



きゅうりをウェーブスライサー!

簡単

便利

楽しい食感



サクッとスライス、パツと華やか



自社工場 生産 MADE IN JAPAN



意匠出願中

◆この度は当社製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には不具合状況を明記し、包装ごと着払いにて当社までお送りください。お取替えさせていただきます。◆ご使用前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。また、読み終わりましたら必ず保管してください。◆本製品の仕様は改良などのため、予告なく変更することがあります。◆パッケージに使用されている画像はイメージです。

※内面に、詳しい説明・使用方法が記載されています。よく読んでからご使用ください。

品質表示
 原料樹脂
 本体：スチロール樹脂
 (耐熱温度70℃/耐冷温度-30℃)
 切り刃：ステンレススチール

CH-2062
 きゅうりウェーブスライサー
 4954267140626

プラスチック総合メーカー
株式会社曙産業
 〒959-1234 新潟県燕市南一丁目2-11
 TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288

お問い合わせ受付時間
 9:00~12:00 13:00~17:00(土・日・祝日を除く)

ホームページ <http://www.akebono-sa.co.jp>

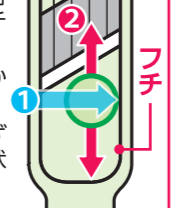
紙台紙 プリスター 17091F

きゅうりウェーブスライサー 取扱説明書

使用方法

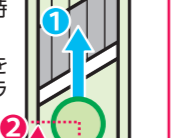
ウェーブスライス

- 1 きゅうりを垂直に持ち、スライサーのフチに押し当てます。
- 2 そのまま前後に動かしてスライスします。フチからきゅうりがずれると、ウェーブ形状になりません。



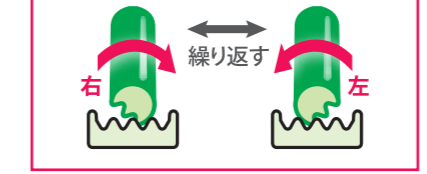
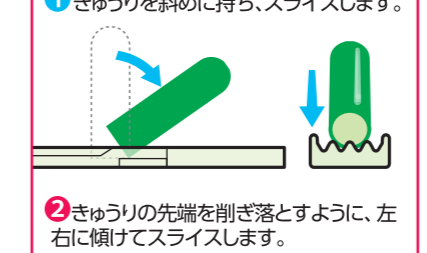
ワッフルスライス

- 1 きゅうりを垂直に持ち、スライスします。
- 2 1回ごとにきゅうりを90度回転させてスライスします。



細切り

- 1 きゅうりを斜めに持ち、スライスします。
- 2 きゅうりの先端を削ぎ落とすように、左右に傾けてスライスします。

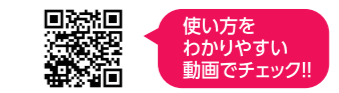


△ 取り扱い上の注意

- この製品はスライサーです。用途以外には使用しないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 野菜が小さくなったら使用しないでください。ケガの原因になります。
- 本品に色移りすることがありますが、そのまま使用しても問題はありません。
- 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。
- 使用や洗浄の際は切り刃に注意してください。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃を与えないでください。製品の破損やケガのおそれがあります。
- ひび割れや破損が生じた場合は使用しないでください。

△ お手入れ、保管について

- 使用前に食器用洗剤でよく洗ってください。
- 使用後は、食器用洗剤でよく洗って汚れを取り除き、水気を拭き取ってください。
- 切り刃に水分や汚れなどが付着したまま放置すると、さびる原因になります。
- 食器洗い乾燥機には使用できません。
- 小さいお子様の手の届かない所に保管してください。



曙産業ホームページからもチェックOK!!

△ 注意
 この表示を無視して誤った取扱をすると、人が傷害を負う可能性があること、および損害が発生する可能性があることを示します。

