

容器
調理済みの野菜の受け容器として使用できます。

収納ケース

ゴム足
滑り止めのゴム足付で、安定性よく調理できます。

ホルダー
手を保護し、安全に調理できます。

スライス
じゃがいも・玉ねぎのスライス、きゅうりの輪切り、キャベツの千切りに。

千切り
大根・にんじんの千切りに。

つま切り
大根・きゅうりで刺身のつまやサラダに。

おろし
大根おろしに。

ステンレスピーラー
じゃがいもの芽取りもできます。

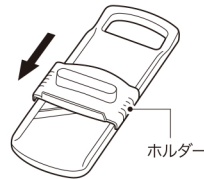
<△取扱上の注意>

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 耐熱温度以内で使用してください。
- コンロ等、火のそばに置かないでください。
- 正しくセットし、安定した状態で使用してください。
- 刃部は非常に鋭利になっています。手や指を傷付けないように注意してください。特に洗浄時は十分注意してください。
- 材料が小さくなった状態では指が刃部に触れないよう十分注意してください。誤って手を切る恐れがあります。
- 材料が小さくなった野菜や手すべりする野菜を調理する場合は、必ずホルダーを使用してください。
- 冷凍食品等、固いものには使用しないでください。
- 長時間、内容物を放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- 変形、破損した場合は修理や改造等をせずにご使用を中止してください。
- 変色する場合がありますが、ご使用上問題はありません。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

<お手入れ方法>

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。

<ご使用方法>
小さくなった野菜を切る時は、ホルダーを使用してください。



材料の種類／

刃部：ステンレス鋼
スライサー：ABS樹脂（耐熱温度80度）
ピーラー：ステンレス鋼
ホルダー：ポリプロピレン（耐熱温度110度）
収納ケース：ABS樹脂（耐熱温度80度）
容器：AS樹脂（耐熱温度80度）
ゴム足：合成ゴム

MADE IN JAPAN



和平方レイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
freiz 0256-66-8511 [アフターサービス係]
<https://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

