

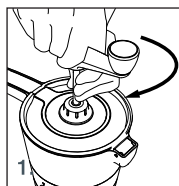
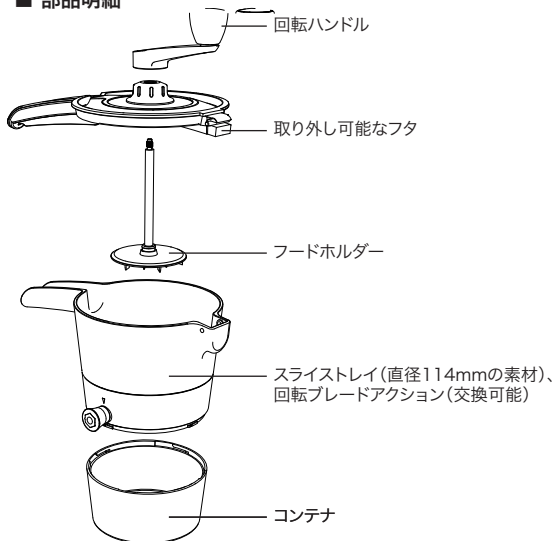
# GEFU® スパイラルスライサー SPIRALFIX

13410 Spiral slicer SPIRALFIX

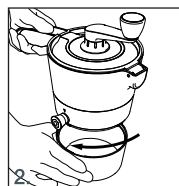
この度は、弊社商品をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みの上、大切に保管して下さい。

print date05242017

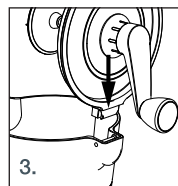
## ■ 部品明細



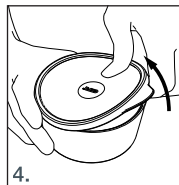
1 ハンドルの取り付け



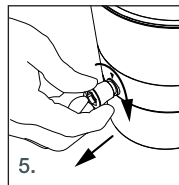
2 コンテナの取り外し・挿入



3 フタの取り外し

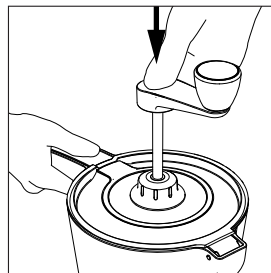
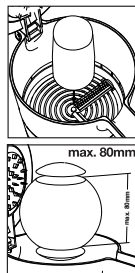
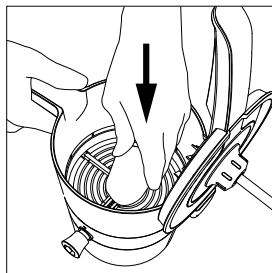
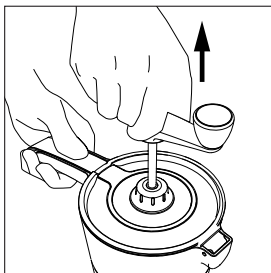
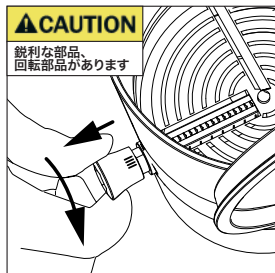


4 フタ付きのコンテナ



5 スライス厚の設定

## ■ 使用方法

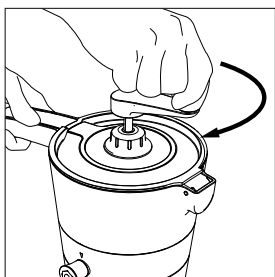


**①スライスタイプの選択**  
ノブを引いて回してスライスタイプを選択し、ノブを元の位置にロックします。  
I. エンドレススパイラル 最大55mm  
II. 粗いせん切り 12mm  
III. せん切り 6mm  
IV. 細かいせん切り 3mm  
玉ねぎ、ピーマン、パプリカ(種は取り除いてください)は、スライスタイプIのみをご使用ください。

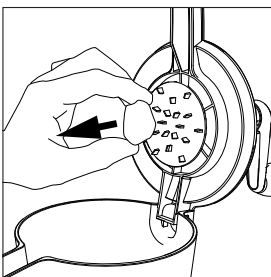
**②コンテナをセットし、フタを開ける**  
コンテナをセットしてください。ハンドルを最大限に持ち上げます。

**③食材をセットする**  
フタを開け、スライスしたい食品を真ん中にセットします。食材の高さは最大8cmまで対応しています。(必要に応じて表面を平らにしてください)

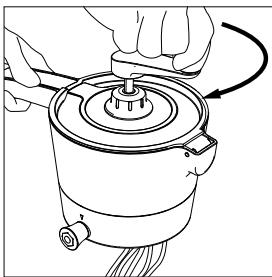
**④フタを閉める**  
フタを閉め、フードホルダーで食品を固定し、ハンドルに力を加えます。



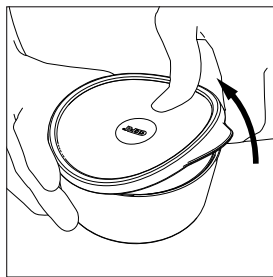
**⑤スライスする**  
ハンドルを時計回りに均等に回し、食材をスライスします。



**⑥フタを開ける**  
ハンドルを持ち上げ、フタを開けて食材の切れ端を取り除き、スライストレイ内を空にします。



※1) コンテナを使用せずに、鍋やボウルの上でそのまま使用することもできます。



※2) コンテナにフタをし、保管します。

## ⚠ 注意 誤った取り扱いをした場合、傷や物の損害の可能性があること。

- はじめてお使いの際は、あらかじめ中性洗剤で洗ってからお使いください。
- 火のそばに置かないでください。
- たわしやみがき粉を使用すると傷がつくことがあります。
- お取り扱いの際は、金属部分で手や指をキズつけないようご注意ください。
- お子様の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 刃は、鋭利ですので直接手を触れないでください。

## 【保管方法】

- 必ず使用後は、スライスタイプIIIに合わせてください。その他のスライスタイプに合わせてと刃が飛び出ているので怪我をする恐れがあります。

## 【お手入れ方法】

- ご使用後はよくすすぎ、水気を切って乾燥させてください。
- 食洗機をご使用できます。

【輸入発売元】株式会社 エントレックス  
東京都新宿区新宿2-19-1  
www.entrex.co.jp