Shapton Stones:
Ha-No-Kuromaku Ceramic Stones
GlassStone Series (GS)
GlassStone Seven Series (GS7)

Caring for your stone

Shapton sharpening stones have been carefully developed to be low maintenance. Please observe the following guidelines while caring for your stones.

1. **Do not leave stone in water.** Doing so may damage the stone. To use the stone, just splash water on it as needed.
2. **Do not leave stone in the sun.** Store the stone indoors, out of direct sunlight, instead.
3. **Do not dry the stone with a fan.** Doing so may cause hairline cracks to appear on the surface of the stone.
4. **Do not subject stone to extreme temperature.** Store the stone indoors at room temperature.
5. **Do not wash stone with hot water.** This may damage the stone. Use cold or lukewarm water instead.
6. **Do not wash stone with soap or detergent.** This may damage the stone. Use water instead.
7. **Do not put in the dishwasher.** This may damage the product because of clashing or too much heating.

How to use your fine sharpening stone

Before using the fine stone for sharpening, immerse it in water for 5 to 6 minutes. However, if you leave it in water for too long, the stone will start to soften – the surface, in particular.

Precautions when sharpening

Ideally, the time spent sharpening a blade with a fine stone should be kept as short as possible. To achieve this, it is important to follow a process, proceeding from a basic blade creation stage through to the actual sharpening steps. In principle, we recommend using orange 1000 to produce the basic blade, then green 2000, wine 5000 and yellow 12,000 to sharpen it progressively. Spending only a little time on each step of the sharpening process tends to produce a sharp surface more quickly, with a cleaner finish, than sharpening the blade for a long time with only a limited number of stones. It also ensures any deformation of the stones is kept to a minimum. Each time you change the type of stone to proceed to a finer sharpening step, it is important to wash off any dirt produced in the previous step. It is not enough merely to rinse the blade and your hands; you should carefully and thoroughly wash off any films of dirt on your hands, fingernails, and the surface of the blade.

Lapping

How well the sharpening stone surface has been lapped will result in differences in the stone's surface strength, the blade's finish, and the feeling you have when sharpening. The fine stone's surface needs to be lapped to a mirror finish.

We recommend you lap your fine stone either by rubbing it against a fine stone (at least 1000), or by using a combination of the NAORU lapping plate with fine lapping powder or the diamond glass lapping plate (DGLP). Note that if the sharpening stone is dry, it will adhere and you will be unable to lap it well. Please immerse it in water for 2 to 3 minutes before lapping.

Notes:

- *Once you have started using the KUROMAKU series,* ***do not*** *return the polyethylene foam liner to the case. This liner is used to prevent breakage during transportation, and if stones that are not completely dry are stored together with this foam, it may cause them to degrade.*
- *By their nature, sharpening stone surfaces may become stained or discolored, but rest assured that this does not affect their quality in any way.*
- *Any dirt remaining after use should be washed off using a sponge or similar. If a sharpening stone is left dirty, it makes sharpening more difficult.*
- *If dirt becomes stuck to the stone or the surface becomes uneven, you can restore it using a diamond glass lapping plate (DGLP) or NAORU lapping plate, or, depending on the type of stone, by rubbing it against another coarse or medium sharpening stone. Do not use sandpaper or similar, as this may cause clogging with the result that blades slip and it becomes impossible to sharpen them.*
- *If you cannot avoid leaving a sharpening stone in the state noted in points 2, 3 or 4 above, place it in its storage case and wrap it with a plastic bag.*
- *When sharpening, wash off any dirtiness (on your hand or the blade) before switching from a coarse sharpening stone to a finer stone, as any residual coarse particles will scratch the blade.*

© SHAPTON CO., LTD. ALL RIGHTS RESERVED.

Distributed by / Distribué par
Lee Valley Tools Ltd. Ottawa ON K2H 1C2 Canada

61M0101_A

Pierres d'affûtage Shapton :
Pierres d'affûtage en céramique Ha-No-Kuromaku
Pierres d'affûtage GlassStone (GS)
Pierres d'affûtage GlassStone Seven (GS7)

Entretien

Les pierres d'affûtage Shapton ont été soigneusement conçues pour nécessiter un entretien minimal. Suivre les directives suivantes pour entretenir ces pierres.

1. **Ne pas laisser les pierres dans l'eau.** Elles risqueraient de subir des dommages. Pour utiliser les pierres, il suffit de les asperger d'un peu d'eau au besoin.
2. **Ne pas laisser les pierres au soleil.** Les entreposer à l'intérieur et éviter de les exposer directement à la lumière du soleil.
3. **Ne pas faire sécher les pierres à l'aide d'un ventilateur.** De minces fissures risqueraient de se former à leur surface.
4. **Ne pas exposer les pierres à des températures extrêmes.** Les entreposer à l'intérieur, à la température ambiante.
5. **Ne pas laver les pierres à l'eau chaude.** Elles risqueraient de subir des dommages. Il vaut mieux utiliser de l'eau froide ou tiède.
6. **Ne pas laver les pierres avec du savon ou du détergent.** Elles risqueraient de subir des dommages. Il vaut mieux utiliser de l'eau.
7. **Ne pas mettre les pierres au lave-vaisselle.** D'éventuelles collisions ou la chaleur excessive pourraient les endommager.

Utilisation des pierres d'affûtage à grain fin

Avant d'affûter à l'aide d'une pierre à grain fin, la faire tremper dans l'eau pendant cinq ou six minutes. Ne pas faire tremper la pierre trop longtemps, car elle risque de ramollir, particulièrement en surface.

Précautions à prendre lors de l'affûtage

Il faut idéalement écourter au maximum la durée de l'affûtage avec une pierre à grain fin. Pour ce faire, il importe d'adopter une méthode et de procéder par étapes, du façonnage de la lame à l'affûtage du tranchant. Il est recommandé d'employer la pierre orange (grain 1000) pour façonner la lame, puis les pierres verte (grain 2000), mauve vin (grain 5000) et jaune (grain 12 000) pour l'affûter progressivement. Prendre un peu de temps pour chaque étape du processus d'affûtage permet en général d'obtenir un tranchant acéré plus rapidement et d'une meilleure finition qu'en affûtant la lame plus longuement sur un plus petit nombre de pierres. De plus, cette façon de faire limite la déformation des pierres. À chaque fois que l'on passe à une pierre plus fine, il faut s'assurer de bien nettoyer les résidus produits à l'étape précédente. Il ne suffit pas de rincer la lame et les mains. Il faut bien laver les mains, les ongles et la surface de la lame pour éliminer complètement les résidus.

Rodage

La qualité du rodage d'une pierre d'affûtage détermine la résistance de la surface de la pierre, la finition de la lame et la fluidité des passes lors de l'affûtage. Il faut roder les pierres à grain fin jusqu'à l'obtention d'un fini miroir.

Il est recommandé de roder une pierre à grain fin en la frottant contre une autre pierre fine (au moins de grain 1000), à l'aide de la plaque de rodage Naoru avec de la poudre de rodage fine ou au moyen de la plaque de rodage diamantée en verre. Si la pierre d'affûtage est sèche, la friction produite empêchera l'obtention d'une surface bien rodée. La faire tremper dans l'eau pendant deux ou trois minutes avant de la roder.

Remarques :

- *Une fois qu'une pierre Kuromaku a servi, **ne pas** remettre la doublure en mousse de polyéthylène dans l'étui. Cette doublure prévient les bris pendant le transport. La mousse risque d'entraîner la dégradation de la pierre si cette dernière est rangée avec la mousse alors qu'elle n'est pas complètement sèche.*
- *La surface des pierres d'affûtage peut présenter des tâches ou se décolorer avec le temps. Ces imperfections sont normales et n'ont aucune incidence sur la qualité des pierres.*
- *Après l'emploi, il faut nettoyer les résidus de la surface à l'aide d'une éponge ou d'un accessoire semblable. Omettre de nettoyer une pierre d'affûtage rendra l'affûtage plus difficile.*
- *Si les résidus adhèrent à la pierre ou que sa surface perd sa planéité, il est possible de la dresser à l'aide de la plaque de rodage diamantée en verre ou de la plaque de rodage Naoru. Selon le type de pierre, la frotter contre une pierre de grain grossier ou moyen constitue une autre solution. Ne pas employer de papier abrasif ou tout autre produit semblable, car ces produits risquent d'encrasser la pierre, et les lames glisseraient sur la surface sans s'affûter.*
- *S'il est impossible d'éviter les situations présentées aux points 2, 3 et 4 ci-dessus, ranger la pierre dans son étui et envelopper le tout dans un sac de plastique.*
- *Lors de l'affûtage, nettoyer les résidus sur les mains et la lame avant de passer d'une pierre de grain grossier à une pierre plus fine pour éviter que des particules abrasives résiduelles rayent la lame.*

© SHAPTON CO., LTD. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Distributed by / Distribué par
Lee Valley Tools Ltd. Ottawa ON K2H 1C2 Canada

61M0101_A