

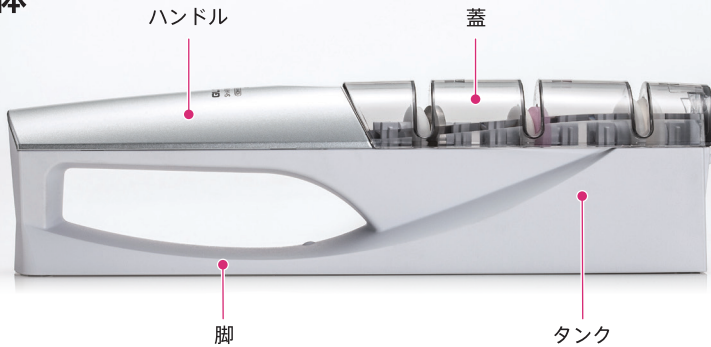
YOSHIKIN

GLOBAL® SHARPENER PLUS

GLOBAL シャープナー プラス取扱説明書

この度は、GLOBALシャープナープラスをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
本製品をご使用の際は、取扱説明書をお読みいただき、正しくご使用ください。

全体



ハンドル

蓋

脚

タンク



仕上げ・調整用溝

(#1000 ダイヤ / セラミックス駒に対応)



刃返り除去用溝

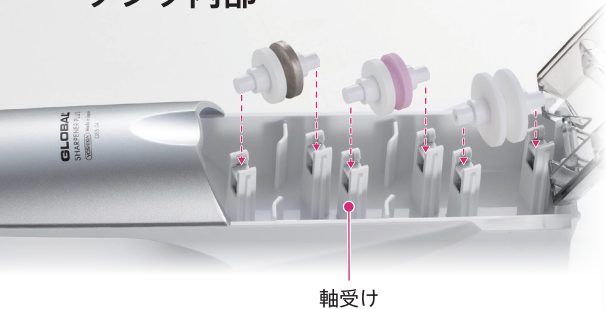
(WA#320 / セラミックス駒に対応)



研磨用溝

(WA#150 / WA#150 駒に対応)

タンク内部



軸受け



#1000 ダイヤ / セラミックス駒
(仕上げ・調整用)

型番 : GSS-02SB



WA#320 / セラミックス駒
(刃返り除去用)

型番 : GSS-02SA



WA#150 / WA#150 駒
(研磨用)

型番 : GSS-03SA

研ぎ用駒の交換について

※研ぎ用駒は、軸受けから外して交換することができます。
お求めの際は弊社までお問い合わせください。
※研ぎ用駒を取り付ける場合は、左写真の赤い点線に沿って取り付けてください。

使用上の注意

- ・本製品は GLOBAL、GLOBAL-IST の両刃切専用です。
波刃・片刃にはご使用にならないでください。
- ・他社製シャープナーと併用すると、当シャープナーの性能が発揮できない場合がございます。
- ・砥石部に使用されているセラミックは「ワレモノ」です。落下等の衝撃で、破損の原因となる場合がございますので丁寧に扱ってください。
- ・破損、または変形した場合にはご使用をお止めください。
- ・火気のそばに置かないでください。製品が熱くなり本体の変形や、やけどの恐れがございます。
- ・熱湯はご使用にならないでください。
- ・金属たわし、磨き粉などで洗わないでください。傷になる恐れがございます。

- ・本製品の洗浄には、食器洗浄機をご使用にならないでください。
製品の塗膜剥離や変形の恐れがございます。
- ・漂白剤はご使用にならないでください。製品の劣化の原因となります。
- ・塩分や酸、油脂分等を含んだ汚れが付着したまま放置・保管しないでください。
- ・包丁の研いだ粉がダイヤ駒に付着し、表面が茶色に変色することがございます。
- ・包丁研ぎの際は、刃に指など身体が触れないように十分ご注意ください。
- ・包丁を研ぐ目的以外には、絶対にご使用にならないでください。
- ・お子様の手の届かない安全な場所に保管してください。

おことわり

弊社ではより良い製品をお届けするために、常に研究、改良を進めています。そのため、本製品の仕様の一部を予告なしに変更する場合がございます。ご了承ください。

品質表示

品名 : 包丁研器
名称 : GLOBAL SHARPENER PLUS (グローバル シャープナー プラス)
型番 : GSS-04
材質 : [本体] ABS (耐熱温度 80℃)
ポリカーボネート (耐熱温度 100℃)
熱可塑性エラストマー
[砥石] WA#150 / WA#150
WA#320 / セラミックス
#1000ダイヤ / セラミックス
[バネ] ステンレス
寸法 : 縦 6.5cm × 横 25cm × 高さ 6.5cm
重量 : 210g

YOSHIKIN 吉田金属工業株式会社

新潟本社・工場
〒959-0221 新潟県燕市吉田西太田2078-3
TEL 0256-92-4191

直営店
〒106-0032 東京都港区六本木5-17-1 アクシスビル2F
TEL 03-3568-2356

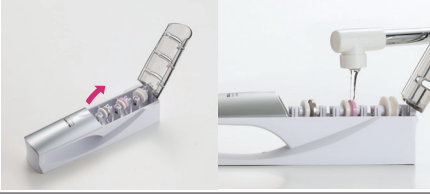
お問い合わせ先

営業部
〒106-0032 東京都港区六本木5-17-1 アクシスビル2F
TEL 03-6277-8230

www.yoshikin.co.jp

使用方法

1 蓋を開けてタンクに水を入れる。



蓋を開け、タンクと蓋の境目ぎりぎりまで水を入れて蓋をしっかりと閉めてください。

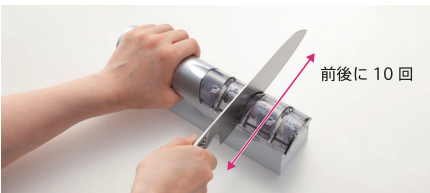
2 平らな場所に置いて安定させる。



安定した作業台の上に置き、ハンドルをしっかりと握り、シャープナーを固定してください。

※左利きの方は、ハンドルが右側にくるように反転させて右手で握ってください。

3 包丁を研ぐ。



包丁を研ぎ溝と平行に差し込みます。

バネが少し沈む程度まで刃先を砥石へ押し付けてください。※

砥石が適度に回転しやすくなり、研ぐのに適した状態となります。

その状態で、溝に沿って作業台と水平方向に10回程度、前後に動かして研いでください。

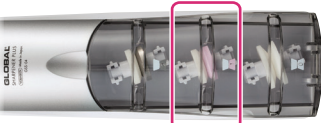
この動作を以下の順序で研いでください。

※刃先を傷める事がありますので、必要以上に砥石に強く押し付けないようにしてください。

GLOBAL の場合



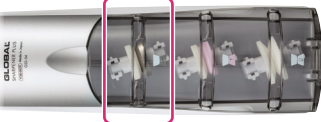
刃返し除去用



刃先を研磨すると共に刃返しを除去して、切れ味をより持続させます。



仕上げ・調整用

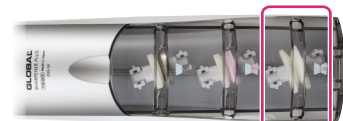


キメの細かいダイヤモンド砥石で刃の表面をなめらかに仕上げます。

GLOBAL-IST の場合



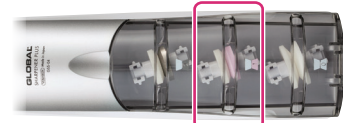
研磨用



荒めの砥石で軽度な刃まくれや刃こぼれを取り除き、刃の形状を作ります。



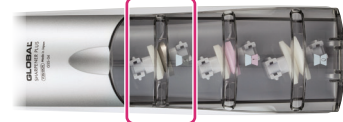
刃返し除去用



刃先を研磨すると共に刃返しを除去して、切れ味をより持続させます。



仕上げ・調整用



キメの細かいダイヤモンド砥石で刃の表面をなめらかに仕上げます。

※大きな刃こぼれ等は当シャープナーでは修復できません。砥石でのお手入れや弊社研ぎ直しサービス（有料）をご利用ください。

4 使用後は手洗いの上、乾燥させてから保管する。



使用後は手洗いの上、水分をよく拭き取り、しっかり乾燥させてから保管してください。

但し、高温をとまなう食器乾燥機等のご使用にならないでください。

本体の変形の恐れがございます。