

もう一度包丁研ぎ

kirelu
キレール

新発売

切れる刃に

中砥石

より切れる刃に

仕上砥石



製品内容

- ・両面砥石 1000（中砥石）／ 3000（仕上砥石）×1
- ・ケーススタンド×1 ・包丁研ぎサポートクリップ×1



ケーススタンドには水を溜めることができ、水を溜める為の容器を別で準備する必要はありません。

水を溜めたケースの中に砥石を入れ、10分程してからご使用ください。

オールインワンの
スッキリ収納

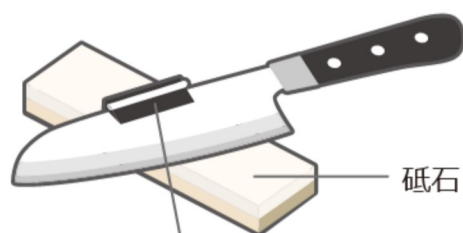


砥石を使わない時は、付属品すべてをケースに入れ、そのまま収納ができます。

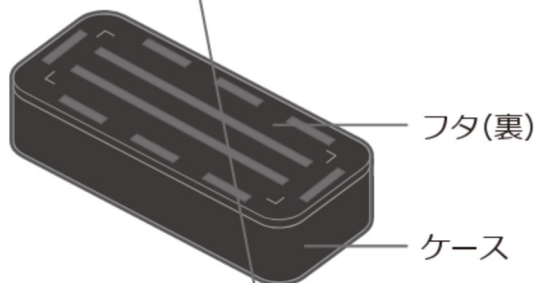
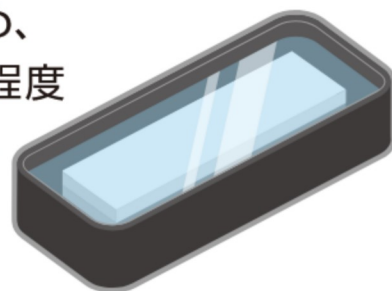
コンパクトにまとまるから収納スペースにも困りません。

キレールの使い方

両刃包丁の研ぎ方（三徳包丁（文化包丁）・ペティナイフなど）

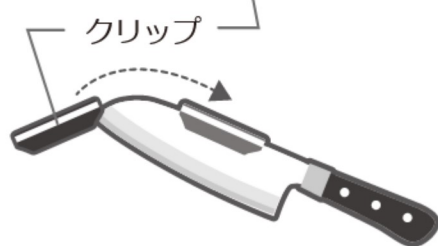


ケースに水を溜め、
砥石を約 10 分程度
浸してください。



フタを裏返し、四隅の角に収まるよ
う砥石を設置します。

クリップを取り付けた包丁を手
に持ち、砥石に当ててください。



クリップを包丁の切っ先から通して、
研ぐ位置までスライドさせてくださ
い。※クリップは三徳包丁専用



包丁を軽い力で砥石に押し当てなが
ら前後に動かして研いでください。

慣れないうちは
ゆっくり



両面を研ぎ終わったら、刃先にできたカエリを
砥石表面で撫でるように擦って取れば OK。

中砥石の後、仕上砥石で同じように
研げばより切れる刃に!!