




本器は野菜調理器のメーカーとして長年の信用と優秀な技術を誇る **ベンリナー** が、皆様に自信をもってお奨めする天下一品のけん・つま・らせん切りができる菜麺器です。旅館・仕出し・食堂等の様な業者の方は申すまでもなく、一般家庭に於ても本器のあらゆる優秀さに絶賛を頂いております。

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、扱い方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 an 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 TURNING SLICER.
-  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下さい。  
Keep TURNING SLICER & Blades out of reach of children.

| 品質表示  | QUALITY INDICATION  |
|---|---|
| 原料樹脂 ABS,樹脂,NYLON,樹脂  | Material resin: ABS resin, Nylon resin  |
| 耐熱温度 70℃  | Thermal resistance temp: 70℃  |
| 取扱上の注意  | Cautions for handling   |
|  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こと変形するおそれがあります。 |  Do not place on open flame or heat source. Material is susceptible to melting.  |
|  たわしまたは磨き粉のみがくと、傷がつくことがあります。                       |  Polishing it with brush or Polishing powder may give scars.                     |
|  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。                      |  Positively no wiping with thinner, gasoline, benzine, etc.                      |
|  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。                       |  Wash thoroughly if TURNING SLICER comes in contact with oil or harsh chemicals. |
| 表示者 / 株式会社 ベンリナー<br>本 社 / 山口県岩国市多田2丁目101-10<br>〒741-0092<br>TEL. 0827-41-1211 (代表)<br>FAX. 0827-43-4033                             | Indicator / BENRINER Co., LTD.<br>Head Office / 101-10, 2-chome, Tada, Iwakuni City, Yamaguchi, Japan 741-0092<br>TEL. *(81)-827-41-1211<br>FAX. *(81)-827-43-4033  |

Beware of imitations.  
Reproduction this product and catalog without permission is strictly prohibited.  
**United States Patent No.6,053,098**  
**Taiwan Patent No.182887**  
CATALOG DESIGN : TOSHIYUKI FUKADA 深田利幸  
PRINTED IN JAPAN



お野菜がまるで**麺**菜**麺**器<sup>さいめんき</sup>のように切れる!

**TURNING SLICER**

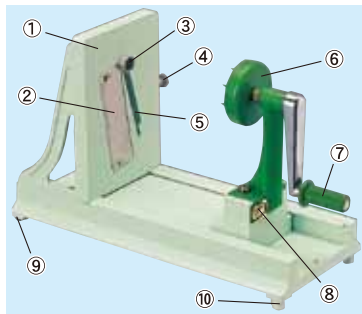


 **BENRINER CO.,LTD.**  
株式会社 **ベンリナー**  
〒741-0092 山口県岩国市多田2丁目101-10  
TEL(代表) 0827-41-1211 FAX 0827-43-4033  
101-10, 2-CHOME, TADA, IWAKUNI-CITY,  
YAMAGUCHI, 741-0092, JAPAN  
TEL:\*(81)-827-41-1211 FAX:\*(81)-827-43-4033  
URL: http://www.benriner.co.jp

  
**MADE IN JAPAN**

さいめんき  
菜麺器®をご使用になる前に  
Please read instruction carefully before use.

## 1. 本体および各部の名称 PARTS AND ACCESSORIES



- |            |                                |
|------------|--------------------------------|
| ① 正面板      | Cutting Face                   |
| ② 平刃       | Smooth Blade                   |
| ③ パイプ刃     | Pipe Blade                     |
| ④ 櫛歯止めネジ   | Blade Tightening Screw         |
| ⑤ 櫛歯挿入口    | Slit for INTERCHANGEABLE BLADE |
| ⑥ 回転板      | Turning Disk                   |
| ⑦ 回転ハンドル   | Crank Handle                   |
| ⑧ プッシュ・シール | Pushing Edge                   |
| ⑨ スペリ止め    | Rubber Base                    |
| ⑩ ひっかけ足    | Table Hook                     |

## 2. 平刃の交換 HOW TO CHANGE SMOOTH BLADE

(1) 平刃はお買い上げの時点で、本体に装着されています。

(1) A Main Blade is already attached to the Cutting Face and should be used as is.



平刃 Smooth Blade

(2) 平刃を研磨、買替のために本体から取り外し、再び本体に装着する場合は、図のように正面板のパイプ部分にしっかりと密着する位置に固定して下さい。

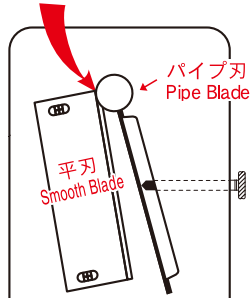
(2) The Smooth Blade may be removed for the purpose of sharpening or replacing. To reassemble, be sure the blade is closely touching the Pipe Blade.



### 菜麺器正面板の図 Cutting Face Diagram

※パイプにしっかりと密着させて下さい。

※Contact closely to the Pipe Blade.



## 3. お料理の用途に応じて3種類の交換刃(櫛歯)が選べます

TURNING SLICER comes with 3 INTERCHANGEABLE BLADES. Use any one of these for the outcome you desire.



こば  
小歯 FINE



ちゅうば  
中歯 MEDIUM



あらば  
荒歯 COARSE

## 4. 櫛歯の交換 HOW TO ATTACH THE INTERCHANGEABLE BLADE

(1) 3種類の櫛歯(荒歯、中歯、小歯)の使い分けで、お好みの太さに応じた美しい細切り(つま・けん)がお楽しみいただけます。

(1) You can make your favorite style of salad using the INTERCHANGEABLE BLADE— FINE, MEDIUM and COARSE, giving you complete slicing versatility.

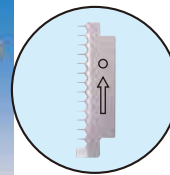


### (2) 櫛歯の刻印

櫛歯には○印(パイプの意味)と矢印が刻印しています。

### (2) Engraved mark of INTERCHANGEABLE BLADE

Each INTERCHANGEABLE BLADE has "○", (means pipe) and an arrow mark.



### (3) 取り付け方

刃先を手向にしたまま、櫛歯の刻印の矢印を上に向け(パイプの向き)、挿入口の奥まで差し込み、止めネジで固定します。(指先にご注意下さい)

### (3) How to set the INTERCHANGEABLE BLADE

Turn the edge of INTERCHANGEABLE BLADE facing you. Insert blade with the arrow marking pointing up, and secure the Blade Tightening Screw. (Please be careful not to hurt your fingers)

## 5. 正しい取り扱い方 DIRECTIONS

### (1) 本体を固定させる

写真で指をさしている「ひっかけ足」を調理台やまな板の角にひっかけ固定します。前面のすべり止めゴムで、本体はすべらない様にしてあります。



### (1) Secure the TURNING SLICER

Lock the Table Hook on the edge of a table or cutting board. Rubber Base prevents TURNING SLICER from moving.

### (2) 正しい使い方

「プッシュ・シール」を左親指で押しながら、右手で時計まわりにハンドルを回転させながら、ゆっくり前面に押し出して下さい。



### (2) Slicing Vegetable

After setting vegetable firmly between the Turning Disk and Cutting Face, turn the Crank Handle clockwise while applying steady force against the Pushing Edge.



## 6. 古くなった平刃、交換刃は買替ができます

お買い求めになった金物店、ホームセンター、GMS、百貨店、または当社あてに直接連絡して下さい。

After extended use, blades may become dull. New blade can be ordered from your local vender or department store.

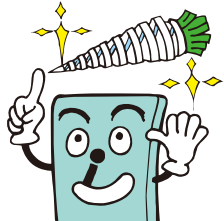
さいめんき  
**菜麵器®の5大特徴**  
Five Merits of TURNING SLICER

① 5分間で50人分がOK



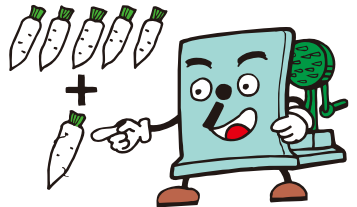
① **Fifty servings in 5 minutes**  
刺身のけん・つまを手でむく時代は過ぎました。本器を使用すれば調理時間は大幅に短縮できます。  
The age of slicing vegetables by hand is over. The use of this slicer will leave you with lots of spare time.

② 色艶が出て味がよい



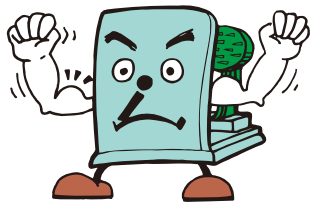
② **Improves luster and taste**  
水1.8ℓ(一升)に焼明パンを小さじ $\frac{1}{4}$ ぐらい水に入れて2~3分ひたしておくとともに立派なけん・つまが出来ます。それから水洗いしてめし上がり下さい。  
Dissolve  $\frac{1}{4}$  teaspoon of burnt alum in 1.8 liters of water. Into this place the cut vegetables and leave for 2 or 3 minutes. Drain, then rinse with fresh water, drain again and the vegetables are ready to eat.

③ 大根5本で6本分がお得



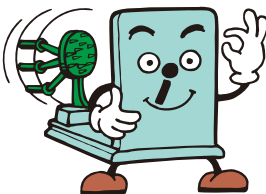
③ **Five horse radishes can be served as six**  
菜麵器でけん・つまを作ると、手むきの様にむだがなく大根5本で6本分が出来ます。  
By using this slicer to make vegetable strands, five radishes can be used as if they were six. Hand slicing wastes material.

④ 耐久性バツグン



④ **Excellent durability**  
本器はプラスチック製ですから御丁寧に使って頂ければ永年新品同様使用出来ますが、万一取り扱い不十分のため破損した場合、各部分品がございますから別途御注文下さい。  
Since the machine is made of plastic, it will stay like new for years with proper care. If by any chance, breakage should occur, replacement parts can be ordered.

⑤ 操作がとっても簡単



⑤ **Easy to use**  
本器はどなたでも、簡単に取り扱いが出来て、けん・つまの芸術品が出来ます。Anyone can use the slicer successfully and prepare beautiful garnishings.

お野菜がまるで**菜麵器**を使った  
のようになって切れる! 調理例

ご注意  
本器(機)は菜麵機、菜麵器のどちらの名称もご使用出来ますが、このカタログは菜麵器と表示しています。  
菜麵機 商標登録 第4843930号  
菜麵器 商標登録 第4843931号

HOW TO USE **TURNING SLICER**

3種類の交換刃、小歯、中歯、荒歯の使い分けで豊富なバリエーション  
お刺身のけん・つま、細切り、らせん切りが手早く、美しく仕上がります。  
You can make your favorite style of salad using a Fine, Medium or Coarse blade. Each blade can create the masterpiece various salads.

小歯・中歯・荒歯使用  
USE THE FINE, MEDIUM  
or COARSE BLADE



大根のけん・つま  
切り方

- (1) 約10cm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けん・つまが出来ます。
- (2) 大根のけん・つまに玉ネギのスライス、人参、キュウリ、ピーマン等色々な細切りした野菜をよく水でさらしてから、お好みの長さで包丁で切り、盛り付けて下さい。

注意: 大根にスの多い場合は中歯を使用すると目詰まりせず良く切れます。

● Radish (Daikon)

- (1) Cut the radish into 10cm lengths. Attach the INTERCHANGEABLE BLADE FINE and position the radish between the Pipe Blade and the blades. Turn the Crank Handle to produce finely sliced radish.
- (2) To produce strands of a different size, make a cut into the heart of the radish as illustrated. Attach the INTERCHANGEABLE BLADE COARSE, position the radish and slice.

(Caution)  
If there appears to be large pores inside the radish, use the INTERCHANGEABLE BLADE MEDIUM for maximum effect.

中歯又は荒歯使用  
USE THE MEDIUM or  
COARSE BLADE



ジャガイモの細切り、  
らせん切り

ジャガイモの両端を包丁で切った後、中歯または荒歯を使えば細切りが出来ます。櫛歯を取りはずして平刃のみで切ればらせん切りになります。ポテトチップスなどに最適です。

● Fine slices of potato

First of all, cut off both ends of potato with kitchen knife, make it into fine strips of garnishings, wash well with running water, then dip them into boiling water and take out quickly; cut long garnishings with kitchen knife into desired lengths and try them as salad. When cut with INTERCHANGEABLE BLADE MEDIUM or COARSE they will be fancy and the best potato chips.

中歯を使用  
USE THE MEDIUM  
BLADE

交換刃を外して平刃を使用  
Without INTERCHANGEABLE BLADE  
Use the SMOOTH BLADE only.

小歯を使用  
USE THE FINE  
BLADE



短いけん・つま 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下さい。

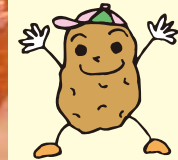
If you like shorter strings cut the vegetable (Radish) to the center as shown in the photo before you set it to the machine.



日本食の定番

お刺身のけん・つまの盛り付け例  
Dishes prepared by TURNING SLICER  
An authentic Japanese "SASHIMI" dish

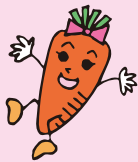
交換刃を外して平刃を使用  
Without INTERCHANGEABLE BLADE  
Use the SMOOTH BLADE only.



ジャガイモのらせん切り  
Spiral slices of potato

## 人参の細切り

この写真は人参の細切りです。大根のけん・つま、玉ネギのスライス等、色々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、チャーハンなどに最適です。



### • Fine slices of carrot

This photo shows fine slices of carrot. Chop them into tiny pieces with kitchen knife and add to hamburgers, meat cooking, etc., to the best taste. Also, mix with garnishing strings made of horse radish, sliced onion, etc., for variety and enjoy your dishes.



Finely shredded carrot



## 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。ハンバーガーなどお肉料理に最適です。

### • Onion

Remove the outer skin of the onion. Remove the INTERCHANGEABLE BLADE from the machine. By using only the Smooth Blade you will have finely sliced onion strands.



Sliced onion

小歯・中歯使用  
USE THE FINE or  
MEDIUM BLADE



交換刃を外して平刃を使用  
Without INTERCHANGEABLE BLADE  
Use the SMOOTH BLADE only.



荒歯を使用  
USE THE COARSE  
BLADE

交換刃を外して平刃を使用  
Without INTERCHANGEABLE BLADE  
Use the SMOOTH BLADE only.



## レッドキャベツの千切り

キャベツは小さめのレッドキャベツを選びキャベツの芯に回転板のツメを差し込み、正面板のパイプ刃へ押し込んで回転して下さい。この場合も櫛歯を取り除いて平刃のみで切って下さい。丸ごと切れば経済的に千切りできます。また、直径が14cm~17cmまでの大根や蕪であれば、平刃のみでらせん切りができます。なお、春キャベツのような柔らかいキャベツには不向きですのでご注意ください。

### • Slicing of whole cabbage

Select a firm cabbage of about 13cm~17cm in size, and thrust the core to the nail of Turning Disk and press the cabbage to the Pipe Blade. Turn the Crank Handle clockwise. Remove INTERCHANGEABLE BLADE only, for this case too. Fine slicing can be done economically if cut as a whole. Moreover, not fine strings, but thin slicing can be done for specially round radish (turnips) of from 14cm~17cm.



芯に回転板のツメを差し込むところ。

Thrust the core to the of Turning Disk.

交換刃を外して平刃を使用  
Without INTERCHANGEABLE BLADE  
Use the SMOOTH BLADE only.



## 胡瓜のらせん切り (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。櫛歯は小、中、荒、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 (Spiral slicing of cucumber)

The results are unbelievable! Remove the INTERCHANGEABLE BLADE and you will have spiral slicing as illustrated. Attach any one of the 3 type INTERCHANGEABLE BLADE and you will have fine, medium or coarse strands.