

# CABBAGE SLICER SMART



とんかつ屋さん キャベツスライサー スマート

## 取扱説明

この度は「とんかつ屋さん キャベツスライサー スマート」をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。ご使用前に商品をよくご確認し、この取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。また、読み終わりましたら必ず保管してください。万一製品に不具合がございましたら、お買い求めの月日・店名を記入し、下記宛にお送りください。お取替えいたします。

## 特長

- キャベツ1/4カットをそのままスライス(極細(約1mm厚)のキャベツスライスができます。
- 包丁でのカットが難しい均一幅でカットできます。
- 包丁と同じ刃付けをしているスライス刃を使用。切れ味良くスムーズにカットできます。
- キャベツ他、たまねぎ、きゅうり等のスライスに。サラダ作りに薄切りスライサーを。

## △ ご使用上の注意

- 刃がよく切れます。取り扱いには十分注意してください。
- 使用中や洗う時は、刃先に直接指などが触れないように注意してください。
- 使用に応じて手にした食材は小さくなり持ちにくくなりますので、作業はゆっくりと慎重に行ってください。
- 使用中に金属との接合部分がかたついたり、本体にひび割れや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。又、修理・改造しての使用は危険です。おやめください。
- 火のそばに置かないでください。加熱による火傷などの恐れがあります。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃を加えないようにしてください。製品の破損やケガの恐れがあります。
- たわし、またはみがき粉でみがくと傷つく場合があります。
- 急ぐと危険です。調理はゆっくり行ってください。
- 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、注意してください。
- 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。
- 目づまりした場合は本品を軽くたたいたり、箸などで取り除いてください。
- 洗浄の際には漂白剤入りの洗剤を使用しないでください。樹脂部にひび割れする場合があります。
- 樹脂部に油(特に食用油)が付着しないように注意してください。ひび割れする場合があります。
- 野菜をフチに沿わせて、真すぐスライスしてください。
- 小さくなった野菜をスライスする時は、安全ホルダーをご使用ください。但しホルダーを温めさせず、危険と感じたら包丁を使ってください。
- 刃に安全ホルダーが当たらないようご注意ください。

## お手入れ・保管について

- はじめて使用する際は、食器用洗剤をスポンジにつけて洗い、よくすすいでから使用してください。
- 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の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。
- にんじん等、野菜によってはプラスチック部が野菜の色素で色が変わることがありますが、害はありません。
- 食器洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。変形します。
- 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。

### 品質表示

刃 / ステンレス鋼  
本体・ホルダー / ABS樹脂  
(耐熱80℃)



お問い合わせ

**下村企販株式会社**

〒959-1276 新潟県新潟市小池4803-4  
☎0256-64-5588 FAX 0256-64-5064  
<http://www.slmomura-kihan.co.jp/>



MADE IN JAPAN