



試料作製 “ワンポイントアドバイス”

ダイヤモンド切断砥石のドレッシング

アイソメットLSを使用してダイヤモンド切断砥石のドレッシング方法についてご紹介します。ドレッシングの目的は、目詰まりしたダイヤモンド砥石の切削力を復元させることです。

- ① ドレッシングスティックは砥石購入時に付属されているものを使用しましょう
砥石によって使用するスティックが異なります
- ② 砥石の両面にスティックがあたるようにして切り落とす
砥石の厚みx2のメモリをおくって切断していくとよいでしょう
- ③ 5~10回スティックの切断を繰り返してドレッシング完了
- ④ ドレッシング装置は試料切断途中に必要な場合のみ使用しましょう



動画でわかりやすく説明しています。

ビューラーホームページをご覧ください。

<http://www.buehler.com/Japan/buehler-news-room.php>

ビューラーアプリケーションラボでは試料作製に関するご相談を受け付けております。

info.japan@buehler.com へ メールで送信ください。

2016 Vol.6 : 硬い試料の面出し

ビューラー

ITW ジャパン株式会社

〒108-0022

東京都港区海岸 3-9-15 LOOP-X 6F

TEL: 03-5439-5077

E-mail : info.japan@buehler.com

Homepage: www.buehler.com/Japan/