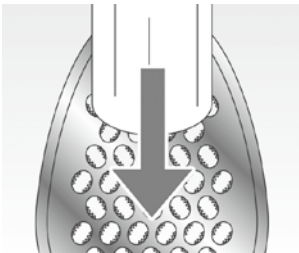


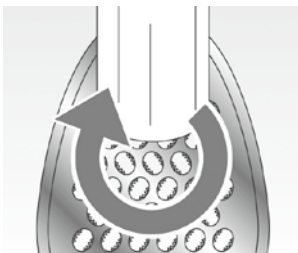
上下往復 | 粗くザクザクおろし

シャリシャリとした食感。
みぞれ鍋や麺類に。



回転 | 極細かなフワフワおろし

ふっくら、柔らかい食感。
焼き魚や天ぷらに。



取扱説明書

ご使用前に製品をよくご確認ください、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
また、読み終わりましたら必ず保管してください。万一、製品に不具合がございましたら
購入先か下記の連絡先までお問い合わせください。

⚠ ご使用上の注意

- おろし金の刃は鋭利になっていますので、触れてケガをしないようにしてください。
- 食材が小さくなってくると特にケガをしやすくなりますので、おろすのを止めるか、ゆっくりと慎重におろしてください。
- 使用の際は、おろし金の裏の溝が容器に固定されていることを確認し、ハンドルをしっかりと押さえ、製品が滑らないことを確かめてからご使用ください。
- 必ず平らな場所でご使用ください。傾斜や凸凹のある場所では絶対に使用しないでください。
- おろした食材がおろし金の穴にくっついた場合、おろし金を軽くたたか容器ごと軽く上下にトントンすると落ちやすくなります。
- 変形・破損が生じた場合は応急処置や改造など絶対にせず、ただちに使用を中止してください。
- 火のそばに絶対に置かないでください。熱くなり、製品の変形や破損、ケガの恐れがあります。
- 洗浄など、お手入れの際は、おろし金に手・指をひっかけないように慎重に行ってください。
- 必ずお子様の手の届かない所に保管し、触れさせないようにしてください。
- 本来の目的以外に使用しないでください。

お手入れ・保管について

- はじめて使用する際は、食器用洗剤でよく洗ってからご使用ください。
- 毎回の使用後は食器用洗剤でよく洗い、乾いた布で拭き取ってください。
- ※おろし金は裏面を上にして流水で洗うと、おろしカスが取れやすいです。
- 濡れたまま、汚れがついたままの保管はサビの原因となります。乾燥させてから保管してください。
- 鉄やアルミなど、異種金属と接触したまま放置すると、おろし金のサビの原因となります。絶対にしないでください。
- おろし金にサビが出た場合はクレンザーで軽くこすり、サビを落としてください。
- 食器用洗浄機や食器用乾燥器には使用しないでください。

品質表示

おろし金：18-0ステンレス
容器：ポリプロピレン(耐熱110℃)
滑り止め：CBRゴム(耐熱100℃)

TBW-205

燕技PRO おろし器



4 975192 093047

[販売元]

株式会社タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
<https://www.smile-king.co.jp/>



日本製