二段階仕上げ
シャープナー　4550512835882

取扱説明書 家庭用

MUJI 無印良品

ver.2024.12

二段階仕上げ　シャープナー/
約幅17×奥行4.5×高さ4.5 cm（4550512835882）

お買い上げいただきありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくご使用ください。また、すぐに取り出せるところに大切に保管し、必要なときにお読みください。
●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は、使用しないで、購入店、またはお客様相談室までご連絡ください。

ご注意とお願い　ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

●表示マークの意味について

製品を正しくご使用いただくために、誤った取り扱いをしたときに生じる危害や損害の程度を以下の表示で区分しています。

⚠ 警告	死亡、または重傷を負うおそれがある内容を示しています。	⚠ 注意	軽傷、または物的損害を負うおそれがある内容を示しています。

●図記号について

⃠ 禁止	してはいけない内容（禁止）を表しています。	❗ 必ずおこなう	必ずお守りいただく内容を表しています。

⚠ 警告

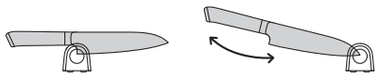
❗製品に破損やガタツキ等がないか、安全を確認してから使用してください。
⃠濡れた場所や滑りやすい場所では使用しないでください。ケガをするおそれがあり、大変危険です。
❗シャープナーが破損、および変形した場合は、直ちに使用を中止してください。
❗刃先に指が触れないようご注意ください。
❗ご使用の際は、包丁の刃に指など身体が触れないようご注意ください。
❗乳幼児やペットの手の届かないところでご使用、保管してください。

⚠ 注意

⃠火気に近づけないでください。変形、破損の原因となります。
⃠用途以外では使用しないでください。
⃠落下や転倒等の強い衝撃や、無理な力は加えないでください。変形、破損の原因となります。
❗平らな場所に置き、安定した状態でご使用ください。
⃠本品を引きずらないでください。机やテーブルにキズをつけるおそれがあります。移動させる際は必ず持ち上げてください。
❗本製品はあくまで簡易包丁研ぎです。刃こぼれした包丁を研ぎ直すことはできません。
⃠刃先が波型の包丁（パン切り包丁・冷凍包丁等）には使用できません。
⃠片刃包丁（出刃包丁・刺身包丁等）には使用できません。
⃠厚刃包丁（3.0 mm以上）、刃先が短いペティナイフ（4 cm以下）には使用できません。
⃠セラミック製の包丁には使用できません。
❗刃の形状によっては、研ぎ終わった後に、刃先の周辺にキズが生じる場合がございます。ご注意ください。
●レモン等柑橘類の皮に含まれるテルペン又は油脂によって変質することがあります。

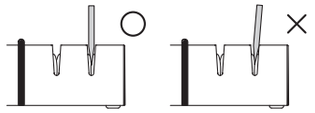
ご使用方法

①シャープナーを安定した平面上に置き、ハンドル部分を持ってしっかりと固定させてください。
②包丁の刃を研ぎ溝に垂直に差し込み、前後に動かして研ぎます。



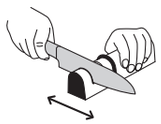
※包丁の刃線に沿ってハンドルを傾けながら研いでください。

●側面から見た図



※包丁を斜めに当てないでください。刃こぼれなどの原因となります。

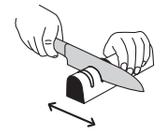
③シャープナーご使用後は、柔らかいブラシで研ぎくずや汚れを払ってください。
※水洗いや浸け置きはしないでください。カビや腐食の原因となります。



荒研ぎ（STEP1）：荒砥ぎ用ホイール
包丁を荒研ぎの溝に入れ、軽く力を掛けて3往復ほど動かしてください。
※ 荒研ぎ後は、必ず仕上げ研ぎも行ってください。

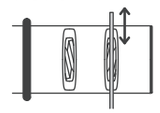
Q. 切れ味が改善しない場合は？
A1. 包丁の刃がしっかり砥石に当たるよう、砥石の取り付け角度に合わせて、包丁の向きを矢印の方向に動かし調整してください。（右図）
A2. 上記の包丁の向きを調節した状態で、荒研ぎの回数を 10回程度に増やしてください。包丁の種類によって効果が異なります。

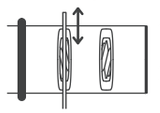
④研ぎ終わったら包丁を水洗いし、乾いた布等でしっかりと水気を拭き取ってください。



仕上げ研ぎ（STEP2）：仕上げ研ぎ用ホイール
包丁を仕上げ研ぎの溝に入れ、軽く5往復ほど動かしてください。

●荒研ぎの場合　●仕上げ研ぎの場合





包丁をまっすぐに置く。そのまま軽く5往復ほど動かす。

お手入れ方法

❗ご使用後は、柔らかいブラシで研ぎくずや汚れを払ってください。
❗汚れた場合は乾いた布巾で拭き取り、水気を取ってから保管してください。
⃠水洗いや浸け置きはしないでください。カビや腐食の原因となります。
❗万が一水に濡れた場合は、水気をしっかり切って風通しの良い場所で十分乾燥させてください。
⃠濡れたまま放置しないでください。劣化の原因となります。
⃠塩素系の漂白剤や熱湯などは使用しないでください。劣化の原因となります。
⃠食器洗い乾燥機は使用できません。変形、破損の原因となります。
⃠たわしまたはみがき粉でみがかないでください。表面をキズつけ、本品が破損するおそれがあります。

廃棄する際は

●廃棄時は、各自治体の定める方法に従って処理してください。

品質表示	
本体	ステンレス鋼
	ABS 樹脂
荒砥ぎ用ホイール	鋼
仕上げ研ぎ用ホイール	セラミック
滑り止めパーツ	EPDM
中国製	

お問い合わせ先
株式会社 良品計画
お客様相談室でんわ
0120-14-6404
www.muji.com

User Guide For Home Use

MUJI 無印良品

ver.2024.12

2-Step Knife sharpener /
Approx. W17×D4.5×H4.5 cm（4550512835882）

Thank you for your purchase.
Read this User Guide before using this product to ensure correct use of the product. Store this guide in an easily accessible location for future reference.
●The product has been carefully inspected to ensure quality. However, in the unlikely event of any issues, do not use the product and contact the store of purchase.

Cautions and Notes　Please read this User Guide before using the product and follow the instructions.

●Indications

To ensure that you use this product correctly, the following symbols are indicated according to the level of injury or damage that may arise if the product is used incorrectly.

⚠ WARNING	Indicates a hazard which may result in death or serious injury.	⚠ CAUTION	Indicates a hazard which may result in minor injury or property damage.

●Graphic symbols

⃠ DON'Ts	Actions that are prohibited.	❗ DOs	Actions that must be taken.

⚠ WARNING

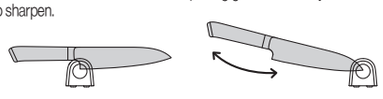
❗Make sure there is no damage or wobble on the product before use.
⃠Do not use in wet or slippery areas. Doing so is very dangerous as there is a risk of injury.
❗If the sharpener is damaged or deformed, stop using it immediately.
❗Be careful not to touch the tip of the blade with your fingers.
❗Be careful not to touch the blade of the knife with your fingers or any part of your body while using it.
❗Keep out of reach of small children and pets during storage and use.

⚠ CAUTION

⃠Do not place near fire. Otherwise this may cause deformation or damage.
⃠Do not use for other than its intended purpose.
⃠Do not subject to impact such as drops and falls, and do not apply excessive force. Otherwise this may cause deformation or damage.
❗Place on a flat surface in a stable position.
⃠Do not drag. Doing so may cause scratches on the desk or table. Lift up when moving.
❗This product is for knife sharpening only and cannot be used to restore dull blades.
⃠This product cannot be used for serrated knives (such as bread knives or frozen food knives).
⃠This product cannot be used for single-edged knives (such as deba knives or sashimi knives).
⃠This product cannot be used for thick-bladed knives (3.0 mm or more) or short-bladed knives (4 cm or less).
⃠This product cannot be used for ceramic knives.
❗Depending on the blade shape, scratches may occur around the edge after sharpening. Please be careful.
●Terpene or oil from lemon or other citrus peels may cause deterioration.

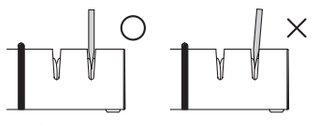
Directions for Use

① Place the sharpener on a stable flat surface, and securely hold the handle.
② Insert the blade of the knife into the sharpening groove vertically, and move it back and forth to sharpen.



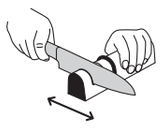
*Sharpen the blade while tilting the handle along the curve of the blade.

●View from the side



*Do not apply the blade at an angle. It may cause it to become dull.

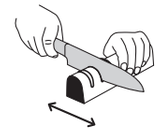
③After using the sharpener, remove any sharpening residue or dirt with a soft brush.
*Do not rinse or soak the sharpener. Doing so may cause mould or corrosion.



Rough Sharpening (STEP 1):
WHEEL FOR ROUGH SHARPENING
Place the knife into the groove for rough sharpening and move it back and forth lightly with a little pressure, about three times.
*After rough sharpening, be sure to also perform finishing sharpening.

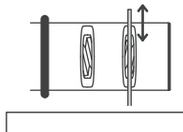
Q. What should I do if the sharpness does not improve?
A1. Insert the blade between the whetstones, and move the knife in the directions of the arrows adjusting its angle to ensure the blade makes proper contact with the whetstones. (See right figure)
A2. With the knife's angle adjusted, increase the rough sharpening strokes to about 10 times. The effectiveness may vary depending on the type of knife.

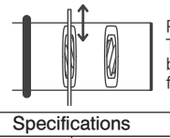
④After sharpening, rinse the knife with water and thoroughly dry it with a clean, dry cloth.



Finishing Sharpening (STEP 2):
WHEEL FOR FINISHING SHARPENING
Place the knife into the groove for finishing sharpening and move it back and forth lightly, about five times.

●Rough sharpening　●Finishing sharpening





Place the knife straight. Then gently move it back and forth about five times.

Care Instruction

❗After using, remove any sharpening residue or dirt with a soft brush.
❗If the product becomes dirty, wipe it off with a dry cloth and ensure it is completely dry before storing.
⃠Do not wash or soak in water. This may result in mould or corrosion.
❗If the product gets wet, thoroughly wipe off the moisture and dry it completely in a well-ventilated place.
⃠Do not leave it wet. Doing so may result in deterioration.
⃠Do not use chlorine-based bleach or boiling water. Doing so may result in deterioration.
⃠Do not wash in a dishwasher. Otherwise this may cause deformation or damage.
⃠Do not rub with a scrubbing brush or scouring powder. This may scratch the surface and damage the product.

Disposal

●Dispose of this product in accordance with local regulations.

Specifications	
BODY	STAINLESS STEEL
	ABS RESIN
WHEEL FOR ROUGH SHARPENING	STEEL
WHEEL FOR FINISHING SHARPENING	CERAMIC
STOPPER PARTS	EPDM
MADE IN CHINA	

Contact Information
Please contact the store of purchase.

二段階仕上げ
シャープナー　4550512835882

使用说明书 家庭用

MUJI 無印良品
ver.2024.12

两步式磨刀器/长17×宽4.5×高4.5 cm
(4550512835882)

承蒙惠购本商品,在此深表感谢。请在充分阅读本使用说明书的基础上正确使用。
此外,请妥善保管本说明书,以备随时进行确认。

●尽管我们尽全力确保产品质量,但万一出现故障时,切勿使用,请向购买商品的店铺咨询。

使用注意事项　使用前请仔细阅读说明书,并务必遵守。

●各标记的含义
为引导正确使用本产品,按错误使用所造成的危害或损失程度进行分类说明。

⚠ 警告	可能导致死亡或重伤的内容。
⚠ 注意	可能导致轻伤或造成物质损失的内容。

●图标说明

⃠ 禁止	不可执行的"禁止"内容。
❗ 严守	必须遵守的内容。

⚠ 警告

❗使用前请确认产品没有破损或摇晃。请确认安全后再使用。
⃠请勿在湿润或易滑的平面上使用。非常危险,可能会导致人员受伤。
❗如果磨刀器出现破损或变形,请立即停止使用。
❗请注意避免手触摸刀刃部分。
❗使用时,请注意勿让手指等身体部位接触刀刃部分。
❗请在婴幼儿、宠物触及不到的地方使用及存放。

⚠ 注意

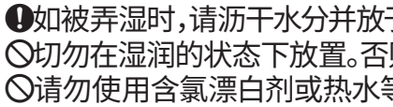
⃠请勿接近火源。否则可能会导致变形、破损。
⃠请勿使用于原本用途以外。
⃠请勿让产品掉落、翻倒等受到强烈冲击或对产品过度施力。否则可能导致变形、破损。
❗请放置于平坦的平面上,在稳定的状态下使用。
⃠请勿拖拽本产品。否则可能会导致餐桌等台面划伤。请务必抬起后再移动。

⚠ 注意

❗本产品只是一个简单的磨刀器。出现卷刃等变形的厨刀无法修复。
⃠不可用于波浪状刀口的厨刀(面包刀、冷冻食品用刀等)。
⃠不可用于单刃厨刀(生鱼片用刀等)。
⃠不可用于厚刃厨刀(3.0 mm以上)及短刀小刀(4 cm以下)。
⃠不可用于陶瓷厨刀。
❗根据刀片形状的不同,磨完刀后刀片边缘可能会出现划痕,敬请注意。
●柑橘皮中含有的萜烯或油脂成分可能会导致变质。

使用方法

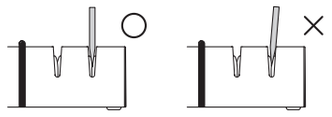
①请将磨刀器放置于稳定的平面上,并握紧手柄。
②请将刀片垂直插入磨刀槽,来回移动进行研磨。



※ 请沿着刀刃线倾斜手柄进行研磨。

③使用完后,请用软毛刷清理附着于表面的金属屑和污垢。
※请勿水洗或浸泡。否则可能会导致发霉和腐蚀。
④请将磨好的刀具用水冲洗并用干布仔细擦去水分。

●侧视图

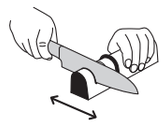


※请勿倾斜放置刀片。
否则可能会导致卷刃。

Q. 锋利度没有改善如何解决?
A1.请配合砂轮的安装角度,将刀具按箭头方向移动并调整位置,使刀刃与砂轮贴合。(右图)
A2.按上述方法调整刀片的角度后,请将粗磨的次数增加到10次左右。刀具类型不同,磨刀效果也不同。

保养方法

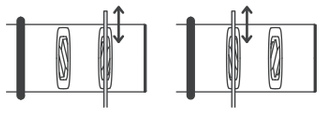
❗使用完后,请用软毛刷清理附着于表面的金属屑和污垢。
❗如果有污垢,请用干布擦拭,并擦去水分后再保管。
⃠请勿水洗或浸泡。否则可能会导致产品发霉及腐蚀。
❗如被弄湿时,请沥干水分并放于通风处充分晾干。
⃠切勿在湿润的状态下放置。否则可能会导致产品劣化。
⃠请勿使用含氯漂白剂或热水等。否则可能会导致产品劣化。
⃠请勿用于洗碗机。否则可能会导致变形、破损。
⃠请勿使用硬质刷或去污粉磨刷。否则可能会导致表面划伤,导致产品破损。



粗磨 (STEP1):粗磨用砂轮
请将刀片插入粗磨槽中,
轻轻地来回移动3次。
※粗磨之后,务必进行精磨。

精磨 (STEP2):精磨用砂轮
请将刀片插入精磨槽中,
轻轻地来回移动5次。

●粗磨时　●精磨时



将刀片垂直插入。
轻轻来回拉动约5次。

关于产品的废弃

●废弃时请按照各地区规定的方式进行处理。

品質表示	
主体	不锈钢
	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚物(ABS树脂)
粗磨用砂轮	钢
精磨用砂轮	陶瓷
防滑零件	三元乙丙橡胶(EPDM)
産地: 広東省中山市	

联系方式
经销商:无印良品(上海)商业有限公司
地址:上海市静安区南京西路1601号
35楼3501-3508室(邮编200040)
电话:021-63756677
www.muji.com