

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>1</b></p>  <p>厚み調節板</p> <p>本体枠 (厚み目盛り)</p>                | <p><b>2</b></p>  <p>食パンを横に倒して、左奥の角に合わせて置きます。</p> | <p><b>3</b></p>  <p>安全ガード</p> <p>軽く持ち上げる。</p> <p>ナイフあて</p> |
| <p>切りたい厚み目盛りに合わせて、「厚み調節板」を奥までしっかりと水平に差し込みます。</p> <p>水平にセット</p>  |  | <p>「安全ガード」を軽く持ち上げ、「ナイフあて」との間にパン切りナイフを入れます。</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>4</b></p>  <p>ナイフあて</p> | <p><b>注意点</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>○ 水平に押しあてる</p>  <p>5cm (8枚切)<br/>2cm (16枚切)<br/>ナイフあて 3cm (4枚切)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>✕</p>  <p>5cm (8枚切)<br/>2cm (16枚切)<br/>2.5cm (5枚切)<br/>3cm (4枚切)</p> </div> </div> <p>ナイフを「ナイフあて」に水平に押しあてず動かすと、刃先で「安全ガード」を傷つけます。</p> <p><b>重要</b></p>  |
| <p>左手でパンを押さえ、ナイフ先端を製品の向こう側まで出した状態で、ナイフを「ナイフあて」に水平に押しあてながらスライスします。</p>   |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>5</b></p>  <p>ナイフはここまで。</p> | <p><b>注意点</b></p>  <p>指先のケガに注意してください。</p>  | <p><b>6</b></p>  <p>取り出す</p> |
| <p>パンの切り終わりはゆっくりとナイフを動かしてください。ナイフが「ナイフあて」の端にあったらナイフの動きを止めてください。</p>  |  | <p>ナイフを手前に引き抜き、パンを持ち上げてスライスしたパンを取り出します。パンは1枚スライスするごとに取り出してください。</p>   |

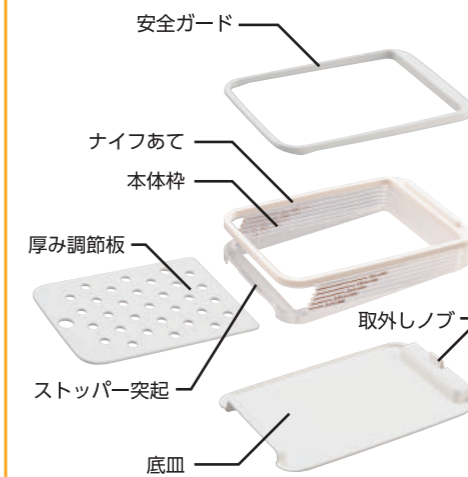
底皿の取り外し方法

|   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b></p>  | <p><b>2</b></p>  |
| <p>本体枠と底皿を持ち、取り外しノブを押し込みます。</p>   | <p>本体枠と底皿を離し、底皿を取り外します。</p>   |

底皿の取り付け方法

|   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b></p>  | <p><b>2</b></p>  <p>パチン!</p> |
| <p>底皿を本体枠のストッパー突起部分にあてがいます。</p>   | <p>その状態から、ノブからパチンと音がするまで本体枠を押し込みます。</p>   |

分解した状態のパーツ構成



●パーツを組み合わせる際は方向を間違えないようにしてください。

食パンの厚みと「〇枚切」表記について

食パンの厚みは地方によって好みに違いがあり、関東では薄めの8枚切(約1.5cm)・6枚切(約2cm)が、関西では厚めの5枚切(約2.5cm)・4枚切(約3cm)が好まれています。本製品はサンドイッチ作りに便利な12枚切(約1cm)を加えた5種類の厚み調節が可能です。

※「〇枚切」という表記は、市販のスライス食パンの厚さをイメージしたものです。その枚数で切れるということを表すものではありません。

パン切りナイフについて

●普通の包丁などではパンは上手く切ることが出来ません。波刃のパン切りナイフをご使用ください。

△使用上の注意

- 用途以外には使用しないでください。
- ご使用前には食器用洗剤で洗ってから使用してください。
- レモン等柑橘類の皮に含まれるテルペン又は油脂によって変質することがあります。
- 火のそばに置かないでください。

△使用後のお手入れ

- 使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を拭き取ってください。
- シンナー、ベンジン等で拭くと変質しますので使用しないでください。
- 食器洗乾燥機や食器乾燥器には使用しないでください。
- 硬いもので擦ると印刷部分が取れることがあります。



AKEBONO 株式会社曙産業

〒959-1234 新潟県燕市南1丁目2-11 TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288 http://www.akebono-sa.co.jp