

毎日食べよう、
さわやか
生野菜
Let's have
fresh vegetables
every day.



各部品総ステンレス製
All parts made of stainless steel.

大形野菜でも厚みが左右一定に切れる
Even large-sized vegetables can be cut in a certain thickness across width.

厚み調整が自由自在
Free and easy adjustment of thickness.

スライス
専用器
Type specialized
for slice



実用新案 第1723557号
USA.PAT. 4,733,588
安全器意匠 第536748号

Utility design · Pat. pending

BENRINER CO., LTD.

株式会社 **ベンリナー**



山口県岩国市多田2丁目101-10 TEL(代表)0827-41-1211
NO.101-10, 2-CHOME,TADA
IWAKUNI-CITY,YAMAGUCHI, 741-0092,JAPAN
TEL:*(81)-827-41-1211 FAX:*(81)-827-43-4033

安全器具付

With a safety device

ハム、ソーセージもフリーザーでちょっと強めになるまで凍らせて、カチカチに凍った場合は少し時間をおいて多少解凍してから切れば簡単に薄くスライスができます。

BENRINER



姉妹品 / ベンリナー野菜調理器
Sister product Benriner Vegetable Slicer.



ジャンボベンリナー

ご愛用者の皆様へ

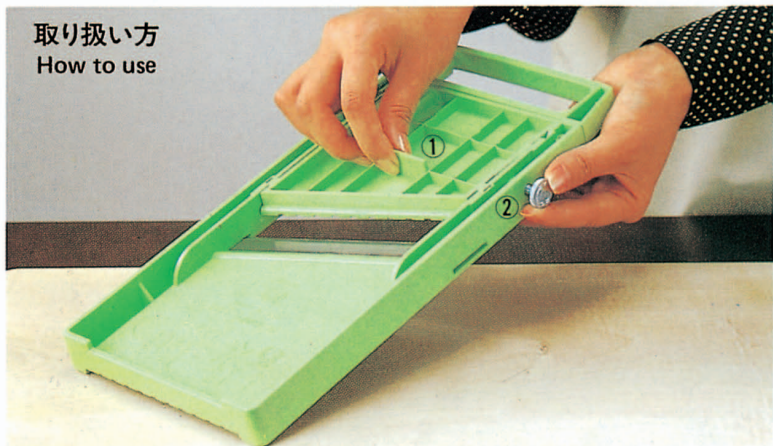
此の度はベンリナーのジャンボ調理器をお買上げご愛用賜わりまして誠に有難うございます。弊社は野菜調理器作り一筋により“品質の優れた調理器”を通じ、皆様方のお台所ですら少しでもお役に立てねばとの考えのもとに、50数年間研究を重ねております。又、本器は永年の経験を生かし我社独特の特殊ステンレス鋼材を使用して入念に製作して居りますから最高の切れ味こそ弊社社の誇りでございます。

TO ALL USERS

Thank you very much for your purchasing Benriner Jumbo slicer. In this Company researches have been accumulated to contribute to your kitchen services through a slicer superior in quality by single hearted efforts of slicer making for 50 odds years. In this slicer experiences of a long standing of this Company have been utilized special stainless steel unique to this Company is used. Fabrication has been made carefully. It is excellent in sharpness to our pride.

ベンリナー

取り扱い方 How to use



1. このつまみは厚く、薄く切ったりする時のつまみです。平刃前側によせると薄く、取っ手後側に引くと厚く切れます。
 2. お好みの厚みにセットできましたら、止メビスをしめつけて完全に固定してから御使用下さい。
1. This is the knob for adjusting the thickness of cut. If the blade is placed forward the cut will be thin and vice versa.
 2. When setting for thickness has been made as like tighten the set screw and fix it in place securely and then, use the slicer.

●ジャンボ用平刃

Flat blade for
JUMBO



ご使用になるまえに安全上の注意 PRECAUTIONS ON USE

本調理器は扱い方によりましては指先を切るおそれがあります。
An incorrect use of BENRINER may cause a cut hazard on your fingertips.



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、或いは安全器をご使用して下さい。
When vegetable becomes small, thrust it slowly by fixing your eyes on it with great care of your fingertips, or use Safety Device.



安全器具で使用中、器具より絶対指をはみ出さないようご注意ください。
Be careful not to stick out your fingers from Safety Device.



ご使用后、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。
Be careful not to touch the blade when washing BENRINER.



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。
Keep BENRINER out of reach of children.

ベンリナー ラインナップ



ジャンボ
ベンリナー



スーパー
ベンリナー



ベンリナー
コック
ヘルプ



ベンリナー
かつらむき器

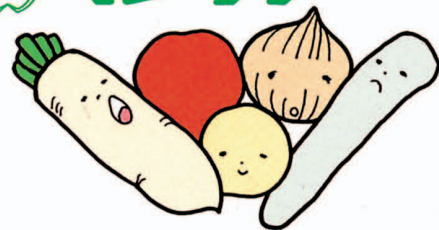
大小の
野菜がなんでも
薄く厚くにも良く切れる。

Any Kinds of Vegetables, Large or Small, Cut Thin or Thick.

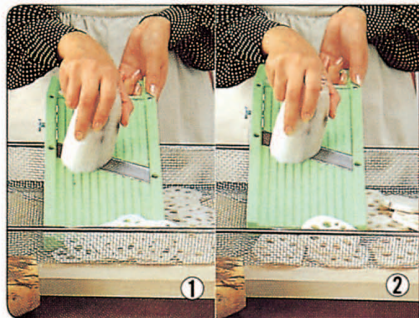
スライス専用器

Type specialized for slice

ジャンボ ベンリナー



写真を御覧のように野菜をまず薄長く切り丸めて突けば刺身のケン、ツマ切りもできます。但し、この場合、指先には充分御注意して下さい。安全器の替わりとして指先を布巾で包み右端でゆっくり突いて下さい。尚、厚く切ればジャガイモなども簡単に角切りできます。As you see in the photograph cut vegetable in a slender piece and thrust it rounded, then ken of sashimi garnishings will be possible. However, in the above use watch your fingers carefully. Instead of safety device wrap your finger tips with cloth give thrust slowly with the right end. By the way thicker cut provides square cut pieces of potatoes, etc., with ease.



①蓮根の輪切りです。酢レンコン等の調理をする場合には出来る限り薄く切ってください。

②レンコンを煮物用として調理する時、或いは酢レンコンの場合もレンコンをゆでて皮を取り、必ずレンコンを乾いた布巾で持って切ってください。

(1) Round slice of lotus roots. In case you cook vinegar lotus root make slice as thin as possible.

(2) When lotus root is prepared for cook or for vinegar lotus root also boil the lotus root and peel skin. Be sure to make slice with lotus root held in dry cloth.



○キャベツを薄いスライス切りする場合は、よく締まって硬いキャベツを選び包丁で真二つに切り、切り口を本器にあてがってお突き下さい。なるべく調節板を前によせ、薄く切って料理を一層引立て下さい。

In case you cut cabbage in thin slices select a cabbage firm and hard, cut it in halves with kitchen knife, apply the cut surface to this slicer and give thrust. Pull adjusting plate as far close to the front as possible and make slice thinner to provide delicate appearance.



①大根、又は蕪を薄く輪切りに切って包丁で色んな形にして皿盛りしたり、又は千枚漬け等に御利用して下さい。

②まずジャンボ調理器を洗桶等の上で好みの厚みに調整し、薄長く切って中に野菜以外のものでも入れて変った手巻料理をお楽しみ下さい。

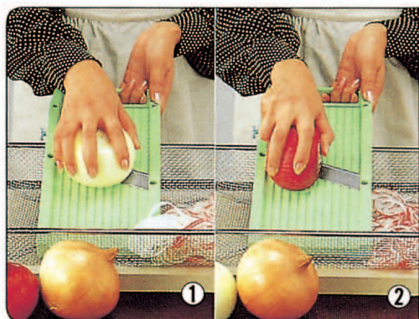
(1) Make slender round slices of horse radish or turnip provide various forms using kitchen knife and place on dishes or use them for 'Senmaizuke' and other pickled vegetable.

(2) Firstly, adjust the JUMBO BENRINER on a wash tub, etc., to desired thickness. Provide thin slices, mix material other than vegetables and enjoy your home made cook.



○ポテトチップ用にスライスする場合もなるべく薄く切り、空揚げにして新鮮なポテトチップをおつまみとしてお召し上がり下さい。

In making slice for potato chips also make slice as thin as possible, fry chips without coating and taste them as side dish.



①これは玉葱の輪切りです。丸く切って色々な洋食料理等の付き合わせとしてお試し下さい。

②玉葱のスライスです。玉ネギを起して薄細に切り、水でよくさらしてからドレッシング等をかけてサラダに最適です。

(1) This is the round slice of an onion. Cut round and make them various Western cook garnishings.

(2) Slice of an onion. Raise the onion, cut it into thin and slender slices, bleach in water well and then, add dressing, etc., to have the best salad.



○これは胡瓜の紋切です。薄く切ればサラダに、厚く切れば一夜漬、なますに最適です。

尚、キュウリのように小さめの野菜を突く場合には写真のように右端をお使い下さい。短かくなった時にはジャンボの右枠の上に乗指と小指を乗せて指先には充分注意しながら、ゆっくり突いて下さい。

This is pattern cut of a cucumber. If cut thinner the slice will be good for salad. If cut thicker the slices will be good for quick ready pickles or 'Namasu'. By the way when thrust is given to smaller vegetables like cucumber use the right end as shown in the photograph. If the vegetable gets shorter place your ring finger and small finger on the right frame of the JUMBO and give thrust slowly while watching your fingers well.