

品質表示

原料樹脂 ABS, AS, POM, 樹脂/耐熱温度70°C/耐冷温度-10°C
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。

QUALITY INDICATION

Material resin/ABS resin, AS resin/
Thermal resistance temp/70°C/-10°C

CAUTIONS FOR HANDLING

- ⚠ Do not place on open flame or heat source.
Material is susceptible to melting.
- ⚠ Washing with brush or powdered cleanser may scratch the surface.
- ⚠ No wiping with thinner, gasoline, benzene, etc.
- ⚠ Wash thoroughly if SUPER BENRINER comes in contact with oil or harsh chemicals.

INDICATION DE QUALITE

Matériel résine / résine ABS, résine AS,
Résistance thermique temp. /70°C/-10°C

PRECAUTIONS POUR LA MANIPULATION

- ⚠ Ne pas exposer à flamme directe ou source de chaleur.
Le matériel peut fondre.
- ⚠ Le lavage avec brosse ou lessive en poudre peut rayer la surface.
- ⚠ Ne pas laver avec des dissolvants.
- ⚠ Laver complètement si SUPER BENRINER est mis en contact avec des produits chimiques.

INDICACION DE CALIDAD

Material resina/resina ABS, resina AS
Resistencia Térmica temp/70°C/-10°C

PRECAUCIONES DE MANEJO

- ⚠ No exponer a llama directa o fuente de calor.
El material puede fundirse.
- ⚠ Si se lava con cepillo o con limpiador en polvo se puede arañar la superficie.
- ⚠ Ne pas laver avec des dissolvants
- ⚠ Lavar por completo si SUPER BENRINER entra en contacto con productos químicos.

表示者/株式会社ベンリナー

本社/〒741-0062 山口県岩国市岩国3丁目7-3号
TEL (0827) 41-1211 FAX (0827) 43-4033

Indicator/BENRINER CO.,LTD

Head Office/No.7-3, 3-CHOME, IWAKUNI, IWAKUNI-CITY,
YAMAGUCHI, 741-0062, JAPAN
TEL (+) 81-827-41-1211 FAX (+) 81-827-43-4033

プロ仕様万能野菜調理器

スーパー ベンリナー

Japanese Mandolin **BENRINER**

3種類の交換刃で下ごしらえを楽しく、手早く、美しく!

EASY, FAST & FUN!

3 INTERCHANGEABLE BLADES FOR BEAUTIFUL GARNISHING

FACILE, RAPIDE ET AGREABLE !

3 LAMES INTERCHANGEABLES POUR DECORER VOS PLATS

FACIL Y RAPIDO!

3 CUCHILLAS INTERCAMBIABLES PARA ADORNAR PLATOS



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) 41-1211
FAX (0827) 43-4033
URL <http://www.benriner.co.jp/>

BENRINER CO.,LTD.

No.7-3, 3-CHOME, IWAKUNI, IWAKUNI-CITY,
YAMAGUCHI, 741-0062, JAPAN
TEL (+) 81-827-41-1211
FAX (+) 81-827-43-4033



MADE IN JAPAN
日本製

ご使用になる前にお読み下さい。 PLEASE READ BEFORE USE LIRE AVANT UTILISATION LEER ANTES DE UTILIZAR

本体および各部の名称

PARTS AND ACCESSORIES

PIECES DETACHEES ET ACCESSOIRES

PARTES Y ACCESORIOS



- | | | |
|---|--|---|
| <p>① 平刃
本体に固定されています。</p> <p>① SMOOTH BLADE
Comes pre-attached</p> <p>① LAME LISSE
Livrée pré-montée</p> <p>① CUCHILLA PLANA
Viene pre-instalada</p> | <p>② まな板
水洗いする場合上に開くことができます。</p> <p>② CUTTING SURFACE
opens upward making cleaning easy.</p> <p>② SURFACE DE COUPE
S'ouvre par le haut et est amovible.
La surface de coupe s'ouvre par le haut et rend le nettoyage facile</p> <p>② SUPERFICIE DE CORTE
Se abre hacia arriba por lo que se puede limpiar con facilidad.</p> | <p>③ 櫛歯止めネジ
左右両サイドから締める三角形のネジ</p> <p>③ TIGHTENING SCREW
Screws to tighten the INTERCHANGEABLE BLADES</p> <p>③ VIS DE SERRAGE
Vis pour serrer les LAMES INTERCHANGEABLES</p> <p>③ TORNILLO DE SUJECCIÓN
Tornillos para fijar CUCHILLAS INTERCAMBIABLES</p> |
| <p>④ 櫛歯挿入口
裏面の左右の内側に掘ってある溝</p> <p>④ INTERCHANGEABLE BLADE SLOT
A slot for inserting INTERCHANGEABLE BLADE</p> <p>④ Fente pour insérer LA LAME INTERCHANGEABLE</p> <p>④ Alojamiento para una CUCHILLA INTERCAMBIABLE</p> | <p>⑤ 厚さ調節ネジ
本体の中央部にある丸いネジ</p> <p>⑤ THICKNESS ADJUSTMENT SCREW
A round screw placed at the center of SUPER BENRINER</p> <p>⑤ VIS DE REGLAGE D'ÉPAISSEUR
Vis ronde située au centre du BENRINER</p> <p>⑤ TORNILLO DE AJUSTE DE GROSOR
Tornillo redondo situado en el centro del SUPER BENRINER</p> | <p>⑥ 平刃止めネジ</p> <p>⑥ SMOOTH BLADE SCREW
A screw that secures SMOOTH BLADE</p> <p>⑥ VIS DE LAME LISSE
Vis qui fixe la LAME LISSE</p> <p>⑥ TORNILLO DE CUCHILLA PLANA
Tornillo que sujeta la CUCHILLA PLANA</p> |

バツグンの切れ味です!

⚠(指先にご注意下さい)

Résultat de coupe exceptionnel!

⚠(Attention aux doigts)

Outstanding Cutting Performance!

⚠(Watch Your Fingers)

Prestaciones de Corte Destacadas!

⚠(Cuidado con los Dedos)

安全器具の使い方

HOW TO USE "FINGER GUARD"

COMMENT UTILISER LE "POUSSOIR DE SÉCURITÉ"

COMO USAR EL "PULSADOR DE SEGURIDAD"



指先を守る安全器具をご利用ください

Please use FINGER GUARD for your protection.

Veillez utiliser LE PROTEGE-DOIGT pour éviter tout accident

Por favor utilice el PULSADOR DE SEGURIDAD (FINGER GUARD) para proteger sus dedos.



① 安全器具の裏面のツメに野菜を刺して安定させる

① Secure vegetable underside of FINGER GUARD.

① Fixer le légume à couper sous le POUSSOIR DE SÉCURITÉ.

① Fijar el vegetal a cortar debajo del PULSADOR DE SEGURIDAD.



② 安全器具を上から押さえながら野菜をスライスします

② Apply slight pressure on the FINGER GUARD and slice with even, back and forth strokes.

② Appuyer légèrement sur le PROTEGE-DOIGT et couper en poussant uniformément, dans un mouvement de va et vient.

② Presionar ligeramente sobre el PULSADOR DE SEGURIDAD y cortar empujando uniformemente, adelante y atrás.

3種類の交換刃(櫛歯)

3 TYPE INTERCHANGEABLE BLADES

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

SUPER BERNINER est livré avec 3 LAMES INTERCHANGEABLES.
Utilisez celle que vous souhaitez en fonction du résultat désiré.

SUPER BERNINER viene con 3 HOJAS INTERCAMBIABLES.
Utilice la que necesite para el resultado deseado.



小歯 こば
FINE BLADE

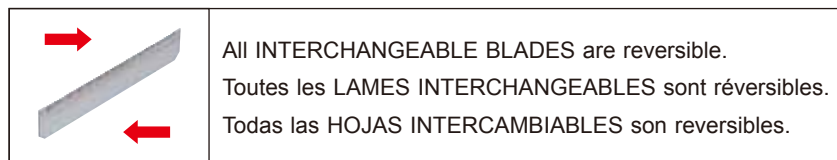
中歯 ちゅうば
MEDIUM BLADE

荒歯 あらば
COARSE BLADE

Note: Please make sure FINE BLADE is pre-attached with SUPER BERNINER upon purchase.

Remarque: Merci de vérifier que la LAME FINE soit bien installée lors de la livraison du SUPER BERNINER.

Nota: Por favor comprobar que la HOJA FINA está instalada al adquirir su SUPER BERNINER.



All INTERCHANGEABLE BLADES are reversible.
Toutes les LAMES INTERCHANGEABLES sont réversibles.
Todas las HOJAS INTERCAMBIABLES son reversibles.

ご使用になった後に AFTER USE



SUPER BERNINER INTERCHANGEABLE BLADE is removable for easy and safe individual washing to keep it clean.

LA LAME INTERCHANGEABLE SUPER BERNINER est facilement détachable pour la laver individuellement et en toute sécurité.

LA HOJA INTERCAMBIABLE SUPER BERNINER es fácil de extraer para lavarla individualmente y con seguridad.



まな板が上に開きますので、使い終わった後の水洗いが簡単です
Cutting Surface opens upward making cleaning easy.

La plaque mobile peut se basculer complètement en arrière pour un nettoyage plus facile.

La Superficie de Corte se abre hacia arriba por lo que se puede limpiar con facilidad.

ご使用になる前の安全上の注意事項

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、材料から目を離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ご注意ください。
- ⚠ 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。
- ⚠ まな板を上を開いて水洗いする場合は、指先が刃に触れないように気を付けて下さい。
- ⚠ 小さなお子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。

SAFETY PRECAUTIONS BEFORE USE

Cutting any item other than vegetables or any improper use/handling of SUPER BERNINER may cause injury.

- ⚠ Please pay special attention as vegetable becomes smaller when slicing. Make sure to use FINGER GUARD for protection.
- ⚠ When using FINGER GUARD, Be aware not to let your fingers slip past the FINGER GUARD.
- ⚠ Do not touch the cutting edge of the blade under any circumstance.
- ⚠ Avoid touching blades when opening the CUTTING SURFACE upward.
- ⚠ Keep BERNINER, Blades, Screws out of reach of children.

MESURES DE SECURITE AVANT UTILISATION

Utiliser SUPER BERNINER uniquement pour couper des légumes. L'usage ou la manipulation inadéquats peuvent être dangereux.

- ⚠ Merci de faire attention car la taille du légume diminue lors de sa coupe. Toujours utiliser le PROTEGE-DOIGT.
- ⚠ Lors de l'utilisation du PROTEGE-DOIGT, Attention à ce que les doigts ne glissent pas au-delà du PROTEGE-DOIGT.
- ⚠ Ne toucher le tranchant de la lame en aucun cas.
- ⚠ En enlevant ou en ouvrant la surface de coupe, éviter de toucher les lames. Eviter de toucher les lames en ouvrant vers le haut la surface de coupe.
- ⚠ Garder SUPER BERNINER, lames, vis hors de portée des enfants.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR

Utilizar SUPER BERNINER sólo para el corte de vegetales. El uso o el manejo inadecuado puede producir daños.

- ⚠ Por favor prestar especial atención ya que la pieza de vegetal reduce su tamaño al rallarlo. Usar siempre el PULSADOR DE SEGURIDAD.
- ⚠ Al usar el PULSADOR DE SEGURIDAD, Tener cuidado para que no se deslicen los dedos pasado el PULSADOR DE SEGURIDAD.
- ⚠ No tocar el filo de la cuchilla bajo ninguna circunstancia.
- ⚠ En caso de abrir la tabla hacia arriba para limpiarla con agua, tenga cuidado de no tocar las cuchillas con los dedos.
- ⚠ Mantener SUPER BERNINER, Cuchillas, Tornillos fuera del alcance de los niños.

平刃のみを使った調理例 (交換刃を取り外した状態で使います)

EXEMPLES DE COUPE EN UTILISANT LA LAME LISSE UNIQUEMENT (Sans LAME INTERCHANGEABLE)

COOKING SAMPLES USING SMOOTH BLADE ONLY (Without INTERCHANGEABLE BLADE)

MUESTRA DE CORTE USANDO SOLO LA HOJA PLANA (Sin HOJA INTERCAMBIABLE)

厚さの調節方法

Comment régler l'épaisseur

How to Adjust Thickness

Como Ajustar el Grosor



① 左右の厚さ調整ネジは、時計回りに廻せばまな板が上昇し、まな板と平刃のスキ間が狭くなるので野菜が薄く切れます。反時計回りに廻せば野菜が厚く切れます。

① Turn the screws clock-wise to make thinner slices. Turn the screws counter-clock-wise for thicker slices.

① Tourner les vis dans le sens horaire pour obtenir des tranches plus fines. Tourner les vis dans le sens anti-horaire pour obtenir des tranches plus épaisses.

① Gire los tornillos de ajuste del grosor hacia la derecha para hacer lonchas más finas. Gire los tornillos de ajuste del grosor hacia la izquierda para hacer lonchas más gruesas.



厚く切れる 薄く切れる



② まな板と平刃のスキ間が、切れる野菜の厚さ幅となります。写真の様に本体を自分の眼の高さに持ち、左右の厚さ調整ネジでバランスを取ります。まな板が平行に固定される位置まで調整して下さい。

② You can adjust the thickness of slice by adjusting the gap between the Cutting Surface and the blade. As seen in the picture, hold the slicer to your eye-level and turn the screws to make sure cutting board is parallel to the blade.

② L'épaisseur des tranches se règle en ajustant l'espace entre la plaque mobile et la lame. Comme indiqué sur la photo, tenir la mandoline à hauteur des yeux et tourner les vis afin d'être certain que la plaque mobile est parallèle à la lame.

② Se puede ajustar el grosor de las lonchas ajustando el espacio entre la Superficie de Corte y la cuchilla. Como se indica en la ilustración, sostenga la lonchadora a la altura de sus ojos y gire los tornillos de ajuste del grosor comprobando que la tabla está paralela a la cuchilla.



お好みによって切れる野菜の厚さが交換刃を外した状態で0.5mmから3.0mmまで調節できます。

Makes amazing garnishing as thin as 0.5 mm to a thickness of 3.0 mm.

Obtenez de superbes décorations de plats d'une coupe fine de 0.5 mm à une coupe épaisse de 3.0 mm.

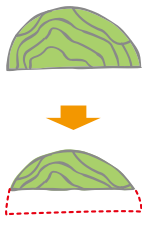
Obtenga excelente adorno de platos desde fino 0.5 mm a grueso 3.0 mm.

大きいキャベツは半分に切り、端から削り落として千切りにします。

A large sized cabbage can be cut in half and sliced from the end.

On peut couper un chou de grande taille en deux, et le râper entièrement.

Puede cortar una col grande por la mitad y filetearla entera.



野菜の下ごしらえを手早く、美しく!

Thin and attractive garnishing in seconds!

Comment régler l'épaisseur

Adorno vegetal fino y atractivo en cuestión de segundos!



ごぼうのさがきは4方向からエンピツを削るように回して突いて下さい。

ごぼうチップス

料理の用途に応じて切れる野菜の厚さが調節できます。

Thickness of garnishing can be adjusted as needed.

On peut ajuster l'épaisseur de la décoration selon le résultat souhaité.

Se puede ajustar el grosor del adorno como se desee.



厚く切ってれんこんのきんぴらに

薄く切ってれんこんチップスに



3種類の交換刃・櫛歯を使った調理例

(お料理の用途に応じて3種類の交換刃(櫛歯)の使い分けができます!)

EXEMPLES DE COUPES EN UTILISANT LES 3 LAMES INTERCHANGEABLES

(3 types de lames pour une diversité de coupes!)

COOKING SAMPLES USING 3 INTERCHANGEABLE BLADES

(3 types of blades for a wide variety of cuts!)

MUESTRAS DE CORTE UTILIZANDO 3 CUCHILLAS INTERCAMBIABLES

(3 tipos de cuchilla para una diversidad de cortes!)

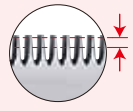
小歯を使った調理例

Sample using FINE BLADE



小歯 こは

FINE BLADE



厚さ調節ネジを利用すれば
約0.3mmから1.0mm
までの調節ができます。
about 0.3mm~1.0mm



大根のけん・つま

人参のけん・つま

人参のサラダ



お刺身のけん・つまを手早く、美しく

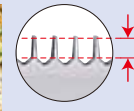
中歯を使った調理例

Sample using MEDIUM BLADE



中歯 ちゆうば

MEDIUM BLADE



厚さ調節ネジを利用すれば
約0.3mmから2.0mm
までの調節ができます。
about 0.3mm~2.0mm



ごぼうの調理例

きんぴらごぼう

かき揚げ天ぷら



野菜スープ soup



サンドイッチ sandwich

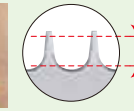
荒歯を使った調理例

Sample using COARSE BLADE

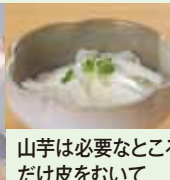


荒歯 あらば

COARSE BLADE



厚さ調節ネジを利用すれば
約0.3mmから3.0mm
までの調節ができます。
about 0.3mm~3.0mm



山芋は必要などころ
だけ皮をむいて
調理します。

切り干し大根



野菜炒め



フライドポテト



大根サラダ

▲安全器具をお使いください!

▲Always use FINGER GUARD!

▲Toujours utiliser le
PROTEGE -DOIGT!

▲Usar siempre el PROTECTOR!



交換刃を取り付けた状態で使えば、バリエーションが広がります。

注意:この場合、各々の交換刃によって、野菜が切れる厚さの範囲が異なります。

Réglage d'épaisseur facile pour plus de diversité

Remarque: L'épaisseur ajustable peut varier en fonction de la lame.
L'épaisseur peut s'ajuster quelle que soit la lame installée.

Easy thickness adjustment for additional variation!

Note: Adjustable thickness may vary depending on the blade.
Thickness can be adjusted while any blade is still attached.

Fa Lcil ajuste de grosor para variacio Ln adicional!

Nota: El grosor ajustable puede variar dependiendo de la cuchilla.
Se puede ajustar el grosor estando cualquier cuchilla instalada.



中歯または荒歯を使った玉ねぎのみじん切りの調理例

HOW TO MAKE CHOPPED ONION WITH MEDIUM/COARSE BLADES

COMMENT HACHER DE L' OIGNON AVEC UNE LAME MOYENNE/ LARGE

COMO HACER CEBOLLA PICADA CON CUCHILLA MEDIA/GRUESA

①



① 玉ねぎの上下を切り落とします。

① Cut top and bottom ends of the onion.

① Couper les extrémités de l'oignon.

① Cortar los extremos inferior y superior de la cebolla.

②



② 写真の様に安全器具を使い、玉ねぎを上から押さえ付けてスライスします。

② Apply slight pressure and slice as shown in the picture.

② Appuyer légèrement et couper comme sur l' image.

② Aplicar presión ligeramente y filetear como se muestra en la imagen.



ベンリナー姉妹品のご紹介

OTHER HIGH-PERFORMING **BENRINER** BRAND PRODUCTS
AUTRES EXCELLENTS PRODUITS DE **BENRINER**
OTROS EXCELENTES PRODUCTOS **BENRINER**

BENRINER CATCH TRAY SET



wide size:64mm

受皿付ベンリナー

専用の受皿で楽々スライスできます。
受皿はおろし器にも使えます。

Easy slicing thanks to its exclusive CATCH TRAY.
Tray also used a grater.

Bac récupérateur BENRINER pratique, facile à utiliser
Bandeja BENRINER a medida, fácil de usar

JUMBO BENRINER



wide size:115mm

ジャンボベンリナー

大きめの野菜も楽々スライスできます!

Perfect for large sized vegetable!

Parfait pour légumes de grande taille!

Perfecto para vegetales grandes!

TURNING SLICER



菜麺器® さいめんき

お野菜がまるで麺のように切れる。
つま切り、細切り、らせん切りが手早く、美しく!

Beautiful garnishing made easy!

Facile et belle décoration!

Fácil y bonita preparación de adorno vegetal!

COOK HELP



コックヘルプ

サラダ作りの助っ人!
ご家庭でのサラダ作りが楽しくなります。

Easy salad making at home!

Préparation facile de salades à la maison

Fácil preparación de ensaladas en casa!

ポリオレフィン等衛生協議会規格合格マーク・会員番号K-91
Japan Hygienic Olefin and Styrene Plastics Association Membership Number K-91



K-91

PLマークは日本製プラスチックの信頼マークです。

PL-MARK is a symbol of reliability to consumers for plastic products made in Japan.

PL-MARK est un symbole de fiabilité pour les consommateurs d'ustensiles en matière plastique fabriqués au Japon.

PL-MARK es un símbolo de fiabilidad para los consumidores de productos plásticos hechos en Japón.

交換刃の取り付け/取り外し方

HOW TO ATTACH/REMOVE THE INTERCHANGEABLE BLADE
COMMENT INSTALLER / ENLEVER LA LAME INTERCHANGEABLE
COMO PONER/QUITAR LA HOJA INTERCAMBIABLE

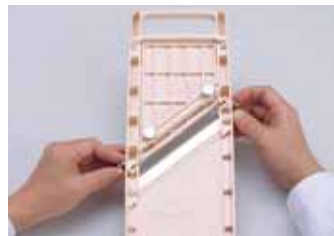
1. 本体を裏返しにして、櫛歯の刃先を下に向け、左右の櫛歯挿入口に差し込みます。
1. Insérer la lame dans l'INTERCHANGEABLE BLADE SLOT with its cutting edge facing down.
1. Insérer la lame dans la FENTE prévue à cet effet avec le tranchant de la lame vers le bas.
1. Insertar la cuchilla en el ALOJAMIENTO DE HOJA INTERCAMBIABLE con el borde de corte hacia abajo.



櫛歯挿入口
Interchangeable
blade slot



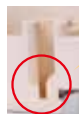
櫛歯挿入口
Interchangeable
blade slot



2. 挿入後は両方の櫛歯止めネジで固定して下さい。
取り外しはネジを緩めれば外せます。
2. Tighten the screws to secure the blade and loosen them to remove.
2. Serrer les vis pour fixer la lame et les desserrer pour l'enlever.
2. Apretar los tornillos para fijar la cuchilla y aflojar para retirarla.



3. 櫛歯を挿入した後、櫛歯の先端が平刃よりも高い位置に固定されているのを確認して下さい。
3. After inserting Interchangeable Blade, make sure it is secured higher than the flat blade.
3. Après avoir inséré un peigne, s'assurer que l'extrémité de ses dents dépasse de la lame plate.
3. Después de insertar la Cuchilla Intercambiable, asegúrese de que está bien ajustada más alto que la cuchilla plana.



注意: 櫛歯挿入口に野菜のクズが詰まると、櫛歯の先端が平刃よりも低い位置で固定され、千切り・細切りができなくなります。使用後は水洗いして下さい。

Note: Keep the Interchangeable Blade clean and avoid leaving the vegetable crumbs for the best results. Please rinse after use.

Remarque: Maintenir les peignes propres en ôtant les débris de légumes afin d'obtenir les meilleurs résultats. Rincer après usage.

Nota: Si se dejan restos de las verduras en el ALOJAMIENTO de la CUCHILLA INETRCAMBIABLE la parte superior de esta queda más baja que la cuchilla plana por lo que no puede cortar las verduras adecuadamente. Después de usarla límpiela siempre con agua.