

お手入れ方法

- 食器用洗剤で洗い、よくすすいでください。
- お手入れ後は、乾燥させてください。
- 刃は刃カバーをつけて保管してください。カバーを付ける際は手を切らないよう十分ご注意ください。
- 刃はつけ置き洗浄しないでください。サビ発生の原因となります。
- クレンザー、たわしなどは傷の原因となりますので、使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機等の使用は避けてください。サビや変形の原因になります。
- においの強い食材や色の濃い食材に使用すると、製品ににおいや色素が付いてしまうことがあります。衛生上の問題はありません。
- 漂白剤は使用しないでください。

注意

- 刃には直接手を触れず、スポンジ等で注意して汚れを落としてください。
- ふたは丸洗いしたり、水に浸けたりしないでください。正常に動作しなくなる恐れがあります。ひもがぬれたり、ふたの中に水が入らないように注意しながら、湿らせたスポンジを使って汚れを落としてください。



品質表示

容器	ポリスチレン (耐熱温度 80℃)
すべり止め	熱可塑性エラストマー TPR (耐熱温度 70℃)
ふた	ポリプロピレン (耐熱温度 90℃)
ふた突起物	ポリアセタール (耐熱温度 90℃)
ハンドル	ABS 樹脂 (耐熱温度 80℃)
回転軸	ポリエチレン (耐熱温度 90℃)
刃	ステンレス刃物鋼
刃カバー	ポリプロピレン (耐熱温度 90℃)
ひも	ナイロン、ポリエステル

- 寸法: 約(直径)12.5cm×(高さ)9cm
- 満水容量: 約450ml

お問い合わせ先

輸入発売元
協和工業株式会社
☎ 06-6471-3539
 大阪市西淀川区佃1丁目24番11号
 受付時間 10:00~12:00 13:00~17:00
 (土、日、祝日、夏期及び年末年始休日を除く)



MUGENCHOPPER

ムゲンチョッパー

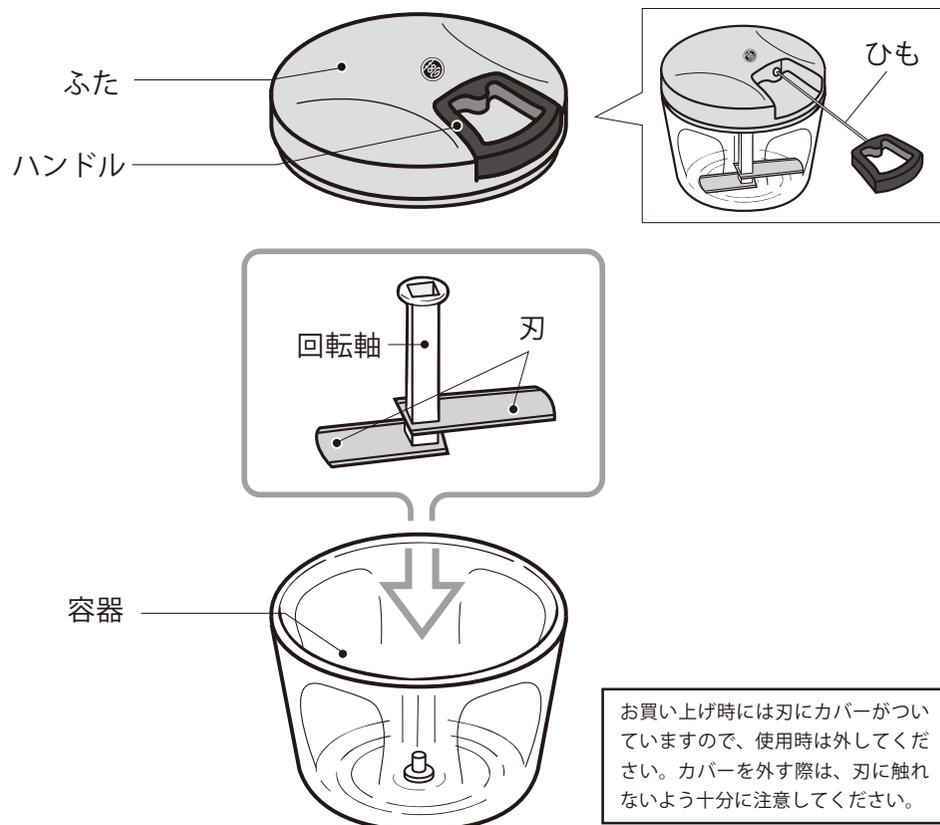
ご購入いただきまして、誠にありがとうございます。
 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。



▲ 使用上のご注意

- 刃は大変鋭く、切れやすくなっています。ケガの恐れがありますので、使用時や洗浄時は刃に直接触れないよう、十分注意してお取り扱いください。
- 容器、刃が確実にセットされていることを確認してから使用してください。しっかりと固定されていないと、容器とふたが外れ、刃と中身が飛び出てくる恐れがあります。
- 容器に刃がセットされた状態で、容器に指を入れたり、食材に触れたりしないでください。ケガの原因になります。
- 洗浄の際、ふたを丸洗いしたり、水に浸けたりしないでください。正常に動かなくなる恐れがあります。ひもがぬれたり、ふたの中に水が入ったりしないよう注意しながら、湿らせたスポンジを使って汚れを落としてください。
- テーブルなどの平らな、乾いた面に置いて、安定した状態で使用してください。
- お子様の手の届かないところで保管してください。
- 一度に入れる食材の量は、容器の半分以下にしてください。
- ハンドルを無理に引っ張らないでください。破損の原因になります。
- 刃に食材が引っかかりハンドルが引けない場合は、無理に引っ張らずに食材を小さく切ってください。
- ナッツ類、氷、骨付きの肉や魚など、固いものには使用しないでください。刃こぼれや故障の原因となります。
- 多量の水分を入れて使用しないでください。容器のふちから汁気もれる場合があります。
- 熱いものは入れないでください。
- 刃部は単体で使用せず、必ず容器に取り付け、ふたがロックされた状態でご使用ください。
- 製品にガタツキやゆるみが生じた場合、刃や製品に破損や不具合が見られる場合は使用しないでください。
- においの強い食材や色の濃い食材に使用すると、製品ににおいや色素が付いてしまうことがあります。衛生上の問題ははありません。
- レモンや柑橘系の皮に含まれているテルペンや油脂によって変質することがあります。
- 用途以外には使用しないでください。
- 食品の保存容器として使用しないでください。
- 直火、電子レンジ、オーブン、グリルでは使用できません。
- 火のそばに置かないでください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用としてはご使用にならないでください。

各部の名称



初めてお使いになるときは

初めて使用する際は、各パーツを食器用洗剤で洗ってよくすすぎ、乾燥させてからご使用ください。

注意

洗浄の際は刃に触れないようご注意ください。また、ひもがぬれたり、ふたの内部に水が入らないようご注意ください。
(4ページの「お手入れ方法」を参照してください。)



使い方

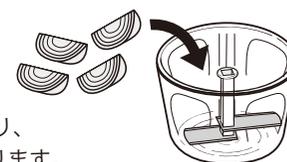
1 容器に刃をセットします。

- 回転軸下部の穴に容器底面の突起部分を差し込んでください。
- 刃に触れないようご注意ください。



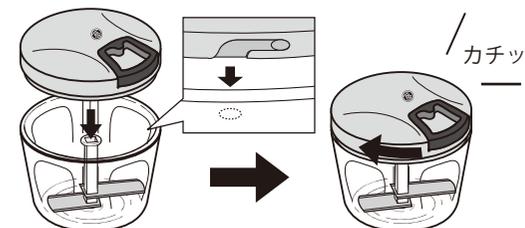
2 小さめに切った食材を容器に入れます。

- 一度に入れる食材の量は、容器の半分以下にしてください。
- 食材の量が少なすぎると均一に仕上がりません。容器の底面が埋まる程度に食材を入れると、効率よくカットできます。
- 食材の種類や状態によって一度に入れられる量や、あらかじめ切っておく大きさが変わります。
- 多量の水分を入れて使用しないでください。容器のふちから汁気が漏れる場合があります。
- 容器に刃がセットされた状態で、容器に指を入れたり、食材に触れたりしないでください。ケガの原因になります。



3 容器にふたをします。

- ふた裏側の突起を回転軸上部の穴に差し込んでください。
- ふたのみぞと容器の凸部が合うようにふたをかぶせ、カチッと音がするまで時計回りにふたを回してロックします。



4 ハンドルを引きます。

- ふたと容器をしっかりと押さえ、素早くハンドルを引いてください。
- ふたがロックされたことを確認してから、ハンドルを引いてください。
- テーブルなどの平らな、乾いた面に置いて、安定した状態で使用してください。
- 食材が大きすぎたり量が多すぎると、刃が回転せず、ハンドルが引けない場合があります。ハンドルが引けないときは無理に引っ張らないでください。食材の量を減らしたり、より小さく切ると、刃が回転しやすくなります。
- 3、4回ハンドルを引いたら、両手で製品を持ち、中の食材を軽くふってください。より均一に仕上がります。
- ハンドルを引く回数でみじん切りの細かさを調整できます。用途や食材に合わせて、様子を見ながら、好みの粗さになるまでハンドルを引いてください。
- ナッツ類、氷、骨付きの肉や魚など、固いものには使用しないでください。また、ブロック肉をミンチにしたり、固形チーズを削ることはできません。

