

包丁とぎ講座

2月11日(木・祝) 10:00~12:00

毎日使う包丁。最近、「切りにくいな」と感じていませんか？
本講座では、砥石（といし）の選び方や刃物の種類といった基礎知識から、
家庭でできる正しい研ぎ方まで、分かりやすく伝授します。



(1)内容

- ・包丁の説明
- ・両刃、片刃の説明
- ・砥石の種類と面直し



(2)実技

- ・包丁の種類ごとのとぎ方
- ・柄の部分の汚れ落とし
- ・サビの落とし方

池谷講師の
実践説明



参加者の
声

- ・はがねの秘密から、見落としがちな柄のお手入れまで教えていただきました。
- ・自分ではなかなか気づかない「柄の部分」の汚れ落としもできました。

会 場：浜松市西部清掃工場「えこはま」 1F講座室

参加費：無料 対 象：中学生以上

定 員：先着5名【要申込】 ※12/15(火)から受付開始

持ち物：自分の包丁、砥石(※1)、砥石の下に敷く雑巾

濡れてもよい服装(エプロン、タオルなど)

砥石は、持参してください。
お持ちでない方は、受付時に
貸出予約をお願いします。

※1) 講座で使用している砥石
中仕上げ用(粒度 #1000)

※各自で切れ味を確認できる、新聞や段ボール、野菜などをご持参いただくとその場で体験できます。



この印刷物が不要になれば
「雑がみ」として古紙回収へ