



## 鏡面加工

通常のナイフの刃先を顕微鏡で見るとそれはまるで鋸の刃の様に見えます。我々は刃欠けの原因の一つはこうした鋸刃状の刃先であることを突き止め徹底的に刃先まで鏡面で有ることを追求しました。ROCKSTEAD ナイフの刃先を指で触ると、通常のナイフと違った感触がする事をお確かめ下さい。そしてその切れ味を紙をスライスしてお確かめ下さい。

## Mirror surface processing

When looking at usual knife edge through a microscope, it looks serrated like the blade of a saw. We ascertained one of the causes of a nick was the tip of these inadvertent protrusions, and we came to understand that the edge of the blade has to have a perfect mirror surface. You can confirm the different feel from a usual knife when you touch a ROCKSTEAD knife edge. Slicing a sheet of paper will confirm its unrivaled sharpness.

## 鋼材

現在我々が使用している鋼材は高速度鋼では YXR7、ステンレス鋼では ZDP189 です。これらはいずれも日立金属（株）の刃物用鋼材です。YXR7: (マトリックスハイス) 高速度鋼の高級鋼材として作られた素晴らしい機能を持つ鋼材です。焼き入れ硬度はおよそ HRC65、そしてその靱性は群を抜いています。枯れた竹を叩いて切っても刃欠けしない秘密の要因の一つです。但しこの鋼材は炭素鋼ですから錆びる欠点があります。ROCKSTEAD KNIFE は鏡面加工ですから錆びにくい特性はありますが、使用後は布で刃を拭うことをお勧めします。防錆を目的としてDLCコーティングを行っていますがこれとても刃先の DLC は取り除いてありますので使

用後の始末は同様をお願いします。ZDP189: (粉末ステンレス) この鋼材は刃物用に特別に作り出した高炭素ステンレス鋼です。溶解鋼では含有不可能な量の炭素を含有させる事により生まれた HRC67 という硬度は驚異的です。ナノテク技術の粋を結集した鋼材です。我々は ATS34 で ZDP189 をサンドイッチしたクラッド鋼と ZDP189 単体の 2 種類の鋼材を使用しています。注意：このナイフを使ってお皿の上で食べ物切らないで下さい、硬度が高いのでお皿を切ってしまいます、そして同時にこのナイフの刃先もダメージを受けます。セラミックや鉄材をこのナイフで切ることは出来ません。HAP72:( 幻の鋼材) 硬度 HRC70 を確保し YXR7 より更に強靱な鋼材を我々は研究中です。試作品は完成しましたが、価格上昇が大きくなり過ぎるので販売は見合わせております。高硬度そして高靱性の刃物鋼では現在これ以上の物は有りません、ナノテク技術の粋を集めた鋼材と言えるでしょう。

## Steel material

The steel material that we are using is YXR7 of the high speed steel, and ZDP189 of stainless steels now. Both of these are steel materials for the cutlery made of Hitachi Metals Ltd.. YXR7(matrix high speed tool steel) It is a steel material with the wonderful function made as a high-level steel material of high-speed steel. The the hardening hardness is around HRC65 and the toughness is excellent. It is one of the factors that do not nick. the blade even if the dying bamboo is cut and beating. However, there is a fault that rusts because this steel material is carbon steel. There is a characteristic that doesn't rust easily because ROCKSTEAD KNIFE is a specular processing. But we will recommend the blade to be wiped with the cloth after use. We coat DLC aiming at rust prevention, however, DLC in the tip of the blade is removed. So we recommend the treatment as well as the above-mentioned. ZDP189(powder stainless) This steel material is high carbon stainless steel specially produced for cutlery. The hardness is HRC67 that appeared by containing the carbon of the amount that cannot be contained by the dissolution steel is marvelous. It is a steel material that concentrates the chic of the nanotech technology. We are using the clad steel to which ZDP189 was sandwiched by ATS34, or we are using ZDP189 only. Please do not cut food on the plate with this knife. Hardness is high so this knife cuts the plate. And, simultaneously this knife-edge receive damage. You cannot cut the ceramic or iron with this knife. HAP72(Steel material of phantom) We are researching a steel material that is stronger than YXR7. And, the hardness of this steel is HRC70. The prototype was completed. However and the price are considerably high so we postpone the selling. The steel better than this is not, and will be able to be called a steel material that collects the chic of the nanotech technology in the cutting steel of high hardness and high toughness now.