

ダイヤモンドシャープナーの使い方

砥ぎ屋に出しても、使っているとどうしても切れ味が落ちてきます。その都度、砥ぎ屋に依頼を！費用がかかります。そこで、「簡単に、ご自分で切れ味復活&持続できる方法」を提案することにしました。

使用するダイヤモンドシャープナーは、ほとんどの100円ショップで販売しています。いろいろな種類の高価なものもありますが、これが安価で最も使いやすいと思います。

切れ味復活&持続

「復活」とは言いますが、砥ぎ屋が砥いだようには戻りません。しかし、トマトの薄切りや鳥皮の調理ができる程度の切れ味が復活します。一般的な包丁シャープナーより簡単に包丁にも優しいと思います。普通のご使用に十分な切れ味と思います。

この方法はとても優秀ですが永遠に切れ味を保つとはいきません。この方法を続けていまずとだんだん刃先が厚く丸くなりますのでだんだん切れにくくなります。刃先が丸くなったら砥ぎ屋で砥ぎ直しが必要となります。結構な期間、砥ぎ屋不要です。

砥ぎの時期

切れ味がいい状態でダイヤモンドシャープナーを使うと切れ味が落ちます。「トマトの薄切り」ができなくなったら試してみてください。

ダイヤモンドシャープナーの使い方

- ① トマトを横に置いて、砥ぎ前の切れ味を確かめましょう。
- ② 包丁の方面の刃先に、角度をつけて、斜め下に軽〜く移動して砥ぎます。
 - ・片面だけです。両面やると切れなくなります。（しのぎ側の面だけ）
 - ・一度やってみて、トマトで切れ味を確認してください。
 - ・不足ならもう一度やって、切れ味を確認してください。その繰り返しです。
- ③ ある程度の切れ味が出れば完成です。やりすぎないようにしてください。
- ④ 慣れてきますと、加減がわかりますので、ご自分の砥ぎ方を身に付けてください。

