

ご使用後の洗浄と保管

- 使用後は**カッター刃に十分注意し**、食器用中性洗剤を付けて柔らかいスポンジで洗い、水気を拭き取ってよく乾燥させてください。ケガをする恐れがありますので**絶対カッター刃に直接手を触れない**でください。
 - 調理後の食材などは本体で長期保存せず、別の容器に移してください。
 - 水中での放置や湿気の多いところでの保管はしないでください。サビ発生の原因になります。ご使用後は汚れをよく洗い落とし水分を残さぬよう、乾いた布などでよく拭き取ってください。万一、サビが発生した時はサビの部分を取り除き、食器用中性洗剤でよく洗って乾燥させてください。
 - たわし又は、みがき粉でみがくとキズがつくことがありますので使用しないでください。
 - 落下などの衝撃を与えないでください。破損やケガの原因になります。
 - 使用後は必ず幼児やお子様の手の届かない所へ保管してください。
- 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やご不明な点がありましたら(株)タマハシ 問い合わせ先までご連絡ください。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

品質表示

材料の種類	耐熱温度	耐冷温度
本体/AS樹脂	70℃	-20℃
蓋・蓋裏・ハンドル・支柱/ABS樹脂	80℃	-20℃
ギア/ジュラコン樹脂	80℃	-20℃
スベリ止めリング/ポリエチレン	90℃	-30℃
カッター刃/ステンレス鋼		

MADE IN JAPAN

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

株式会社 タマハシ

 **エポラス 事業部**

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
U R L <http://www.smile-king.co.jp>
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp
受付時間/月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00
(土日祝日を除く)

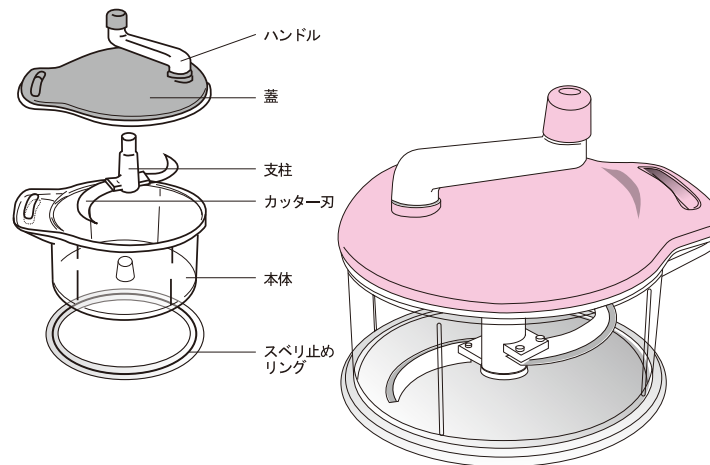
製造番号

Petit cook
プチクック

要保管

プチクック 回転みじん切り器

くると回して野菜をみじん切り。
大きさを揃えたいコールスローサラダや離乳食にも！



※この図はイメージです。

取扱説明書

この商品は家庭で調理をするために使うものです。
使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

▲ 注意

- 熱湯で洗淨しないでください。変形や破損、ヤケドの原因になります。
- 使用後は必ず幼児やお子様手の届かない所へ保管してください。
- 保管の際は、高い場所での保管はやめてください。落下など大変危険です。
- 刃物です、お子様だけのご使用は絶対におやめください。お子様のご使用の場合は、必ず大人と一緒にお使いください。

ご使用前の準備

- ご使用前には必ず、各部にガタツキや変形、破損がないか確認してください。ガタツキや変形などが生じている場合には使用しないでください。
 - 製品に貼ってあるシールおよびラベルなどは剥がしてください。
- ※お買い求め直後など、製品にシール等が貼ってあるものは、それを剥がしてください。シールが剥がれにくい場合にはドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。
- 最初にご使用の際は食器用中性洗剤を付けてカッターの刃に手が触れないよう注意し、十分に洗ってから使用してください。

▲ 取扱い上の注意






- 用途以外のご使用はお避けください。
- 必ず安定した平らな所で使用してください。
- 火のそばに置かないでください。変形や破損の原因になります。
- 電子レンジ、食器洗浄機、食器乾燥機はご使用になれません。製品の破損の原因になります。
- カッターの刃部には直接手を触れないでください。ケガの原因になります。
- 必要以上に回転を速くしたり、回転の途中で無理に回転を止めないでください。破損や故障の原因となります。
- 蓋を押えながら回転させてください。
- 回転の最中は危険ですので、蓋を開けないでください。
- 回転中は指を本体に入れないでください。けがをする危険があります。特に乳幼児の手に触れないようにしてください。
- 材料の量やお好みにあわせて回転数を調節してください。
- レモン等の柑きつ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。
- 刃先で手や指をキズつけないよう注意してご使用ください。
- 凍った冷凍食品などの硬いものには使用しないでください。刃こぼれの原因となります。

ご使用方法

- ①玉ねぎは皮をむき8分の1に切る。ニンジン皮をむき2～3mmの薄切りにする。(大きいものはもっと細かく切ってください)
 - ②カッター刃をセットした本体にカットした野菜を本体内に入れる。
 - ③フタと本体は握り手部分を合わせて固定します。
 - ④蓋をし、ハンドルしっかりと差し込んでください。
 - ⑤片手で蓋を押えながら、お好みの切り加減になるまで時計回りにハンドルをまわしてください。
- ※材料が多くてハンドルの回りが悪いときは何回かに分けて使用してください。
※材料がカッターにひっかかり、回らない時は逆方向に半回転ほど戻してください。
- ⑥蓋をはずして出来上がりです。みじん切り以外にもいろいろ活用できます。

- ・みじん切りを上手にするために、あらかじめ材料は表を目安に切りそろえてください。
- ・材料が多いと回りにくいため、何回かに分けて使用してください。

●みじん切り材料の使用量

材料	切りそろえ方	1回の最大量
たまねぎ	皮をむき1/8に切る 	200g
にんじん	皮をむき2～3mmの薄切りにする 	120g
ピーマン	タネを取り8つ切りにする 	2～3個
キャベツ	2～3cm角くらいのざく切りにする 	150g
ゆで卵	1/2～1/4に切る 	2個

※上記表の最大量はあくまで1つの目安です。
食材の状態や種類によって最大値は調節してください。