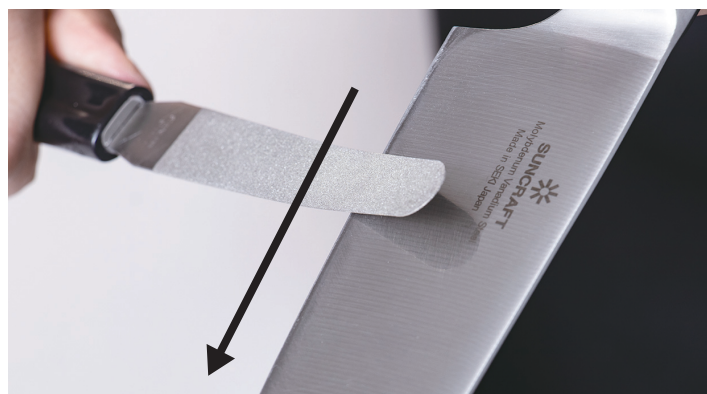


ダイヤモンドシャープナー しなり



刃に当てて、なぞるように刃先へ数回滑らせるだけで研げます（両面研ぎます）



しなるから、研ぎに最適な角度になります

お手軽簡単、面倒な包丁研ぎがコレ一本

ダイヤモンド粒子（粒度325）を付着させたステンレス刃物鋼を使用したシャープナーです。特殊技術で『しなる』から、刃物研ぎに最適な角度になるので簡単に研げます。包丁を始め、文具鋏・キッチン鋏、園芸用品も研げます。



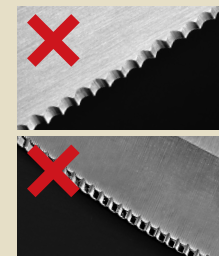
▼使い方動画



ダイヤモンドシャープナー"しなり" "Shinari" Flexible Sharpener

- 材質／ヘッド：ステンレス刃物鋼にダイヤモンド電着加工、ハンドル：ポリプロピレン（耐熱温度90℃）、フック・口金／ステンレススチール
- サイズ／約213×23×12mm ■重量／27g

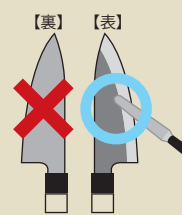
しなりが使えない包丁



波刃やセレーションには使えません。使用すると性能が損なわれてしまいます。

出刃包丁など、片刃の包丁の場合

研ぐ面に注意してください。小刃のある面だけ使用します。



日本製

品番	品名	本体価格	本体価格	入数	JANコード
056352	ダイヤモンドシャープナー"しなり" (イエロー)	3,200円	3,520円	12	4971884056321
056355	ダイヤモンドシャープナー"しなり" (ブラック)	3,200円	3,520円	12	4971884056352