

安全で機能的

SAFE AND FUNCTIONAL



品質表示
 原料樹脂 ABS,樹脂,NYLON,樹脂
 耐熱温度 80℃
 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で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、ベンジン等で絶対にふかないで下さい。
 ⚠ 油類、洗剤類が付着した場合はきれいに洗い流して下さい。
 表示者 / 株式会社 ベンリナー
 本社 / 山口県岩国市多田2丁目101-10
 〒741-0092
 TEL. 08 27-41-1211 (代表)
 FAX. 08 27-43-4033

QUALITY INDICATION
 Material resin : ABS resin, Nylon resin
 Thermal resistance temp : 80°C
 Cautions for handling
 ⚠ Do not place on open flame or heat source. Material is susceptible to melting.
 ⚠ Polishing it with brush or Polishing powder may give scars.
 ⚠ Positively no wiping with thinner, gasoline, benzine, etc.
 ⚠ Wash thoroughly if COOK HELP comes in contact with oil or harsh chemicals.
 Indicator / BENRINER Co.,LTD.
 Head Office / 101-10, 2-chome, Tada, Iwakuni City, Yamaguchi, Japan 741-0092
 TEL. *(81)-827-41-1211
 FAX. *(81)-827-43-4033

 **BENRINER CO.,LTD.**
 SINCE 1950

The **BENRINER** Company, with long years of trust and engineering experience behind it, confidently presents this easy to use vegetable slicer. It has been praised by many who have used it, from dining halls to private homes.

ご使用になるまえに安全上の注意 PRECAUTIONS ON USE

- ⚠ 本調理器は刃物を使用しているため、扱いによっては指先を切るおそれがあります。
 This product utilizes sharp blades. There is a possible injury depending on how you handle.
- ⚠ 本体を水洗いする場合、指先が刃物に触れないようにご注意ください。
 Be careful not to touch the blades when washing COOK HELP.
- ⚠ 小さなお子様には危険ですから、本器具、平刃、櫛歯（小歯、中歯、荒歯）はお子様の手が届かない安全な場所に保管しておいてください。
 Keep COOK HELP & Blades out of reach of children.

●類似品に御注意ください。Beware of imitations.

毎日新鮮な
 生野菜で...
 With Fresh Vegetables daily.....

Helps your cooking
 fast, joyfully with
 wonderfully edged strings!

ひと味変わる
 プロの味!
 Just a little bit,
 different Tastes
 of a regular
 cook.

料理を助ける
 早く、楽しく、美しく
 切れ味最高!

Helps you in
 cooking fast, joyful,
 beautiful sharp edged!



COOK HELP

コックヘルプ

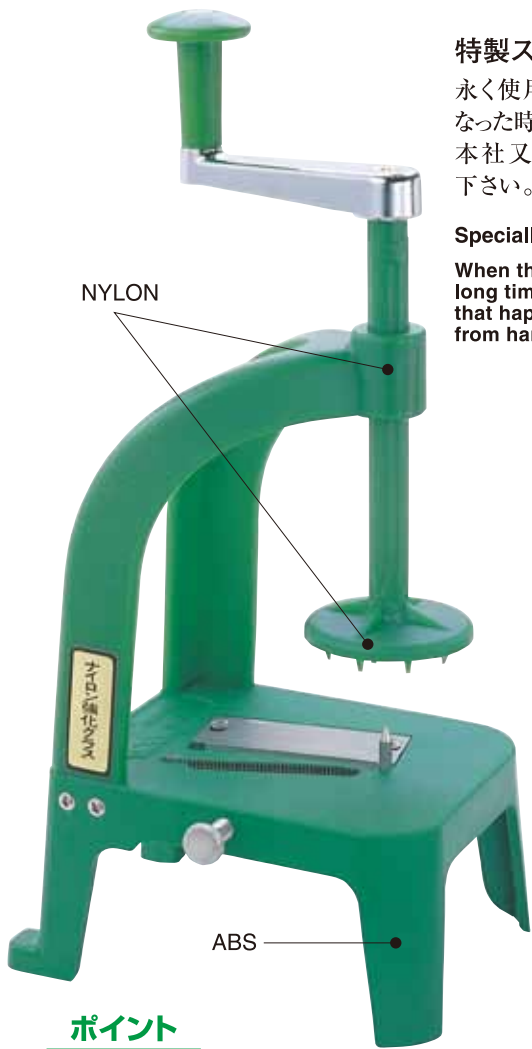


株式会社 **ベンリナー**

岩国市多田2丁目101-10 TEL代表 (0827) 41-1211

BENRINER CO.,LTD.

NO.101-10, 2-CHOME, TADA
 IWAKUNI-SHI, YAMAGUCHI, 741-0092 JAPAN

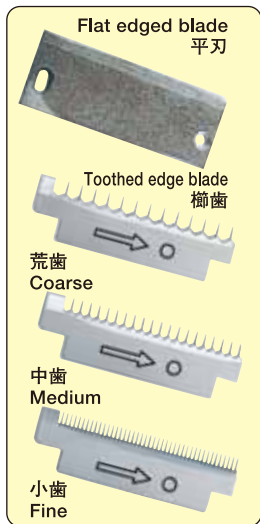


特製ステンレス部品表

永く使用された平刃・櫛歯の切味が悪くなった時は、簡単にお取換が出来ますので、本社又は金物店、デパートにて御求め下さい。

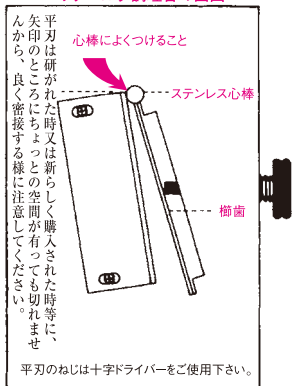
Specially made stainless steel parts list

When the blades have been used for a long time they will become dull. When that happens, new ones can be ordered from hardware and department stores.



送料として郵便切手を同封の上、御注文下さい。

コックヘルプ調理台の図面



ポイント

5

Five Merits of Slicer

- 1 野菜の芯が 残らず経済的
- 2 アップ・ダウン 上下式だからラクラク
- 3 大根、人参他 (ケン・ツマ) 切りも簡単
- 4 操作が簡単で 安全なタイプ
- 5 特殊ステンレス鋼材を 使用しシャープな切れ味

ご注意／平刃部品を御注文の場合、コックヘルプ用平刃と御指定下さい。

CAUTION In placing order for flat edged blade parts designate COOK HELP flat edged blade.

ウス切り、細切り、千切り
などがムダなくスピーディーに!!
Slices, Tine cuts, Strips, etc., made speedily and with no wastes.

コックヘルプ

COOK HELP



短いケン(ツマ)をお好みの場合、写真のように中心まで包丁の切れ目を入れてください。
If you like garnishings shorter in size cut to the heart of stock in advance as shown in the photo.



大根の(ケン、ツマ) 切り方

- 約8cmに切った大根を写真のように差し込み小歯を使って御使用下さい。味のよい素晴らしい(ケン、ツマ)が出来上がります。
- 大根の(ケン、ツマ)に玉ネギのスライス、人参、キュウリ、ピーマン等色んな細切りした野菜をよく水でさらしてから、お好みの長さに包丁で切り取り混ぜ盛り合わせて下さい。

How to make horse radish garnishings

- Set up a piece of horse radish cut in a block of about 8 cm as shown in the photo and run the machine using the small teeth. You will get nice garnishing.
- Mix with horse radish garnishing sliced onion, carrot, cucumber, green pepper, etc., after exposing well to running water and cut to tiny pieces with kitchen knife, mix together well and arrange in a plate.



大根が悪い時期でも水の中で使用すると目詰りせずによく切れます。

Use a slicer in water when horse radish is not juicy enough to cut. It cuts well and smooth.



人参のほそ切り

この写真は人参の細切りです。大根の(ケン、ツマ)、玉ネギのスライス等、色んな野菜に取り混ぜてお召し上がり下さい。又、これを包丁でみじん切りにし、ハンバーグ、焼き飯等にも御利用下さい。

Fine cut of carrot

This photo shows how to make fine cut of carrot. Mix it with fine string garnishing of horse radish, slicing of onion, etc. Also, cut it in tiny pieces with kitchen knife and use for Hamburg steak, frizzled rice, etc.



野菜の差し込み方

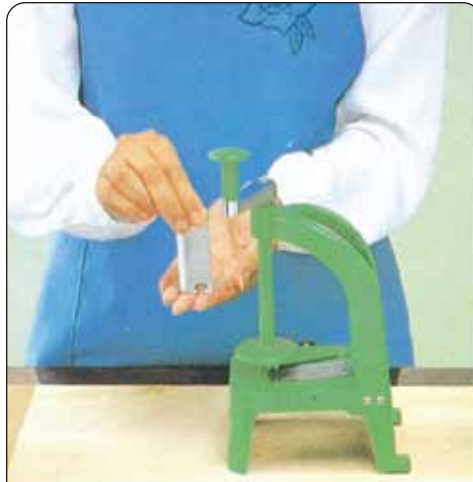
各種野菜を約8cmぐらいに包丁で切って頂いて写真のように刃先の心棒を中心に野菜を差し込み、上から回転板を持って突き刺して下さい。

この場合、大きめの野菜が調理台からはみ出ても支障は御座居ません。

How to set up vegetable

Cut various vegetables into a piece of about 8 cm with kitchen knife. Thrust the vegetable by the center to the spike at the blade and also thrust pins of the rotating disc supporting it by hand from the above as shown in the photo.

In this case it will be all right if part of the vegetable just out from the table.



平刃のといだ後の取り付け方

平刃の先が刃先の心棒に密着するように取り付けして下さい。平刃の長円形の穴は刃先と心棒の接着を調節するようになっています。

How to attach flat edged blade after sharpening

Make installation such that the point of the flat edged blade is in close contact with the spike at the end of the blade. The oval slot of a flat edged blade is to facilitate adjustment of contact between the blade point and the spike.



櫛歯の取り付け方

櫛歯は写真のように調理台の心棒側に櫛歯の刻印、○印(矢印心棒方向)にして上から差し込んで下さい。櫛歯は逆に入れると全く切れません。○印(心棒の意味) 矢印をよく確認してビスを締めてご使用下さい。

How to attach toothed edge blade

Insert the toothed edge blade from the top with the printed circle mark (arrow mark pointing in the direction of the spike) towards the spike of the dressing table. If inserted reversewise the toothed edge blade will not cut. Check the circle mark (means the spike) well and tighten the screw.



正しい使い方

写真のように左手でH型支柱の上部をつかみ、右手で時計回転方向に回して下さい。その場合、軽く押し付け気味に回転させて下さい。

Correct way of use

As shown in the photo, hold in the left hand the top of type support and turn the lever with your right hand in clockwise direction.



ジャガイモの千切りをサラダに

まず馬鈴薯の両端を包丁で切り、細く切れたケンをよく水でさらしてから沸騰したお湯に入れ、素早く取り出し長いケンをお好みの長さに包丁で切ってサラダにお試し下さい。荒齒で切れば変わったポテトチップ用として最適です。

Potato strings for salad

Firstly, cut off both ends of potato with kitchen knife, use COOK HELP, obtain strings and expose them to eunnin water well. Put them into boiling water and take out quickly. Cut strings to desired lengths with kitchen knife and use for salad. Cut potato using COOK HELP attached with coarse teeth blade and you get best potato chips.



ピーマンの千切り

ピーマンの先を包丁で少し切って頂き、櫛歯を取りのぞいて平刃のみで切して下さい。写真のように細く切れます。又、長いピーマンを包丁、或は手でちぎり適当な長さにして盛りつけて下さい。

Strings of green pepper

Cut off the point of green pepper a little bit, remove the toothed blade and cut with flat edged blade alone. You obtain slender and fine cuts as shown in the photo. Also, cut longer green pepper string into adequate lengths and arrange in a plate.



玉ネギのスライス料理

玉ネギのうす皮を取り、櫛歯を取りはずして平刃だけで切れば玉ネギのスライスが簡単に出来上がります。スタミナ料理として非常に好評です。

Sliced onion

Remove the film of onion, take off the toothed edge blade and cut with flat edged blade alone. Sliced onion can be obtained with ease. Very much popular as stamina food.



胡瓜のラセン切り(一名かみなりごし)

とても人間技では出来ません。この場合は櫛歯を取りのぞいて御使用下さい。櫛歯は大、中、小、三枚ありますのでお好みの幅に切り、お召し上がり下さい。

Cucumber (curly strands)

The results are unbelievable! Remove the tooth blade and you will have curly strands as illustrated.

Attach anyone of the three tooth blades and you will have fine, medium or coarse strands.