

のじ 天才ピーラー クランチカット 取扱説明書

ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

①刃に注意してください。

本品は刃物です。刃に直接接触するとケガの原因となりますので、取り扱いや保管には十分注意してください。(図1)

(図1) ノータッチ!



②ゴム手袋を着用してください。

安全にご使用いただくために、食材を持つ手にはゴム手袋(中厚手以上)を着用してください。(図2)

(図2)

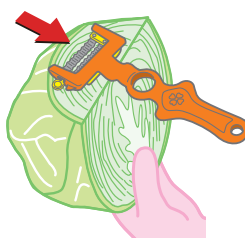


クランチカットの使い方 キャベツのみじん切りを削る!

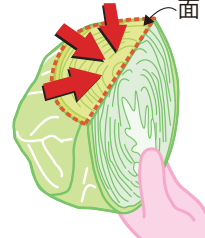
① 1/2 に切ったキャベツの芯に親指のせて持ちます。



② キャベツの外側から中心に向けて削ります。



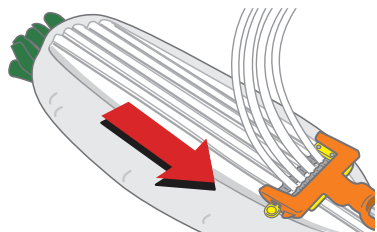
③ 削った時にできた平面を平らに広げるように、ピーラーの位置を変えながら削ります。



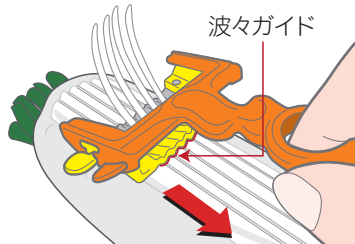
クランチカットで根菜・きゅうりなどを削る!

●ロング麺削り

① 食材の長手方向に向けて刃を置き、手前に長く引いて、食材に溝を作ります。
※一番初めの削りは丸断面にはなりません。

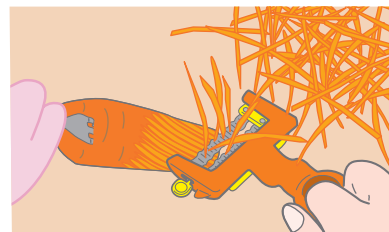


② ① で作った溝に「波々ガイド」を合わせて置き、位置を調整しながら削ります。
③ ② を繰り返します。



●ショート麺(さがぎ)削り

まな板などに固定するか、または鉛筆を削るように食材を回しながら、先端をナナメの角度に削ります。

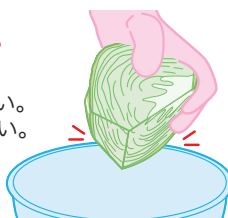


クランチカットで上手に削るポイント!

① 食材が動かないように確実に持ちます。

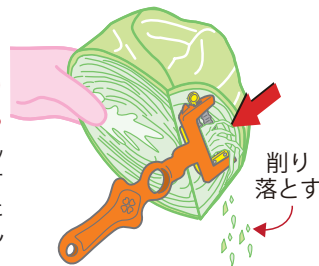
●食材を持ちにくい場合は

- ・受け皿などに食材をあて安定させてください。
- ・食材を持ちやすい大きさにカットしてください。
- ・食材が小さい場合は、食材にフォークなどを刺してまな板に押さえつけてカットしてください。



② 削った食材を下に削り落とすように削ります。

※上記の「クランチカットの使い方」は削り方をわかりやすくするために少し上向き表示しています。



お使いになる前に

●使用する前に必ず各部に異常がないことを確認してください。破損・変形などの異常を確認した場合は使用しないでください。●初めて使用する際は、刃に十分注意して食器用洗剤でよく洗ってからお使いください。

使用上のお願い

●本品は調理器具です。調理用途以外には使用しないでください。●本品は簡易的に食材を加工するために使うものです。食材が残り少なくなったら、無理をせず包丁での作業に切り替えてください。●小さな食材を削る場合には、手や指をキズつける恐れがあるため、十分注意してお使いください。●コンロなど火のそばに置かないでください。変形ややけどの恐れがあります。●衝撃を伴う使用は、変形や破損の原因となるためおやめください。●刃が欠ける恐れがあるため、冷凍食品や硬い食材には使用しないでください。●食材の皮むきには使用しないでください。目詰まりの原因となります。●万一、調理中に刃が欠けた場合はただちに使用を中止してください。また食材は使用せず破棄してください。●ガタツキや破損などが発生した場合は修理・改造をせず、ただちに使用を中止してください。●お子様だけの使用は大変危険です。必ず保護者の責任の下でお使いください。●刃に食材が詰まり、削りにくくなる場合

があります。その際は、水で流すか、歯ブラシなどの柔らかいブラシでやさしく取り除いてください。●刃の着脱時には周囲に人がいないことを確認してから行ってください。

お手入れ・保管について

●使用後は食器用洗剤とスポンジでよく洗い、水分をよく拭き取り、乾かしてから収納してください。●刃に触れてケガをしないよう十分注意して洗浄してください。●金属タワシ、磨き粉、クリームクレンザーを使用しないでください。キズが付く原因となります。●異種金属と接触させた状態での放置、汚れ(特に塩分・酸類)が付着したままの放置は、ステンレスがサビる恐れがあるためおやめください。●薬液消毒・除菌を行う場合、各製品の使用上の注意に従ってお使いください。●引き出し等に保管する場合、刃に触れてケガをしないよう本体の向きに注意してください。また、取り出す際は、刃に注意して柄を持ち、取り出してください。●落下する恐れのある場所や、足元は避けて保管してください。●本品の上に物を重ねて保管しないでください。製品の変形・破損の恐れがあります。●直射日光の当たる場所や高温になるところに置かないでください。変形したり、変色・劣化の恐れがあります。●必ずお子様の手の届かない場所へ保管してください。●廃棄する際は、各自治体の指示に従ってください。