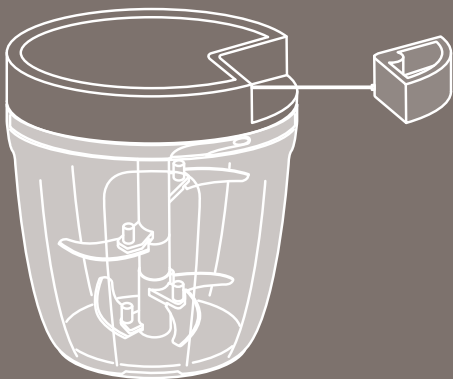


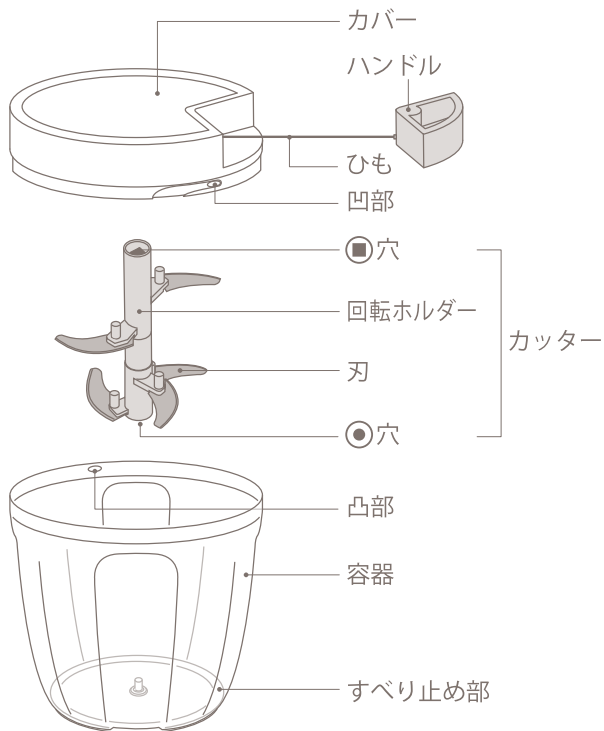
KEYUCA



引っぱるだけで簡単 みじん切りハンディチョッパー

この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。
お読みになった後は、必ず保管してください。

【製品図】



準備

※ご使用前に、各部品が揃っていることを確認してください。

※食材を1～2cm程度に切っておきます。

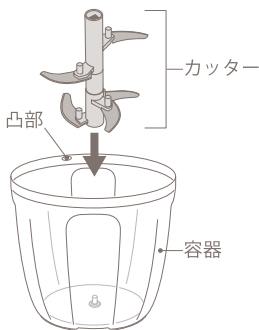
⚠注意

- カッターをセットする時は手や指を傷付けないよう十分注意してください。
- 食材(にんにく、しょうが等)によっては、上手く調理できない場合があります。

ご使用方法

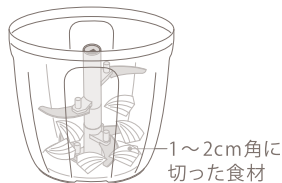
①カッターを取り付ける

- 容器の内側にある突起に向けて差し込みます。(◎穴が下)
- カッターの刃に注意してください。



②食材を入れる

- 食材はすべて1～2cm角の大きさ、または、1～2cmの長さに切ってください。
(硬い食材には適していません)
- 一度にたくさんの分量を入れすぎないでください。
(回転しづらくなり、みじん切りができない原因になります)

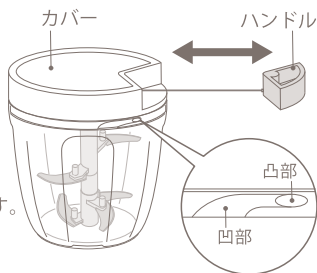


③カバーを取り付ける

- カッターの上側の◎穴にカバーの突起部をしっかり差し込んでください。
- 容器の凸部にカバーの凹部をあわせ、回して取り付けてください。

④食材をみじん切りにする

- 本体を上からしっかり押さえてハンドルを水平にまっすぐ引っぱります。
(引っ張りすぎたり、斜めに引くとひもが切れる原因になります)



※お好みの細かさに応じて、引っばる回数は調整してください。

※容器全体を上下に振り食材を動かすと、均一にみじん切りができます。

【取扱い上の注意】

- ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
- 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。
- 食材（にんにく、しょうが等）によっては、上手く調理できない場合があります。
- 正しくセットし、水平な場所で安定した状態で使用してください。
- カッターの刃は非常に鋭利になっています。手や指を傷つ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。
- 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。
- 樹脂部はレモン等かんきつ類の皮に含まれるテルペンまたは油脂によって変質・変色することがあります。
- 食材の色素で樹脂部が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。
- 使用中やお手入れの際は、製品の先端およびエッジ部分でケガをしないようご注意ください。

【お手入れ】

- 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。
- 塩素系漂白剤、シンナー、ベンジン、金属たわし、みがき粉などは使用しないでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気が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。
- 電子レンジ、食器洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。
- カバーはやわらかい布で汚れをふき取ってください。（カバーは水洗いしないでください。カバーの内部に水が入って抜けなくなったりひもが傷む原因になります）

材質：

カバー／ポリプロピレン（耐熱温度 100℃、耐冷温度 -20℃）、POM（耐熱温度 100℃、耐冷温度 -20℃）、ABS 樹脂（耐熱温度 80℃、耐冷温度 -20℃）、ステンレス鋼

ひも／ナイロン

カッター／ステンレス鋼、ポリエチレン（耐熱温度 100℃、耐冷温度 -20℃）

容器／ポリスチレン（耐熱温度 70℃、耐冷温度 -20℃）

すべり止め部／熱可塑性エラストマー（耐熱温度 120℃、耐冷温度 -20℃）

Made in China

KEYUCA www.keyuca.com

河淳株式会社

東京都中央区日本橋浜町3-15-1