

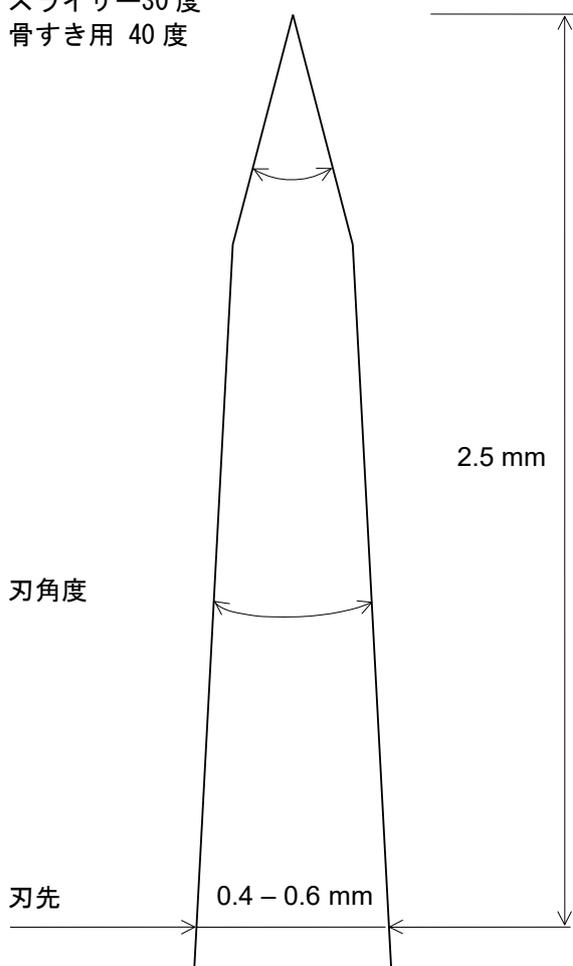


VICTORINOX

## プロフェッショナル用および家庭用ナイフの再研磨と研ぎ

簡易シャープナーを使っても上手く刃が研げなくなった場合、研ぎなおす必要があります。修理不可能な損傷を起こす場合があるので、これは専門業者に依頼するのが大切です。

刃先角度  
スライサー 30 度  
骨すき用 40 度



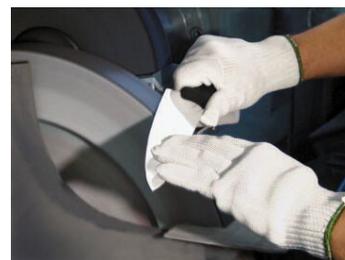
### 刃先の厚さ

刃先が厚すぎる場合は、0.4 ~ 0.6 ミリメートルになるよう腹を研ぎなおします。

研磨盤を使って研ぎなおす際は、十分に水で冷やす必要があります。

また、柔らかい研磨盤で水を使わず使用する際は、刃がオーバーヒートしないよう気をつけます。

刃の腐食防止や強度、切れ味などが低下する可能性があります。



刃が部分的にオーバーヒートしたら、その箇所は鋼材が伸びているのです。これは冷やすことで元に戻ります。その際、膨張亀裂が起こります。オーバーヒートしていない部分は膨張しないためです。このような膨張亀裂は、使用の際に刃の破損につながります。

### 刃先

刃先は、刃の鋭さと切れ味の元となります。角度は 30 度から 40 度の間になるようにします。刃先は特に気をつけて、小さなカエリができるまで研ぎます。終わりに、カエリを取り除きます。十分に取除かないと、鋭さと切れ味が極めて悪くなる可能性があります。