

品番：EA522GB-1

品名：207x66x34mm/# 800 砥石(中仕上)



|         |                              |      |   |
|---------|------------------------------|------|---|
| 販売価格    | 2,860円(税抜) / 3,146円(税込)      |      |   |
| カタログ価格  | 2,860円(税抜) / 3,146円(税込)      |      |   |
| 在庫数     | 最新在庫: 1 (2025/05/01 01:05現在) |      |   |
| 商品入数    | 1                            | 販売単位 | 個 |
| カタログページ | 0599ページ                      |      |   |



|               |               |               |  |
|---------------|---------------|---------------|--|
| ■砥石・研磨の目安     |               |               |  |
| 粗砥石           | 中砥石           | 仕上げ砥石         |  |
| 粒度#1000-#1500 | 粒度#1000-#1500 | 粒度#1500-#2000 |  |
| 用途            | 用途            | 用途            |  |
| 刃物磨き          | 刃物磨き          | 刃物磨き          |  |
| 刃物磨き          | 刃物磨き          | 刃物磨き          |  |
| 刃物磨き          | 刃物磨き          | 刃物磨き          |  |

### 仕様

|     |                            |    |     |
|-----|----------------------------|----|-----|
| 粒度  | #800                       | 仕様 | 中仕上 |
| サイズ | 207×66×34mm                | 重量 | 1kg |
| 用途  | かんな・のみ・包丁・ハサミ・ナイフ・その他精密刃物用 |    |     |

従来の人造仕上砥石では研ぎ難かった焼入れ硬度の高い鋼(青紙2号など)の刃物でも、より素早く満足のゆく刃付けができます。

#### 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。
- ・包丁を研ぐ時、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。

### 株式会社エスコ

大阪府大阪市西区新町4丁目14番12号 06-6532-6226(代表)

© 2018 ESCO Co.,Ltd.