

万能野菜調理器

ベンリナー BENRINER



プロのクックさんから
ご家庭の奥様まで...
3種類の交換刃の使い分けて
下ごしらえを楽しく、手早く、美しく!



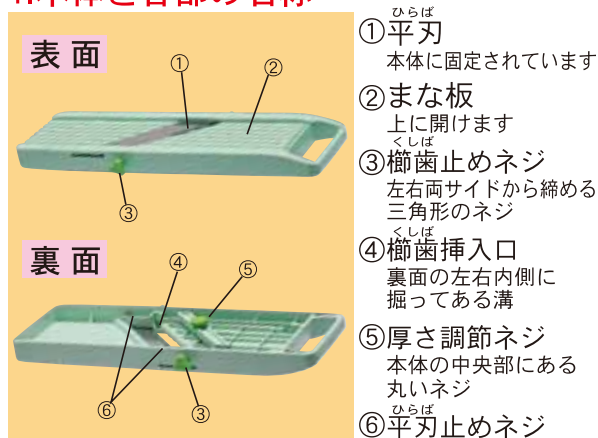
BENRINER CO., LTD.
株式会社 **ベンリナー**

〒741-0062
山口県岩国市岩国3丁目7番3号
TEL (0827) 41-1212
FAX (0827) 43-4033
URL <http://www.benriner.co.jp>

MADE IN JAPAN

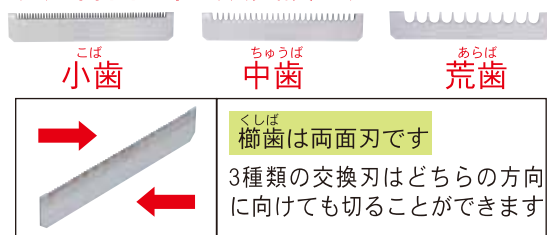
これ1丁ですべてOK!
ベンリナーをお使いになる前に

1. 本体と各部の名称



2. 付属品として3種類の交換刃と安全器がセット

(1) 櫛歯の種類(交換刃)



お買い上げ時に小歯は本体に装着しておりますのでお確かめ下さい

(2) 安全器具

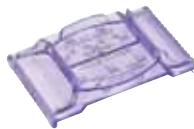
使い方

指先を守る安全器具
をご利用下さい

- ① 安全器具の裏面のツメを野菜に刺して安定させます
- ② 安全器具を上から押えながらスライスさせます



細くて小さいごぼう
は同じ太さのもの2
~3本をまとめてス
ライスします



3. 厚さ調節が自由自在

お好みによって切れる野菜の厚さが約0.3mmから5mmまで調節できます

- ① 写真のように平刃とまな板のスキ間を見ながら、厚さ調節ネジでまな板を上下させます。



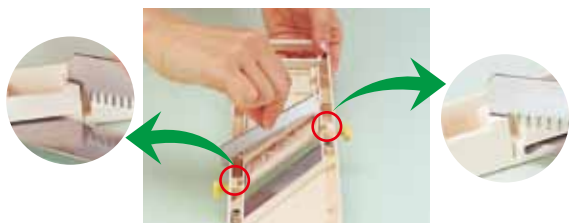
- ② 厚さ調節ネジを右に廻すとまな板が上昇し、薄く切れます。左に廻すとまな板が下降し厚く切れます。

ご注意 右に廻しすぎるとまな板が平刃より高くなるので切れなくなりますのでご注意ください。

4. 櫛歯の交換はとて簡単！

料理の用途に応じて小歯・中歯・荒歯の3種類の交換刃が選べます

- ① 本体を裏面に向け、交換刃の中から1本を選びます。
② 櫛歯の刃先（ギザギザのある方）を下に向け左右の櫛歯挿入口の溝に差し込みます。



ご注意 櫛歯挿入口の溝に野菜の切りクズが入らない様に使い終わった後は水洗いしておいて下さい。

- ③ 両方の櫛歯止めネジで固定すれば完了です。取り外しは櫛歯止めネジを緩めれば簡単に外せます。



ご使用になる前に

安全上の注意事項

- 本調理器は扱い方によりまして指先を切るおそれがあります。**
- ▲ご使用中、野菜が小さくなりましたら指先に充分注意して、材料から目をはなさないようゆっくり突くか、あるいは安全器具をご使用下さい。
 - ▲安全器具で使用中、器具より絶対指をはみ出さないようにご注意ください。
 - ▲ご使用後、本器を水洗いする場合、指先が刃先に触れないよう気を付けて下さい。
 - ▲まな板を上げる時や脱着される時は刃に触れないようにご注意ください。
 - ▲小さい子供さんには危険ですから、手の届く範囲に置かないようお気を付け下さい。
 - ▲本体またはネジが破損する恐れがありますので、冷蔵庫（冷凍庫）の中で保管しないで下さい。

ご使用になった後に

掃除が簡単です

交換刃方式なのでからまった野菜クズは取り外して簡単に掃除できます。



水洗いもスッカリ

まな板が上に開きますので刃がきれいに水洗いできます。



収納もペンリ！

これ1丁ですべてOKの万能野菜調理器です。



(ペンリナーまな板幅64mm)

ペンリナーはプラスチックとステンレス金属を分別することができます。環境保全のため、廃棄される場合は各市町村のゴミの分別収集に協力下さるようお願い申し上げます。

品質表示		表示者 株式会社ペンリナー 本社 〒741-0062 山口県岩国市岩国3丁目7-3 TEL.0827-41-1212(代表) FAX.0827-43-4033
原料樹脂 ABS, AS, POM, 樹脂/耐熱温度70℃/耐冷温度-10℃		
取扱上の注意		
▲直接火にかけたり、近づけたりしないで下さい。高温の場所に放置しておくとお変形するおそれがあります。		
▲たわしまたは磨き粉でみがくと、傷がつくことがあります。		
▲シンナー、ガソリン、ベンジン等で絶対ふかないで下さい。		
▲油類、洗剤類が付きました場合はきれいに洗い流して下さい。		

こだわりの調理器具 **ペンリナー** 姉妹品

本格派スライサー スーパーペンリナー



大きめ野菜も楽々スライス ジャンボペンリナー



お野菜がまるで麺のように切れる 菜麺器（さいめんき）



サラダ作りの助っ人 コックヘルプ



ひらば 平刃を使った調理例

(交換刃を取り外した状態で使います)

厚さ調節自由自在0.3mm～5mmのお好みの厚さが楽しめます

キャベツの千切りを手早く!

大きいキャベツは縦半分に切ります。キャベツの端の方からまな板面に直角に切り落としていけば千切りが手早く仕上がります。



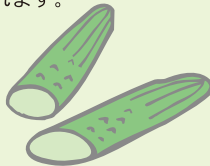
キャベツは端から切り落します。



切れ味が違います! (指先にご注意下さい)

きゅうりの絞切りを美しく!

きゅうりはまな板に対して斜に傾けて切れば、同じ形の絞切りが美しく仕上がります。絞切りきゅうりでサラダがおおいしく召上がれます。



きゅうりの角度を変えてみれば形も変わります。



ごぼうのさがきを簡単に!

ごぼうは、エンピツを削るように回転させながらまな板面に対して斜めに傾けて切れば、さがきが簡単に仕上がります。



ごぼうは四方向からエンピツを削るように突いて下さい。



ジャガイモの薄切りを正確に!

じゃがいもは、まな板面と平行にすべらせるように切れば、薄切りが正確に仕上がります。厚さ調節ネジでお好みの厚さが楽しめます。揚げたてのポテトチップスが家庭でお楽しみいただけます。



厚さの調節もお楽しみ下さい。



レモン



キュウイ



たまねぎ



れんこん



ご注意 野菜が小さくなったら材料から目を離さないように充分ご注意下さい。

3種類の交換刃(小歯・中歯・荒歯)を使った調理例

●用途に応じて使い分けができます。
厚さ調節すればバリエーションが広がります!

小歯を使った調理例

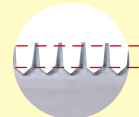
厚さを1mm程度に調節すれば美しいけんつまが仕上がります。



厚さ調節ネジを利用すれば
約0.3mmから2mmまでの
厚さが調節できます

中歯を使った調理例

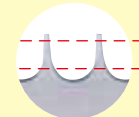
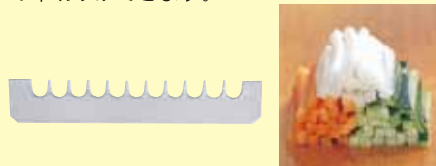
人参、ごぼう、きゅうりがお好みの厚さの千切りになります。



厚さ調節ネジを利用すれば
約0.3mmから3mmまでの
厚さが調節できます

荒歯を使った調理例

厚さ調節ネジを左に廻して厚めにすれば太めの千切りができます。



厚さ調節ネジを利用すれば
約0.3mmから4mmまでの
厚さが調節できます



大根の細切り

お刺身のけんつまが
手早く美しく仕上が
ります。



大根と人参の
けんつま



大根ときゅうり
のけんつま



人参の細切り
サラダ



きゅうりの千切り

面倒な野菜の下ごし
らえが楽しくなりま
す。



きんぴら
ごぼう



かき揚げ
天ぷら



野菜ソテー



人参の太千切り

なますや千六本など
に最適です。



なます



フライド
ポテト

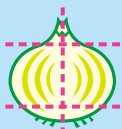


大根サラダ

玉ねぎのみじん切り 玉ねぎの大きさによって使い分けて下さい(中歯または荒歯を使用)

大きめの玉ねぎ

- ① ベンリナー本体のまな板の幅(6.4cm)より大きい玉ねぎは、まな板の幅に納まるサイズとなる様に上下の両端を切り、縦半分に切ります。
- ② 写真とイラストの様に玉ねぎは、手で突く方向に対して繊維が横向きとなる位置で、縦半分に切った面がまな板に当たる様に置きます。
- ③ 写真の様に半分に切った玉ねぎを置きます。玉ねぎが滑ったりバラバラにならない様に安全器具を使い、玉ねぎを上から押えつけながらスライスします。



玉ねぎの繊維
は横向きに



小さめの玉ねぎ

- ① ベンリナー本体のまな板の幅(6.4cm)に納まるくらいの小さい玉ねぎは上下の両端を切った後、玉ねぎを立てた状態でスライスします。
- ② 写真の様に立てた玉ねぎを、安全器具を使い、上から押えつけながらスライスします。



みじん切り

面倒なみじん切
りが手早く仕上
がります。
(下は赤玉ネギ)

