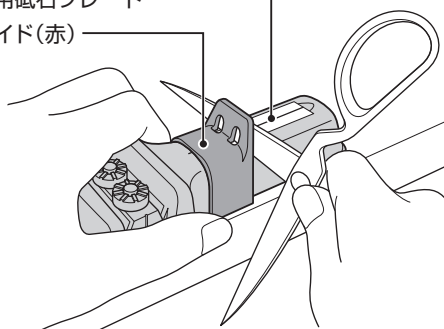


1. 荒研ぎ用砥石プレートを、ハンドル上部のプレートホルダーに載せます。
2. 本体を、テーブルなど安定した平らな台に起き、左側の図のように包丁を載せます。
3. 包丁の刃は、プレートに対して約 20 度浮かせます。
4. 包丁をプレートに当てたまま、ゆっくりと向こう側に動かします。

荒研ぎが終わったら、研磨部のスロットで包丁を研ぎます。

はさみの研ぎ方

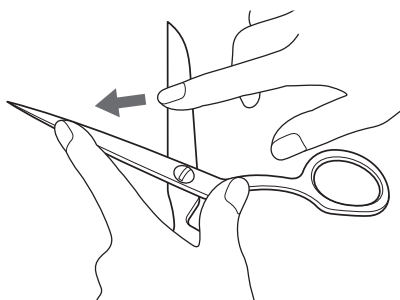
仕上げ研ぎ用砥石プレート
アングルガイド(赤)



注意

次のようなはさみは、本製品では研がないでください。
理美容はさみ、ピンキングはさみ、爪の甘皮切りはさみ、波刃のはさみ、金切りはさみ、長さが25 cm以上のはさみ

1. 仕上げ研ぎ用砥石プレートを本体のプレートホルダーに載せ、赤のアングルガイドをセットします。
2. 本体をテーブルなどの端に置きます。
3. 本体を左手で押さえ、はさみの片方の柄を右手で持ちます。はさみは、刃の内側がアングルガイドに密着し、エッジがプレートに当たるようにします。
左利き用のはさみを研ぐ場合は、右手で本体を押さえ、左手ではさみの柄を持ちます。
4. 刃をプレートにしっかりと当てたまま、はさみを前後に5回程度、動かします。
5. 下図のように、刃の内側を指の先でゆっくり触り、バリが刃全体(刃元～刃先)にできているかどうかを確認します。
バリとは、はさみを研いだときにできる刃のエッジのめくれのことです。指先に引っかかりを感じるようであれば、バリができています。



注意

指を刃に沿って動かしたり、エッジと逆方向に動かすと、けがをすることがありますので、お止めください。

6. バリができていたら、はさみを5回以上、大きく開閉して、バリを取ります。
7. もう片方の刃も同じように研ぎます。

研ぎ終わったら、柔らかい布ではさみを丁寧に拭いてください。

刃の角度を変える

はさみを何度も研いでも切れるようにならない場合は、はさみの刃の角度を変えて研ぎなおしてください。

1. 荒研ぎ用砥石プレートとグレーのアングルガイドを本体にセットし、通常の場合と同様に、はさみを研ぎます。
刃を大きく削るため、通常よりはさみを多く動かす必要があります。
2. 刃全体にバリができたなら、アングルガイドと荒研ぎ用砥石プレートを外し、仕上げ研ぎ用砥石プレートと赤のアングルガイドで、仕上げ研ぎをします。
3. もう片方の刃も同じように研ぎます。

ナイフエッジタイプのはさみの研ぎ方

ナイフエッジタイプのはさみとは、厚い布や数枚重ねた布を切るために片方または、の刃がナイフ状に研磨されているはさみです。

ナイフ状の刃は、必ず、仕上げ用砥石プレートと、白のアングルガイドを使って研いでください。



注意

荒研ぎ用砥石プレートおよび赤やグレーのアングルガイドは絶対に使用しないでください。はさみの切れ味が悪くなるおそれがあります。

ナイフ状でない刃は、通常のはさみと同じように研いでください。

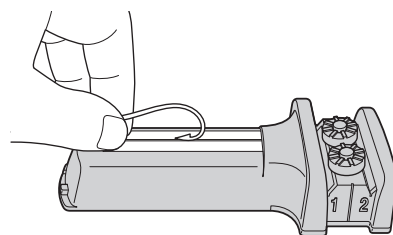
釣針を研ぐ



注意

釣針の先端は鋭くなっていますので、けがをしないように注意してください。

釣針は、仕上げ研ぎ用砥石プレートの中央の溝に差し込んで研いでください。



お手入れ

包丁やはさみを研ぐと、金属粉などの研ぎカスが残ります。本体を振るか、ブローアーで吹いて研ぎカスを落としてください。

本体や付属品は、固く絞った濡れ布巾で拭いてください。

仕様

製品名称	ダイヤモンドホーン マニュアルシャープナー
型式番号	480KS
外形寸法	幅170×奥行57×高さ46 mm
重さ	89 g(付属品含む)
素材	本体……強化プラスチック 研磨剤……天然ダイヤモンド

製品の取り扱いおよびアフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター

(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ~ 18:00)

コールセンター

修理について Tel.0120-804-280
Tel.0120-692-885 /Fax.0120-804-280
お問い合わせ Tel.0120-064-300
Tel.0120-692-880

- 横浜: 〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル
- 大阪: 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

ホームページでのお問い合わせ(URL) — <http://www.delonghi.co.jp>

De'Longhi Forum

イタリアのライフスタイル情報満載! デロンギフォーラム無料会員登録中!
詳しくは <http://www.delonghiforum.jp>

De'Longhi デロンギ・ジャパン株式会社

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321(代)

再生紙を使用しています。