

ランスキータッチアップシステムは画期的なホーン（砥石）とガイド棒によって正確な研ぎ角を生み出します。30/25/20/17度の角度はガイド棒の穴の位置を決める事によって調整されます。角度が大きければ大きいほど、最も堅固で長持ちする刃が得られます。角度が小さければ小さいほど、よりカミソリ刃のようなデリケートな刃が研ぎ出されます。ナイフ、肉切り包丁、登山ナイフ等、ブレードの長さは1センチからどんな物も新品のように研ぎ出すことができます。

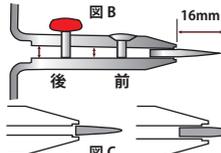


- ①ガイド棒
- ②ホーニングオイル  
(ダイヤモンドキットにはブラシが付属)
- ③クランプ
- ④ホーン（砥石）

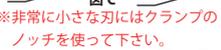
キットの種類によりホーン及びガイド棒の数量が違います。画像はデラックスキット



図A



図B



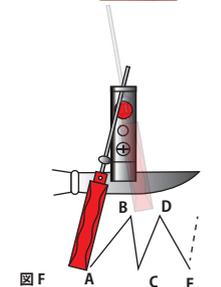
※非常に小さな刃にはクランプのノッチを使って下さい。



図D



図E



図F

### 使用方法

1. ケースからクランプを取りだします。手前のネジをドライバーで4回転ほど緩めます。後ろの赤いつまみねじを最後まで締めてから、2回転ほど緩めます。クランプにナイフを挟んでクランプの先端を指でつまみます。(図A) フロントネジを締めます。ネジは締めすぎないで下さい。ナイフを所定の位置にロックするには、赤いつまみねじを完全に締めます。クランプの後ろ側の隙間は、クランプの前側の隙間と同じか、わずかに大きくする必要があります。(図B) ブレードは約16ミリをクランプの端から露出させることが理想的です。

2. ホーンの組立：ホーンの面を下にして、平らな面に置きます。図Dの蝶ネジを外し、ガイド棒を下から上に差し込みます。ホーンの砥石の面とガイド棒が平行（一直線上）になっていることを確認して下さい。なっていない場合は、指で軽く押し曲げて水平にします。指の力のみを使用して、蝶ネジを締めてロッドをしっかりと固定します。

3. キットの中の粒度の粗いホーンから始めます。選択したホーンにガイド棒を取付けます。始める前にまず(図E)の画像のようにクランプとホーンをどの様に握るか確かめて下さい。ガイド棒をクランプの研ぎたい角度の穴に通します。研ぎはナイフの付け根から始めます。ホーンをナイフのエッジ(刃)に当てエッジに向かって押し込みます。1ストローク約5cmぐらいを先端に向けてホーンを動かします。まずAからBに向かって軽く押します。ホーンを持ち上げCに引きます。CからDへ押します。そしてまた持ち上げEに引きます。(図F参照)。ナイフとクランプをひっくりかえし同じ角度の通し穴を使って最初の過程と同様にして研ぎます。同様の過程を中砥あるいは仕上げ砥のホーンで行って仕上げして下さい。長いナイフの場合、必要に応じてクランプを再配置して研いで下さい。

### ブレードの長さが18cm以下の場合

- ・クランプを刃の中央に配置します。
- ・片側を研いだ後、クランプを裏返して、反対側を研ぎます。

### ブレードの長さが18cmを超える場合

- ・クランプを研ぐ刃の端から指2本分離して配置します。
- ・刃をクランプに固定したらナイフの両側に2本の指を置きます。指で覆われた領域(クランプの両側)がターゲットゾーン(研ぐ部分)になります。この領域の外側は研がないようにして下さい。(ホーンの角度が変わり刃の切れ味が悪くなります)
- ・ターゲットゾーンを研いでからクランプを裏返して反対側の刃も同じ手順で研ぎます。
- ・刃の両側の最初の部分が終わったら研いだ部分の端から指2本分の幅をはかりクランプを指の横に取り付けます。最初に行ったように新しいターゲットゾーンを研ぎます。
- ・最初に行ったストローク数と同じストロークで研いでください。
- ・この方法を使用するとターゲットゾーン間の途切れや重なりが最小限に抑えられます。

### ホーン選択

- ・常に粒度の粗い順にホーンを使用します。つまり、粗いホーンから始めて最も目の細かいホーンで仕上げます。
- ・最初に使用するホーンはどのタイプの研ぎをするかによって異なります。
  - 刃の角度を変えたり、非常に切れ味が鋭い刃を研ぐ時など積極的に研ぐ場合はキットの中で最も粗い荒砥ホーンから始めてその後の中砥、仕上げ砥などの順に進めます。
  - 角度のメンテナンスや一般的なタッチアップなど、負荷の軽い作業では中砥のホーンから始めます。

### 注意

- ・常に研ぎ出しはナイフの刃の部分で行って下さい。絶対に刃がついていない刃の延長線上の部分に砥石をあてないで下さい。ナイフにダメージがあるだけでなく砥石にもダメージが残ります。
- ・常に同じストローク数と強さで刃を研いで下さい。ムラのない研ぎ出しに重要なことです。

### ホーニングオイルの使用方法

アーカンサスのホーンを使用するときは砥石の面にホーニングオイルを数滴落としてから研いで下さい。アーカンサスの砥石はホーニングオイルを塗ったまま作業して下さい。標準のホーン(合成砥石)にはホーニングオイルを注油する必要はありませんが、研いでいてホーンがスムーズに動き始めたら砥石の目が詰まり効果的な研磨を妨げていることを示しています。その場合は砥石の面に数滴ホーニングオイルを垂らし砥石の表面から金属の削り屑を浮かせた上、雑巾などで拭き取って下さい。ランスキーのダイヤモンド砥石にはホーニングオイルを塗らないで下さい。ダイヤモンド砥石は水とブラシで削りかすを拭き取って下さい。クリーニング後よく乾燥をさせて下さい。使用する前に完全に乾燥している必要があります。

### 圧力

粗いホーンを使用するときは十分な圧力をかけて下さい。中砥、仕上げ用砥石はより少ない圧力で研いで下さい。

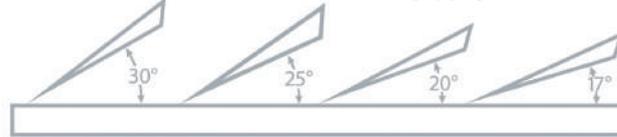
### 仕上げ

研いだ後に刃が希望通りに鋭くない場合は、キメの細かい砥石で刃を磨いて下さい。片刃や波刃の場合は研がれていない面に沿って仕上げ用砥石を数回ドラッグさせバリを取り除いて下さい。

### 注意

ナイフを研ぐことは本質的に危険な行為です。ランスキーのシャープニングシステムを正しく使用すればケガをすることはありませんが、刃や先の尖ったものを不注意に扱うとケガの原因となります。

## ランスキー 研磨角



- 17度：カミソリ刃、X-アクト刃、またはその同様のものにだけ向いています。大変鋭利な刃でしかながらデリケートな刃を研ぎ出します。
- 20度：高品位の刃に通常使われます。大変素晴らしい切れ味を演出します。台所包丁に理想的です。
- 25度：通常のナイフ向きです。狩猟やアウトドアナイフには理想的です。
- 30度：ダンボール、針金、カーペット切断用のヘビーデューティーなナイフ向きです。

### ランスキータッチアップシステム ホーン

握りごちの良さ、滑り止め、グレードの容易な識別のために特にデザインされたホーンに砥石は取り付けられています。

### 合成砥石

- LS70：極荒砥石(黒色握り)丸くしかも変形した刃の大量研ぎ出し用。
- LS120：荒砥石(赤色握り)砥石の中で最も早い研磨をします。どんなタイプのナイフにも最初の研ぎ出しとして使われます。木彫刻、スポーツマン、肉屋、商業用ナイフ等広い用途に渡ってしかも鋭い艶のある刃をできるだけ早く欲しい方向まで。合成砥石の中で最も荒いといえ鋭い刃の研ぎ出しします。
- LS280：中砥石(緑色握り)は猫、釣り、台所そしてポケットナイフ用の鋭利な刃を研ぐのに最適です。鋭い艶のあるナイフや用具を切望される方には最適です。
- LS600：中仕上げ砥石(青色握り)最終艶だし仕上げ用です。すばやい研磨向きではありませんが剃刀刃のような鋭利な刃の調整そして仕上げに最適です。
- LS1000：仕上げ砥石(黄色握り)究極の研磨石です。これは最高に研ぎ上げられた刃にのみに使われます。LS1000は最高位の鋭利な刃の最終段階に使用されます。

### ダイヤモンド砥石

- LDHXC：極荒砥石ダイヤモンドホーン(銀色握り)は4種類のダイヤモンドホーンの中で最も素早い研磨ができます。丸くなったあるいは変形したナイフの研ぎ出し用です。
- LDHCR：荒砥石ダイヤモンドホーン(紫色握り)は刃の再調整用。
- LDHMD：中砥石ダイヤモンドホーン(オレンジ色握り)刃をシャープにして、タッチアップの頻度を減らします。
- LDHFN：仕上げ砥石ダイヤモンドホーン(金色握り)は鋭利な刃の最終艶出しや調整に使われます。

### アーカンサス 天然砥石

- LS300：中砥石ナチュラルアーカンサス(灰色握り)は素早く鋭利な刃を生み出します。
- LS650：仕上げ砥石ナチュラルハードアーカンサス(茶色握り)は大変鋭利な刃あるいはすでに研がれた刃の調整に使われます。
- SOBHA：極仕上げ砥石ナチュラルブラックアーカンサス(白色握り)、すでに研がれた刃の艶出し、調整用

### 研磨台座(別売)

研磨台座はランスキータッチアップシステムを安全で簡便にご使用いただくためのものです。刃に触ることなくその両側を研磨できるようにしたナイフクランプをこれらすべての台座にとりつけることができます。

### ベDESTALマウント

プラスチック製のクランプマウントです。ベース固定用のビス穴付

### ユニバーサルマウント

ナイフクランプを支柱に付けて研ぐ事ができます。固定用ネジ穴付ベースと支柱は分解できるのでキットのケースに収納する事ができます。

### スーパーCクランプ

台座の部分がクランプになっているので作業台に簡単に固定できます。支柱は台座の縦横どちらにも取り付けることができます。クランプ部分と支柱は分解でき携帯に便利です。



輸入・販売元

株式会社 飯塚カンパニー

〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-7-11 安田ビル  
TEL 03-3862-3881 FAX 03-3862-5940  
http://www.iizukaco.co.jp email:cs@iizukaco.co.jp