

ののじ 天才ピーラー サラダメーカー [トレイ付] 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)



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)



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。●使用時は刃が本体に確実に固定されていることを確認してください。破損やケガの原因となる場合があります。

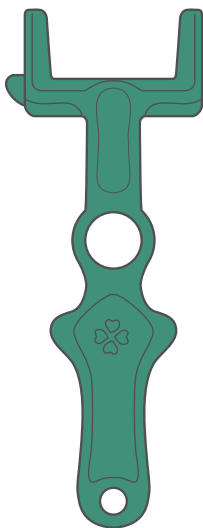
お手入れ・保管について

- 使用後は本体より刃を取り外し食器用洗剤とスポンジでよく洗い、水分をよく拭き取り、乾かしてからトレイに収納してください。
- 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。

ののじ 天才ピーラー サラダメーカー [トレイ付] セット内容

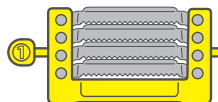
(A) 本体(ハンドル) / (B) 専用刃3種類(①シルクカット、②ハスカット、③クランチカット) / (C) 収納トレイ

(A) 本体(ハンドル)



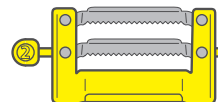
(B) ①シルクカット

食材を極薄に削る4枚刃



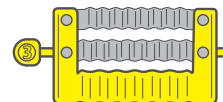
(B) ②ハスカット(斜)

食材を厚切りに削る2枚刃

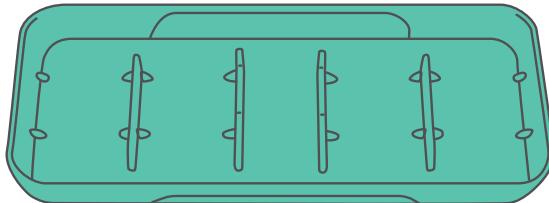


(B) ③クランチカット

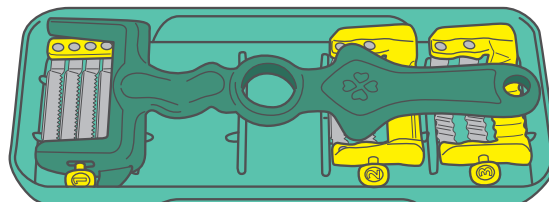
食材をみじん・麺状切りに削る2枚刃



(C) 収納トレイ



●トレイ収納時



ののじ 天才ピーラー サラダメーカー [トレイ付] 使用方法 1

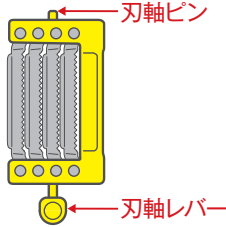
「刃を着脱する前」「ご使用前」に、取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

刃の着脱方法

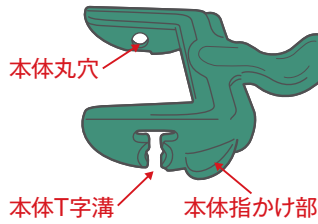
●刃を着脱する際、ゴム手袋を着用してください。イラストは、指の位置をわかりやすくするために手袋をしていません。

各部名称

■刃部



■本体

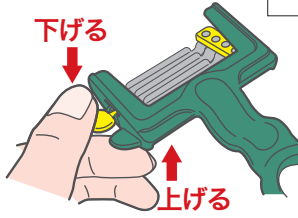


横から見たところ



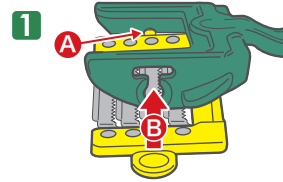
●刃の取り外し方

※刃を取り外す際、刃を人体に向けしないでください。ケガの原因になる恐れがあります。

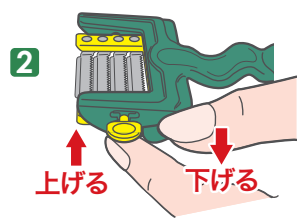


- ①本体の刃のある面を下側に向くように本体を持ちます。
- ②「刃軸レバー」の上に親指をのせ、「本体指かけ部」の下に人差し指をおきます。
- ③「刃軸レバー」を親指で下げ、「本体指かけ部」を人差し指で上げて、刃を取り外します。

●刃の取り付け方

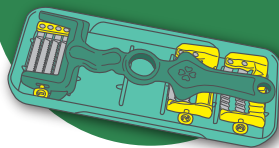


- ①図のように、刃の面が下側を向くように本体を持ちます。
- ②Aのように「刃軸ピン」を「本体丸穴」に差し込みます。
- ③矢印Bのように「刃軸レバー」を「本体T字溝」のくぼみに合わせます。



- ①「刃軸レバー」の下に人差し指をおき、「本体指かけ部」に親指をのせます。
- ②「刃軸レバー」を人差し指で上げ、「本体指かけ部」を親指で下げ、「カチッ」と音がするまで確実に差し込んでください。

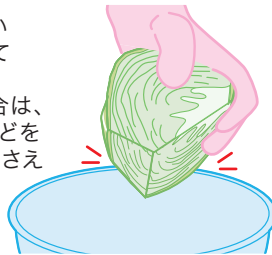
天才ピーラーで上手に削るポイント!



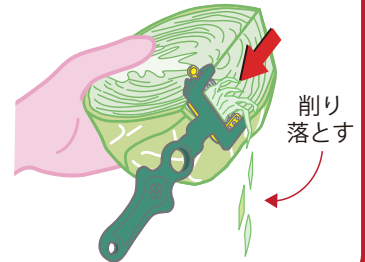
①食材が動かないように確実に持ちます。

●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。



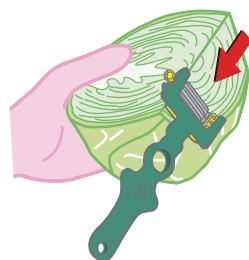
①シルクカットの使い方

シルクカットで極薄の千切りキャベツを上手に削るポイント!

- ①1/2 に切ったキャベツの芯に親指をのせて持ちます。



- ②キャベツの角を削ります。



- ③削った時にできた角を削り落とします。



- ②と③を繰り返して削り進めます。

より極細に削りたい場合

刃をキャベツの葉の丸みに沿わせて、軽くなでるように削ります。



のじ 天才ピーラー サラダメーカー [トレイ付] 使用方法 2

「刃を着脱する前」「ご使用前」に、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。

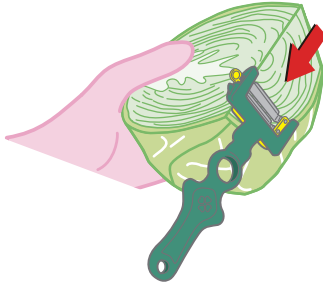
②ハスカットの使い方

ハスカットでキャベツの極厚千切りを上手に削るポイント!

① 1/2 に切ったキャベツの芯に親指をのせて持ちます。

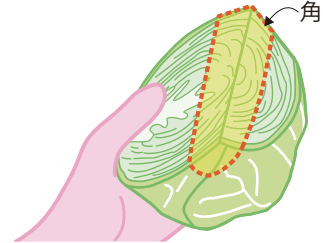


② キャベツの角を削ります。



③ 削った時にできた角を削り落とします。

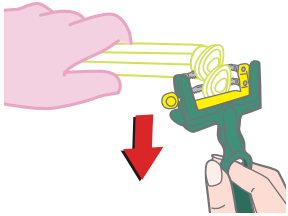
②と③を繰り返して削り進めます。



ハスカットでネギ・きゅうり・根菜などを上手に削るポイント!

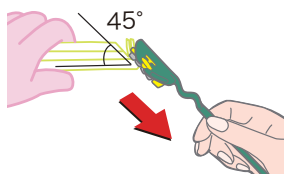
●小口切り

食材の断面に刃を垂直に当て、矢印の方向に削ります。



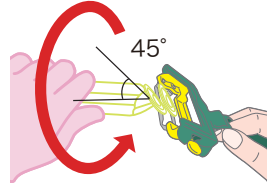
●ハス(斜め)切り

食材の断面に刃を斜め45°の角度に当て、矢印の方向に削ります。



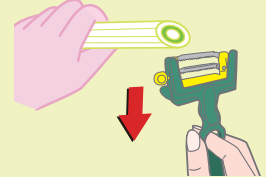
●長ネギの鉛筆削り

ネギの断面に刃を斜め45°の角度に当て、鉛筆を削るようにネギを回しながら、連続して短く削ります。



ネギが滑りやすい場合

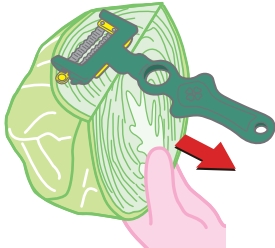
ネギの長手方向に対して、交差させるなど削る方向を変えて削ります。



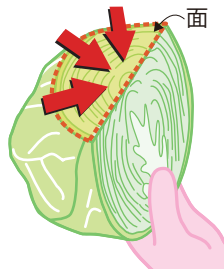
③クランチカットの使い方

クランチカットでキャベツのみじん切りを上手に削るポイント!

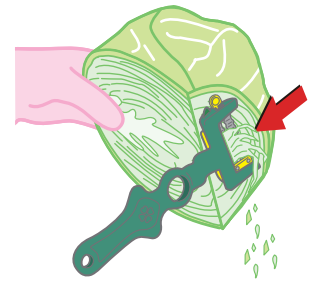
① 1/2 に切ったキャベツの芯に親指をのせて持ち、キャベツの外側から中心に向けて削ります。



② 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。



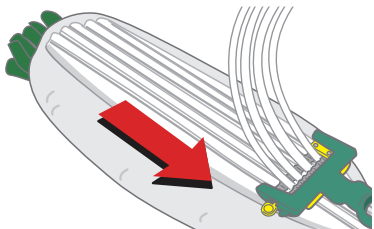
③ 下に削り落とすように削ります。



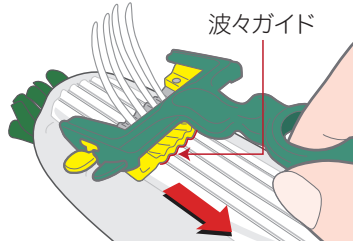
クランチカットで根菜・きゅうりなどを上手に削るポイント!

●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。

