

この度は当社製品をお買い上げくださいます。誠にありがとうございます。

保存版

ご使用前にお読みください。読み終わりましたら、お使いになる方が必ず保管してください。

35950

とんかつ屋さん キャベツスライサー

●ホルダー付

スライサーの特長

- キャベツの薄切り(厚さ約1mm)が手早く簡単に！下ごしらえもすばやくラクラク！
- 本職用包丁と同じ刃を使用！
- 手をガードするホルダー付。

各部の説明



使用方法

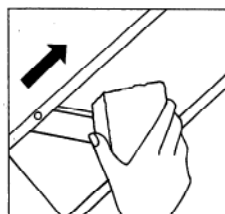
●基本的な使い方

- ①本体を斜めに立てて動かさないようにし、取っ手をしっかり持って、あらかじめスライスしやすい大きさに切ったキャベツを手前から刃の方に向かって、ゆっくりと押し出します。
- ②ボウルの上に置き、ボウルフック部分をふちにしっかりセットして使用するとスライスしたキャベツの下ごしらえや取り分けに便利です。
※ガタツキ等のないように、濡れ布巾等をしたに敷き、しっかり固定されていることを確認してください。
- ③材料が小さくなってきたら、手を切る恐れがありますので、危険と判断されたところで止め、後は安全ホルダーか包丁を使ってください。



●お手入れの際は

ご使用後のお手入れの際は、刃に十分気をつけて、図のように刃もとから刃先の方向へとスポンジを動かして洗ってください。
※刃と本体の間につまったキャベツのくずは、ブラシやつま楊枝で取り除いてください。



使用上の注意

△注意

- キャベツのスライス以外には使用しないでください。
- 使用中に金属との接合部がガタついたり、体にひび割れ、変形が起こった場合、損傷したまま使用しないでください。また、修理・改造してのご使用は危険ですので、おやめください。
- 素手でスライスする際、材料が小さくなってきたらホルダーを使用してください。そのまま素手で使用すると、指先を傷つける恐れがあります。
- 刃が良く切れますので、平刃をはずす時は十分注意してください。
- 使用中や準備・片付けの際に、指を刃にひっかけてケガをする危険があります。調理中の材料は、刃から遠く、しっかりと持てる部分を持ってください。(使用方法参照)
- 使用中の不注意なグラつきから、指を刃にひっかけてケガをする危険があります。材料はしっかりと手で持って使用してください。(使用方法参照)
- 早く調理しようとするとうっかりと不注意になり、ケガをする危険があります。調理はゆっくりと行ってください。
- 刃物を扱う場合、細心の注意が必要です。お子様の手に触れないようご注意ください。
- 火の側に置かないでください。軟化したり、変形することがあります。
- 傷つくことがありますので、タワシ・みがき粉等でみがかないでください。
- シンナー・ベンジン・ガソリン等で絶対に拭かないでください。変質したり、変色することがあります。

お手入れ・保管について

- 使用後はよく洗い、付着物をきれいに取り除いてから、良く乾かして保管してください。
- 塩分や酸類を含んだ汚れが付いたまま刃を放置したり、湿気の多い場所で保管するとサビの原因となります。
- ご使用後はお子様の手の届かない所に保管してください。

使用上でのお願い

キャベツのスライス面の葉肉が厚い場合や芯、または葉の締め具合で、切れ方に多少のバラツキが出て、思ったより厚く感じられる場合がありますので、ご了承ください。

品質表示

原料樹脂 ABS樹脂
耐熱温度 80℃
耐冷温度 -20℃
その他の材料 ステンレス刃物鋼

取扱上の注意 火の側には置かないでください。



下村企販株式会社
〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4
☎ 0256-64-5688

MADE IN JAPAN

