



ロールシュライファー 2

HORL® 2

日本語マニュアル



人々に感動を与えるためには、常に新境地を切り開いていかななくてはならない—我々は、そう信じています。

ドイツ・フライブルクで製造し、世界各地に素早く届けるルートを確立。これが我々の製品発展の鍵であり、製品の品質につながっています。

ロールシュライファー2によって、お気に入りの包丁を効率的かつ完璧に研ぐことができ、更にもその切れ味が長続きするとすれば、料理が更に楽しくなることでしょう。

皆さまの包丁が、いつも抜群の切れ味でありますように。

フライブルクより愛をこめて

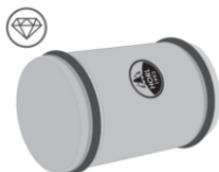
WIND HORL

Stefan Hual

各部品の名称と特徴

グリップローラー

ダイヤモンド砥面



※ 鋼の包丁の場合、硬度によって、ダイヤモンド砥石で研くと刃が欠けてしまう場合があります。包丁を購入されたお店に、「ダイヤモンド砥石で研ぐことが可能か否か」を確認してください。一般的なダイヤモンド砥石が可能であれば、ロールシュライファーを同様にお使いいただけます。

工業用ダイヤモンドを使用しており、あらゆる硬さの包丁を（水を使わずに）研ぐことができます。ダイヤモンド砥面は正しく使用すれば半永久的に使えます。46 μ mのダイヤモンド粒子により、短時間で、質の高い鋭い切れ味に仕上がります。

セラミック面



ダイヤモンド砥面で研いだあと、反面のセラミック面でバリを取り除くことにより、きめ細やかに仕上げることができます。最後の仕上げとして少し研ぎ上げるだけで十分効果を発揮します。

ウッドプレート



ウッドプレートは刃を一定の角度に保つためのものです。これにより、包丁は固定され刃を素早く均一に、そして正確に研ぐことができます。

使用しているのはネオジム磁石で、この磁石により包丁を希望の角度に固定できます。滑り止め効果のある特殊なシリコンパッドを磁石の上に使用しており、刃をしっかりと固定するだけでなく、磁石を不純物や埃からも保護します。

研ぎ角度を一定に保つことは、包丁の寿命を左右する重要なポイントです。

ウッドプレートの角度について

ウッドプレートには、2種類の角度があります。



「20度」

「20度」の角度に合わせて短時間で刃を研ぐことができます。刃を固定して均一に研ぐため切れ味が持続し、日常使いの様々なタイプの包丁に適しています。アウトドアでよく使用するポケットナイフも、こちらの「20度」に固定して研ぐことで、鋭い切れ味に上げることができます。

「15度」

「15度」は、ダマスカス包丁や高品質の炭素鋼で作られた包丁のような、高級包丁に適しています。包丁の刃をしっかりと固定しながら、より精巧に上げることができます。

自分の包丁に適した角度を見分ける方法は？

基本的に、普段キッチンで使用する包丁は「20度」が良いでしょう。しかし、刃の状態や鋼・ステンレス等素材によっては、「15度」を使ってよりシャープな切れ味に上げることができます。試しに「15度」で2～3分研いでみてください。もし切れ味が満足いただけなければ、「20度」が適しているということになります。

安全上のご注意

ロールシュライファー2は、包丁を研ぐためのツールです。鋭利な刃を扱いますので、小さなお子様や、心身に障害を持つ方にはご使用いただけません。また、誤った使用方法により製品の寿命を縮める可能性がありますので、マニュアルをしっかりとご確認頂き、正しく理解した上でご使用ください。



鋭利な刃によるケガの恐れがあります

ロールシュライファー2を使用する際は、滑りにくい平面に置き、グリップローラーをしっかりと握ってご使用ください。けがの恐れがありますので、刃を手で支えないようにしてください。



強力な磁石を使用しています

ロールシュライファー2のウッドプレートには、強力なネジウム磁石が使用されていますので、小さなお子様の手の届かない場所で保管ください。また、磁石は、磁気カードやペースメーカー、携帯電話やその他電子機器を損傷をする可能性があります。そのため、これらに近づけないよう十分注意してください。

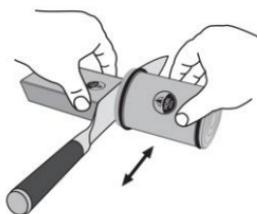


お手入れについて

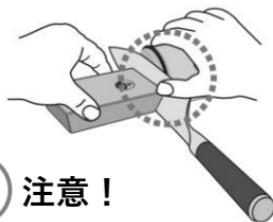
グリップローラーおよびウッドプレートは、湿気の少ない場所で保管ください。ダイヤモンド砥面が汚れた場合は、消しゴムで汚れを落とすことができます。または、ダイヤモンド砥面を左に（反時計回りに）回して取り外し、少量の洗剤とハケを使ってぬるま湯で洗ってください。



正しい使い方



誤った使い方



注意！

ケガの恐れがあります

ご使用いただく前に



包丁を、**初めて**ロールシュライファー2で研ぐ際は、刃の状態や質が包丁によって異なるため試し研ぎで角度を決める必要があり、研ぎ時間がかかることがあります。しかし、刃を一定の角度で固定して研ぐことできるので、**2回目以降は**、両サイドを数回研ぐだけで済ませることができます。



ダイヤモンド砥面を初めて使用する際、ダイヤモンド粒子が削られる音がします。数分使うことで音は小さくなり、ダイヤモンド砥面の表面がよりきめ細やかな状態になります。表面がよりスムーズになり、指で触ってもほとんど何も感じなくなれば、使用に最適な状態になったと言えます。

油性ペンを使って確かめる方法

包丁がきちんと正しい角度で研がれているかどうかを見極めるには、油性ペンを使うと良いでしょう。包丁の刃先全体を上からペンでなぞり、両面に色をつけます。研いだ後にペンの色が消えていれば、正しい角度で研がれているということがわかります。

正しいナイフの当て方

● 普通～大きい包丁の場合



作業台の上に包丁を置き、刃先を上に向けめます。ウッドプレートを近づけて磁石に包丁をくっつけます。

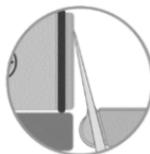
● 小さい包丁の場合



刃先を上に向け、刃先がウッドプレートよりも上にくるように当てます。この時、包丁の背が作業台につきません。

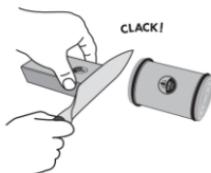
特に大きい包丁の場合

特に大きな包丁で刃先がグリップローラーより高い場合は、厚めのまな板などをグリップローラーの下に置き、ダイヤモンド砥面に刃先が当たるように調整してください。



ご使用方法

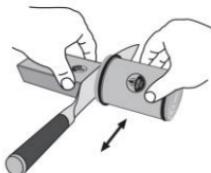
1. 包丁を設置する



ウッドプレートを平らな場所に置き、包丁を設置します。(常に刃先は上に向けます。)

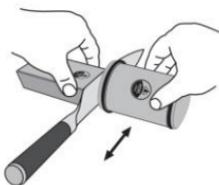
2. 研ぐ

※ 初回は、片面80回程(2-3分)前後に動かして、しっかりと研いてください。



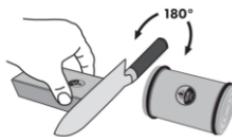
利き手でグリップローラーを握り、もう片方の手で包丁が固定されたウッドプレートに手を添えます。ダイヤモンド砥面を包丁側に向け、グリップローラーを滑らかにゆっくりと、圧力をかけすぎずに前後に動かします。

3. 磨く



刃を整えてバリを取り除くには、グリップローラーを180度反転させ、セラミック面側で2の手順を繰り返します。

4. 反対側の刃を研ぐ



反対側の刃を研ぎ、均一でシャープな刃に仕上げます。包丁を180度回転させ(ハンドルを反対側に向けて)、ウッドプレートに固定し、手順1~3の手順を繰り返します。

仕上げのコツ

更にシャープな刃にするためには、ふきんなどの乾いた布を使って、包丁の刃をよく拭き上げてください。



ロールシュライファージャパン
正規輸入総代理店： 株式会社 C is



info@c-is-inc.com