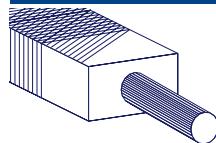


丸シャンク Round Shank



スーパーは、長年幅広いユーザーに親しまれてきた丸シャンクです。丸シャンクは多くの空圧機器メーカーが採用しているスタンダードスタイル。角シャンクには無い、丸・角・三角など形状が豊富です。

SUPER SAW series with round shank. A shape is abundant.

スーパー SUPER SAW FILES

381



PRICE-381

用途

- 電動・空気圧工具に装着してご使用下さい。
又、別売プラスチックハンドル(902)を用いれば、手作業用として使用できます。

Use : By airforced or electric acting instruments.

Or can be used by hand with our special handle (902, ITEM NO. PE902S)

規格表 STANDARD TABLE

L mm	平 (両面目立て) HAND	平 (2面目立て) HAND	半丸 HALF ROUND	丸 ROUND	角 SQUARE	三角 TRIANGULAR	1 箱入数 No. / BOX
	W × T mm	W × T mm	W × T mm	W mm	W mm	W mm	
105L	φ 5.0A	7.0 × 3.0	7.0 × 3.0	8.0 × 3.2	5.0	4.0	6.5
kg -10pcs		0.36	0.36	0.3	0.35	0.32	0.32
目種 CUT							
大荒目 B.Ba	HI 1050D	—	—	—	—	—	
荒目 Ba.	HI 10501	—	—	—	—	—	
中目 2nd	HI 10502	HI 10502N	HA 10502	MA 10502	KA 10502	SA 10502	
細目 Sm	HI 10503	—	—	—	—	—	



※ヤスリ鋼を使用しています。
(表面特殊コーティングはありません。)

ブライト-900 スーパーソー

BRIGHT-900 Series SUPER SAW FILES

681



PRICE-681

特長

- 耐久力は従来品に比べ3~6倍にアップ(被切削材により異なります)。
- 耐錆・耐蝕性に優れ、多湿環境・海洋環境などの錆による劣化を防げます。
- 切削粉のハク離性が特に優れ、ヤスリの目詰まり現象が殆ど無く、簡単に切削粉を除去できますので、シャープな切れ味が持続します。

規格表 STANDARD TABLE

L mm	平 (両面目立て) HAND	平 (2面目立て) HAND	半丸 HALF ROUND	丸 ROUND	角 SQUARE	三角 TRIANGULAR	1 箱入数 No. / BOX
	W × T mm	W × T mm	W × T mm	W mm	W mm	W mm	
105L	φ 5.0A	7.0 × 3.0	7.0 × 3.0	8.0 × 3.2	5.0	4.0	6.5
kg -10pcs		0.36	0.36	0.3	0.35	0.32	0.32
目種 CUT							
大荒目 B.Ba	HI 105BD	—	—	—	—	—	
荒目 Ba.	HI 105B1	—	—	—	—	—	
中目 2nd	HI 105B2	HI 105B2N	HA 105B2	MA 105B2	KA 105B2	SA 105B2	
細目 Sm	HI 105B3	—	—	—	—	—	



やすり八題 ⑧

苅山 信行

やすり工場に足を踏み入れると、ブーンと味噌(みそ)の焼ける匂(にお)いが漂ってくる。味噌はやすりの焼入れに使用する。

焼入れはやすりの表面に味噌を塗って乾燥後、800°Cに加温した鉛で加热して、水冷する。800°Cのやすりが20°Cの水に入った瞬間、やすりの表面は水蒸気で覆われる。水蒸気で覆われると焼入れが不完全になり、結果、やすりが切れなくなる。

味噌を塗布すると水蒸気に囲まれることなく、均一に冷やされ、完全焼入れができる。

味噌付けのそのほかの効果としては、やすりに鉛が付着するのを防止したり、刃先から炭素(硬くするため最も重要な元素)が逃げたりすることを防ぐことである。

使用する味噌には、塩、硝石、骨粉などいろいろな添加物を混ぜている。「昔は赤味噌一貫目、塩五百匁、硝石二百五十匁を茶臼で細かくひき、水や塩水あるいは醤油でうすめて使用した」。また別の報告によると「前述

味噌をつける

の味噌に女髪や牛の骨粉、さらに青酸カリを加えて用いた」という。

青酸カリを加えるのは、やすりの刃先に炭素や窒素を侵入させて、より硬くすることを目的としている。

味噌に硝石を混ぜたものは焰(えん)硝味噌といい、地方によってはインシュウ味噌と呼んでいる。やすりに焰硝味噌を塗って焼入れをしたという記録は、江戸時代の刀鍛冶(かじ)・水心子正秀の『剣工秘伝志』に記されている。

やすりのほかに味噌を塗って焼入れした刃物は、長野県の信州鎌(かま)や愛知県豊橋の鎌、鳥取県倉吉の千歯などがある。

ちなみに外国のやすりの焼入れは、加熱したやすりに馬糞(ふん)を塗ったり、牛の角の粉末と塩をふりかけたりして行った。英國ではビール酵母の中にやすりを浸した後、海塩とモミガラをまぶして焼入れした。

(広島県立西部工業技術センター主任研究員=呉市) =おわり= 緑地帯 3. 10. 7 中国新聞より