

回転大根おろし器 (水切容器付)

取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

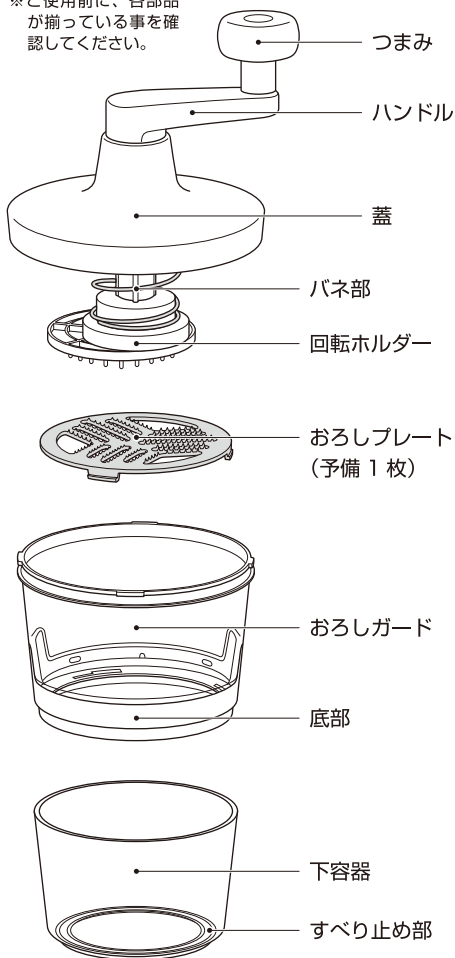
0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahei.co.jp>

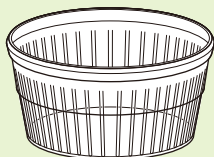
受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

各部の名称

※ご使用前に、各部品が揃っている事を確認してください。

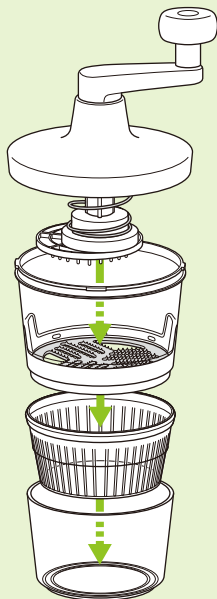


水切容器 (大根おろし用)



水切容器を使うと、
水切りが簡単です。

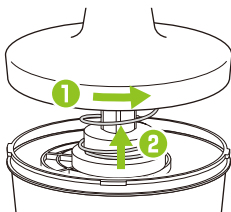
ご使用时



準備

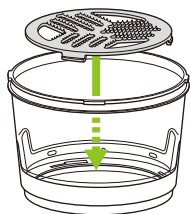
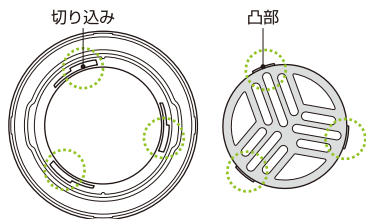
蓋を開ける

- 1 蓋を矢印の方向（反時計回り）に回します。
- 2 上に引き上げます。

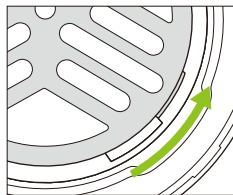
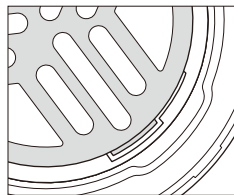


おろしプレートを取り付ける

- 1 おろしガードの切り込み（3ヶ所）、おろしプレートの凸部（3ヶ所）を確認してください。
- 2 おろしガードの切り込みに、おろしプレートの凸部を合わせて乗せます。

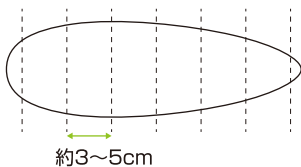


- 3 おろしガードの切り込みに、おろしプレートの凸部を合わせてください。
- 4 おろしプレートを矢印の方向（反時計回り）に止まるまで回し取り付けます。



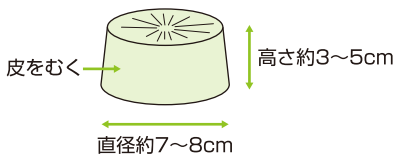
大根を切る

大根（直径約7～8cm）を高さ約3～5cmに切ります。



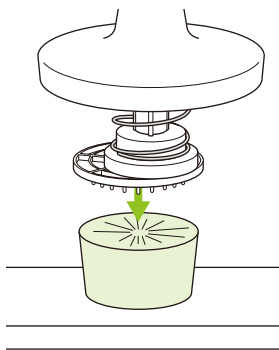
大根は必ず皮をむき、できるだけ平らになるように切ってください。

※下図の大きさ以外の大根は、うまくおろせない場合があります。

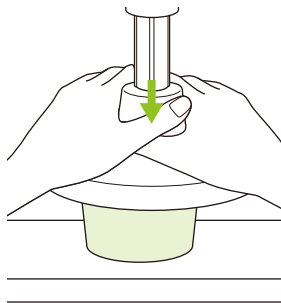


大根を取り付ける

大根をまな板等の上に置き、回転ホルダーにしっかり刺します。



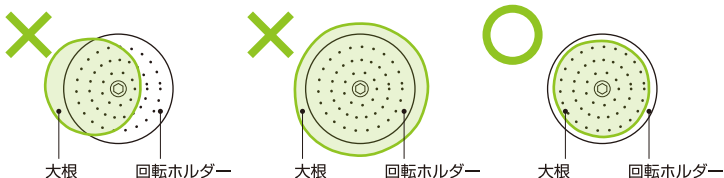
大根が固くて刺しにくい場合は、下図のように、蓋の上から押してください。その際は大根の位置がずれないように注意してください。



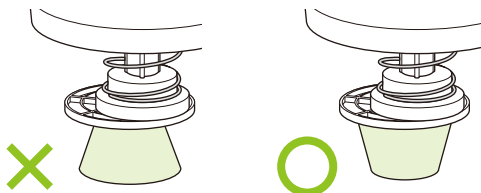
おろしプレートのおろし面、回転ホルダーの先端は鋭利になっています。手を傷付けないように十分注意してください。

ポイント

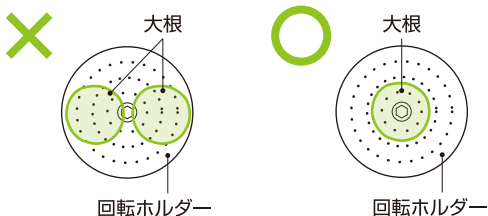
大根は回転ホルダーからはみ出さないようにし、できるだけ中央に刺してください。
※回転ホルダーからはみ出すと、おろしガード内面に接触し、スムーズにおろせません。



必ず、径の大きな面の切り口を回転ホルダーに刺してください。
※径の小さな面を刺すと、しっかりと刺さらず、おろしにくくなります。

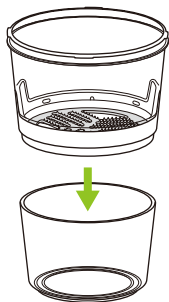


径が小さい場合は、複数回転ホルダーに刺さないでください。
※複数回転ホルダーに刺すと、刺さりが甘くなり空回りする場合があります。



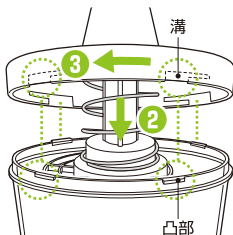
ご使用方法

- ① 下容器の上におろしガードを乗せます。



- ② 大根を取り付けた回転ホルダーの蓋の溝（4ヶ所）と、おろしガードの凸部（4ヶ所）を合わせます。

- ③ 蓋を矢印の方向（時計回り）に回して固定します。



- ④ 本品が動かないように蓋を押さえながら、つまみを持ち、矢印の方向（時計回り）にゆっくりハンドルを回転させます。

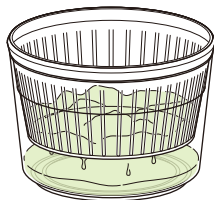


大根が固くて回しにくい場合は、ハンドルの中心部分を持って回してください。

水切容器について

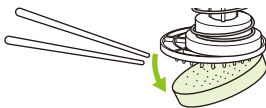
下容器→水切容器→おろしガードの順に合わせます。

大根おろしの水切りが簡単にできます。



ハンドルを回転させる時は、ハンドルを強く押さえつけないように注意してください。

- 5 ハンドルが空回りしたら、大根おろしは出来上がりです。

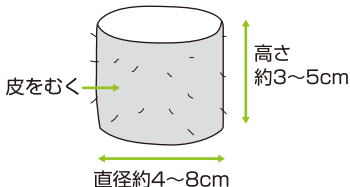


※すり残った大根はようじや箸等で取り除いてください。

すり残った大根は、別のメニュー等に活用ください。

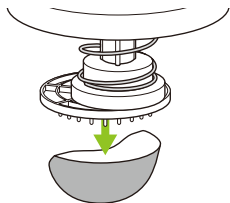
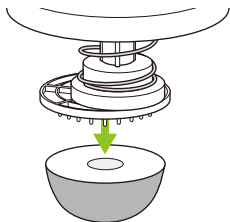
長芋をおろす場合

長芋は皮をむいてください。長芋はねばりが強くすべりやすいので、できるだけ太い長芋を選び、回転ホルダーにしっかり刺してください。大根と同じ手順で調理し、大根よりもゆっくり回転させてください。



りんごをおろす場合

りんごは芯取り等で芯をぬき1/2に切るか、1/4に切って包丁で芯を取り除いてから、平らな面を回転ホルダーにしっかり刺してください。大根と同じ手順で調理し、大根よりもゆっくり回転させてください。



⚠ 取扱上の注意

< ⚠ 取扱上の注意 >

- ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
- 本製品本来の使用目的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。変形、破損の原因になります。
- 各パーツがきちんとセットされている事を確認し、安定した状態で使用してください。
- ぶついたり、高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損の原因になります。
- 変形、破損した場合は修理や改造等をせずにご使用を中止してください。
- 食材がつまったら手で取らず、ようじや箸等を使用してください。
- 食材を入れたまま長時間放置しないでください。食材の腐敗や本品の変色の原因になります。
- 調理後は内容物を保存しないで、一度に使い切ってください。
- 食材の色素により、樹脂部の色が変わる事がありますが、ご使用上問題はありません。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

< お手入れ方法 >

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- バネ部に鉄やアルミ等の異種金属を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

| | | |
|------------------|-----------|-----------|
| 材料の種類／蓋・ハンドル・つまみ | ： ABS樹脂 | (耐熱温度90度) |
| 回転ホルダー | ： ポリアセタール | (耐熱温度90度) |
| バネ部 | ： ステンレス鋼 | |
| おろしプレート | ： ポリアセタール | (耐熱温度90度) |
| おろしガード | ： ポリスチレン | (耐熱温度80度) |
| 底部・水切容器 | ： ABS樹脂 | (耐熱温度90度) |
| 下容器 | ： ポリスチレン | (耐熱温度80度) |
| すべり止め部 | ： エラストマー | |