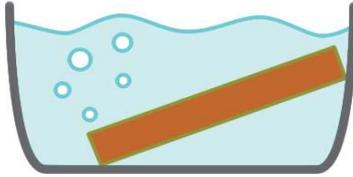




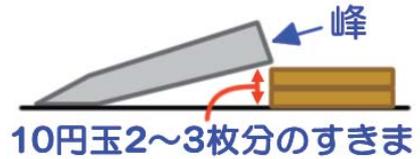
庖丁の研ぎ方

1 研ぐ前に砥石を十分に水に浸して下さい。(約5分)



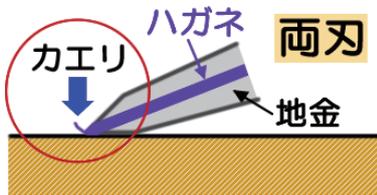
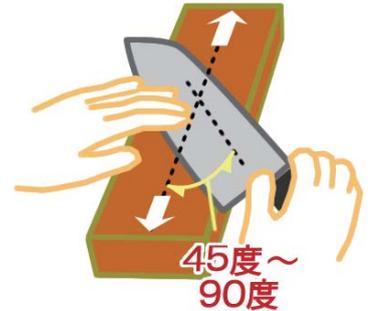
2 安全の為、砥石の下に濡れタオル等を敷き、砥石を安定させてください。

目安として、庖丁の峰と砥石の間に10円玉2~3枚分のすきまを保つように研ぐことがコツです。



3 角度を保ちながら研ぎます。

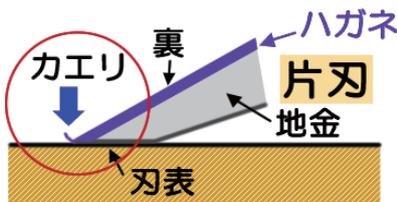
庖丁は砥石に対して約45~90°くらいの角度で一定の方向に前後させ、刃先からアゴ(柄側)まで全体にカエリが出るまで研ぎます。



◆両刃の場合

(菜切り庖丁、三徳庖丁、牛刀)

表と裏を同じ回数、角度を保ちながら研いで下さい。



◆片刃の場合

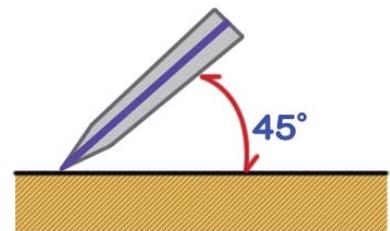
(出刃庖丁、鰯切庖丁、刺身庖丁)

表を20回、裏を3回の割合で研いで下さい。

裏を研ぐ時は庖丁の裏面を砥石にピッタリつけて下さい。

4 仕上げ砥石でカエリを取ります。

刃先が砥石に当たるように角度を40~45°くらいに保ち、軽く前後させながら両面のカエリを取ります。



◆その他の刃物の研ぎ方も野口鍛冶店のホームページに掲載しております。

野口鍛冶店 検索



創業明治20年

野口鍛冶店

0480-85-0422