



- 刃物スライド機構 / SLIDING BLADE MECHANISM
- 替刃式 / BLADE REPLACEMENT
- キャベツ 1 個 / 2分 1 WHOLE CABBAGE / 2MIN

取扱説明書 OPERATING INSTRUCTIONS

製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。また必要な時に読めるように大切に保管してください。

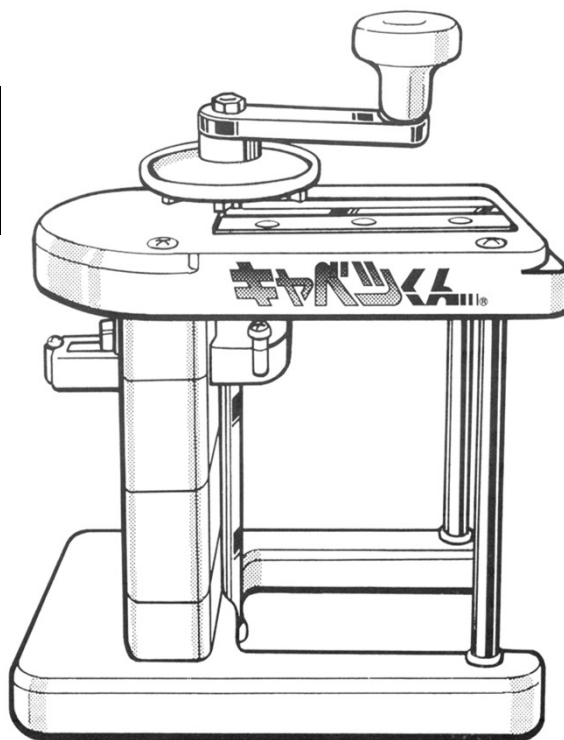
Please read these instructions before use.

Keep these instructions in a safe place for future reference.

日本語



ENGLISH



●キャベツを切る前に必ずご一読ください

☐ キャベツ専用のスライサーです。

その他の野菜を切ることは推奨していません。

☐ キャベツを一個丸ごとシャフトに通してスライスするタイプのキャベツスライサーです。

半切りや、4等分したキャベツを取り付けることはできません。

☐ センターパイプの一部（三角刃）は意図的に曲げています。

不良ではありませんので、ペンチなどで曲げないでください。またキャベツを切る程度の負荷では、これ以上広がったり、内側に曲がってしまうことはありません。

☐ 上記 3 点をまずご覧いただき、その使い方や使用上の注意に目を通してからご使用ください。

●Please Read Before Cutting Cabbage

☐ This is a slicer for cabbage.

Cutting other vegetables is not recommended.

☐ This is a cabbage slicer that slices a whole cabbage.

It is not possible to attach halved or quartered cabbage.

☐ A part of the center pipe (triangular blade) is intentionally bent.

This is not a defect, so do not bend it with pliers. Also, with the load of cutting cabbage, it will not spread any more or bend inward.

☐ Please read the above three points first, and then read the STEPS and PRECAUTIONS before use.

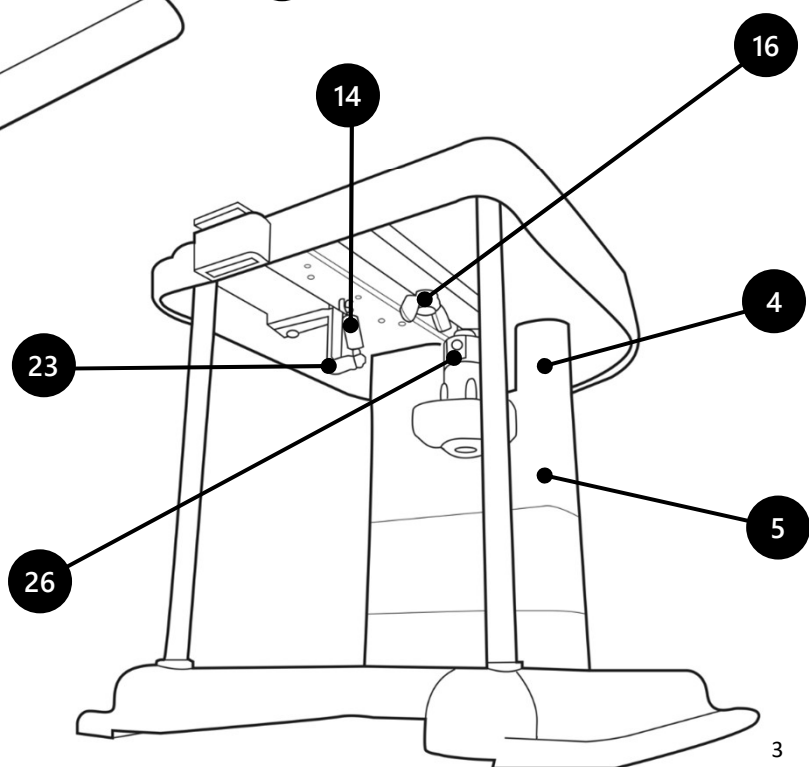
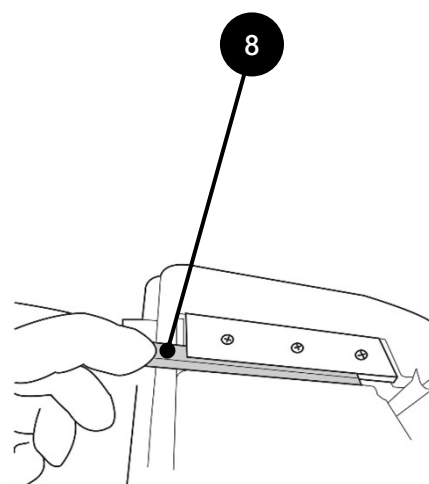
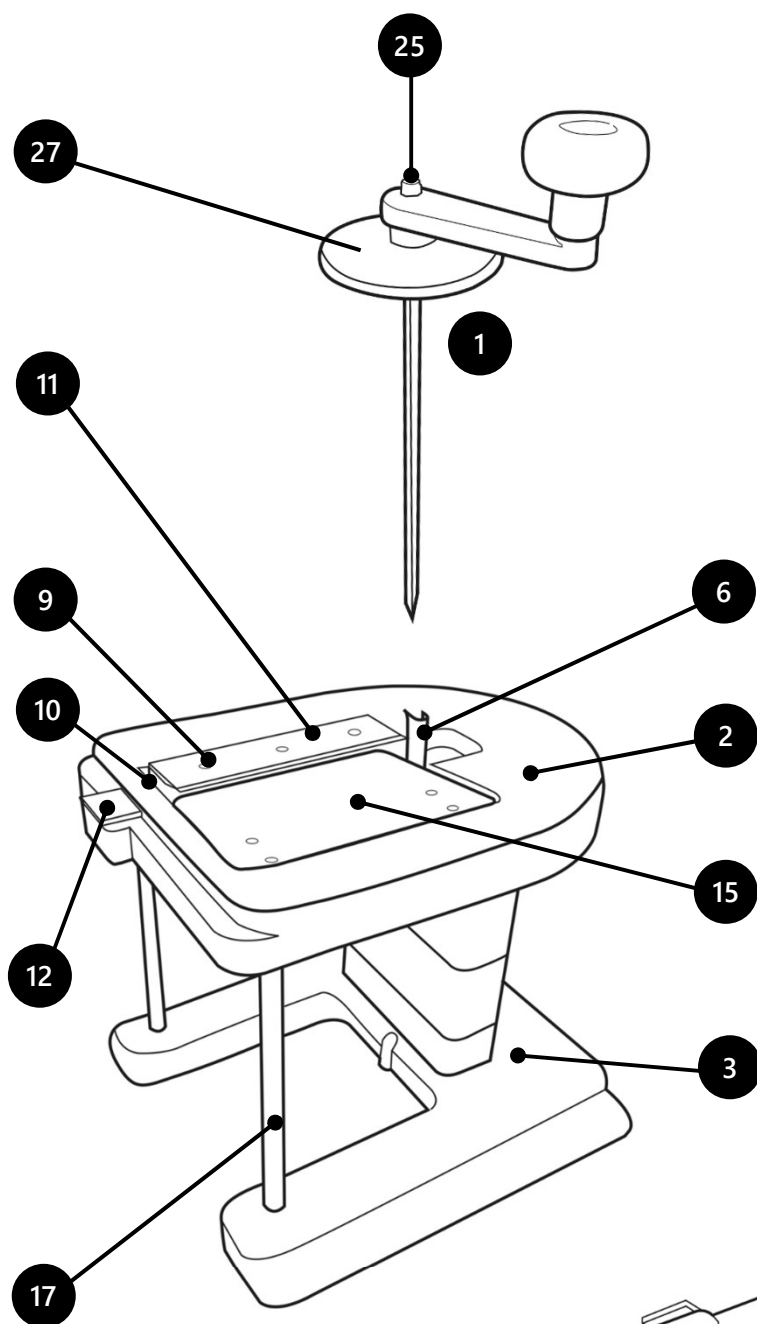
製品名/PRODUCT NAME	キャベツくん / CABBETSU KUN	
本体サイズ/BODY SIZE	240x220x300mm	
本体重量/BODY WEIGHT	1.8kg	
材質/MATERIAL	本体（ガラス強化ナイロン、ガラス強化ABS、ポリスチレン、ポリアセタール、ステンレス、アルミニウム） 刃物（SUS）	BODY（Glass Fiber Reinforced Nylon, Glass Fiber Reinforced ABS, PS, POM, SUS, Alminium,） Blade（SUS）
キャベツ最大径/MAXIMUM DIAMETER	22cm	22cm
厚み調整 / THICKNESS ADJUSTMENT	最大2.5mm程度まで	Up to about 2.5mm
標準付属品/STANDARD ACCESSORIES	替刃（平刃 3 枚入り）	REPLACEMENT FLAT BLADE(3PCS)
生産国/COUNTRY OF ORIGIN *INCLUDED THE BLADE	日本	JAPAN

製造元：株式会社千葉工業所 〒273-0048 千葉県船橋市丸山4-53-14
MANUFACTURER：CHIBA KOGYOSYO CO.,LTD. 4-53-14 MARUYAMA FUNABASHI CHIBA 273-0048 JAPAN

peels@chiba-ind.co.jp

部品表 PART LIST

1	センターシャフトセット	1	CENTER SHAFT
2	本体	2	BODY
3	脚部	3	FOOT
4	ギアボックス 上	4	GEAR BOX TOP
5	ギアボックス 下	5	GEAR BOX BOTTOM
6	センターパイプ	6	CENTER PIPE
7	カムリング	7	CAM
8	替刃（平刃 3 枚組み）	8	REPLACEMENT FLAT BLADE 3PCS
9	平刃止めネジ（3 本組み） M3x15皿小ねじ	9	BLADE SCREW 3PCS M3X15 FLAT
10	刃物台	10	BLADE FIXED BASE
11	平刃押え板	11	BLADE FIXED PLATE
12	スライド金具（L字金具）	12	L SHAPE SLIDING PLATE
13.1	ローラー φ5	13.1	ROLLER Φ5mm
13.2	ローラー φ6	13.2	ROLLER Φ6mm
14	刃物台引きバネ	14	SPRING
15	厚み調整板	15	THICKNESS ADJUSTMENT PLATE
16	厚み調整ネジ	16	THICKNESS ADJUSTMENT SCREW
17	サポートパイプ	17	SUPPRORT SCREW
18	スタンドネジ	18	STAND SCREW
19	センターギア	19	CENTER GEAR
20	2 段ギア	20	12X24 GEAR
21	カムギア	21	CAM GEAR
22	スライド受け	22	SLIDE RECEIVER
23	引きバネ用フック	23	SPRING HOOK
24	-	24	-
25	ナイロンナット	25	NYLOC NUT
26	センターパイプ固定ナット ホローセット付き	26	FIXING NUT FOR CENTER PIPE W/SET SCREW
27	ホルダー	27	HOLDER ONLY



使い方 HOW TO USE

説明	補足
1 キャベツの葉先を2cm程包丁で切り落とし、平らにします。	製品の構造上、キャベツが極端に扁平している場合、切りはじめはキャベツの葉の表面を削ぐだけになりますので予めご了承ください。
2 芯の中心に真っすぐセンターシャフトを差し込み、裏返したらキャベツを両方の手のひらで押し、最後まで挿入します。この時、ハンドルは作業台から必ず逃がします。	ホルダーを手で下に押さないでください。破損の原因になります。センターシャフトの先端がある程度キャベツに入ったら、裏返してください。裏返したらキャベツを下に押し最後まで挿入してください。この時必ず安定した作業台の上で作業を行ってください。
3 中心から覗いたセンターシャフトの先端を、本体の中心にあるセンターパイプに差し込みます。	シャフトの角が、本体内部の軸の角穴に合っていない状態で無理に挿入すると軸穴を傷めてしまいます。
4 本体裏側にある厚み調整ネジを回し、厚み調整を行います。	厚み調整ネジを右に回して締めると厚みが薄くなり、左に回すと厚くなります。
5 ハンドルを回し、切り始めます。この時、下に押し付けないと切れない場合、厚み調整板と刃先の隙間が少な過ぎます。厚み調整ネジを回して微調整してください。	下に強く押し付けながら切ると、センターシャフトや、ハンドルアームの変形につながります。また刃先が傷んでしまい寿命を短くしてしまう可能性があります。
6 途中でキャベツがうまく食いつかなくなった場合、上から強く押えることは避けて、厚みを調整してください。	キャベツの種類や巻き具合により、仕上がりは異なります。厚み調整を可能な限り薄くした場合でも、葉肉が厚いものは、葉が薄いものに比べて厚めに仕上がります。また、切りはじめ、中間、切り終わりでも仕上がりは異なります。必要に応じて厚みを微調整してください。
7 切り終わったらセンターシャフトからキャベツを取り外します	ご使用後は時間を置かず清掃してください。食器洗浄乾燥機の使用は避け、中性洗剤を使い手洗いしてください。細かい部分はブラシがあると掃除がし易いです。

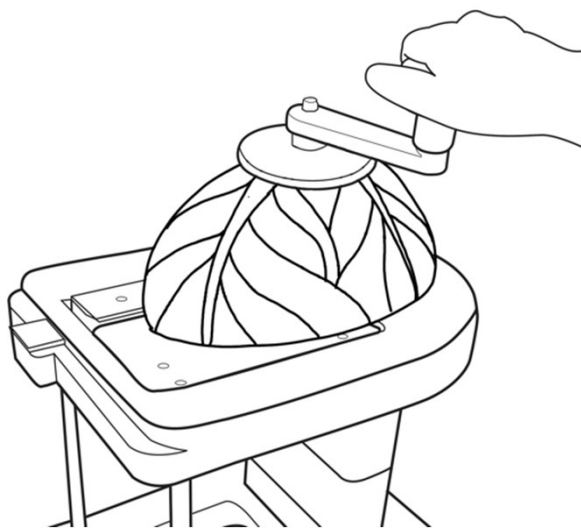
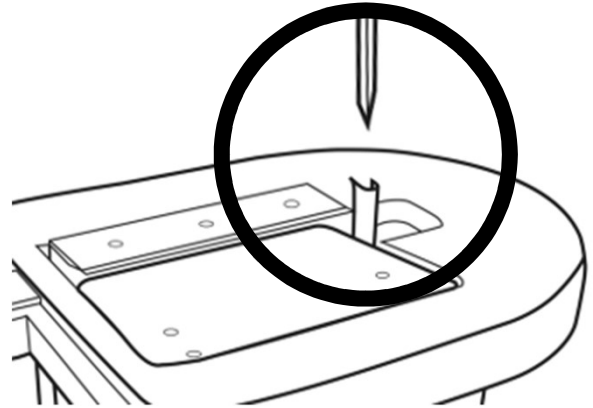
DESCRIPTION	REMARKS
1 Cut off the tip of the cabbage leaves about 2 cm with a knife and flatten it.	Please note that due to the structure of the product, if the cabbage is extremely flattened, the surface of the cabbage leaves will only be scraped at the beginning of cutting.
2 Insert the center shaft straight into the center of the core.	Do not press down on the holder with your palm. Doing so may cause damage. When the tip of the center shaft enters the cabbage to some extent, turn it over. After turning it over, push the cabbage down and insert it all the way. At this time, be sure to work on a stable workbench.
3 Insert the tip of the center shaft seen from the center into the center pipe in the center of the body.	If the corner of the shaft does not match the square hole of the shaft inside the main body, if you force it into the shaft hole, the shaft hole will be damaged.
4 Adjust the thickness by turning the thickness adjustment screw on the back of the main unit.	Turning the thickness adjustment screw to the right tightens it to make it thinner, and turning it to the left makes it thicker.
5 Turn the handle and start cutting. At this time, if you can't cut without pressing down, the gap between the thickness adjustment plate and the cutting edge is too small.	If you cut it while pressing down strongly, it will lead to deformation of the center shaft and handle arm. It can also damage the cutting edge and shorten its life.
6 Make fine adjustments by turning the thickness adjustment screw. If the cabbage doesn't bite well on the way, avoid pressing down strongly from above and adjust the thickness.	The finish will vary depending on the type of cabbage and how it is rolled. Even if the thickness adjustment is made as thin as possible, the leaves with thick mesophyll will be thicker than those with thin leaves. Also, the finish will differ at the beginning, middle, and end of cutting. Fine-tune the thickness as needed.
7 After cutting, remove the cabbage from the center shaft.	Please clean it immediately after use. Avoid using a dishwasher and hand wash with a neutral detergent. Small parts are easy to clean with a brush.

ホルダーを手のひらで押さないでください

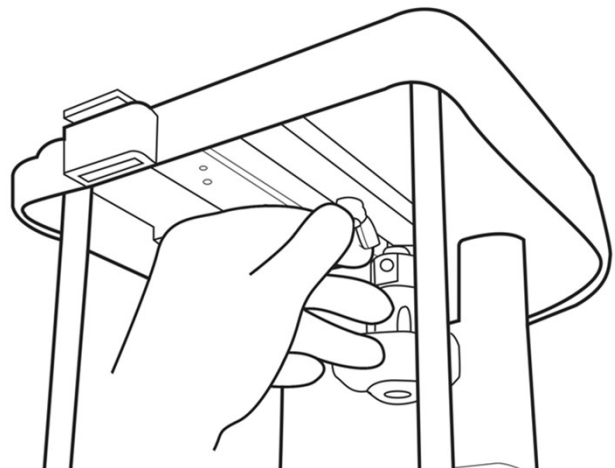
詳しくは説明の **2** を参照してください

DO NOT PRESS DOWN ON THE HOLDER WITH YOUR PALM.

SEE THE DESCRIPTION **2**



右回りにハンドルを回してスライスします。この時上からハンドルを強く押していないと切れない場合、厚み調整板が上に上がり過ぎています。裏側の厚み調整ネジを回して厚みを微調整してください。Turn the handle clockwise to slice. At this time, if the handle cannot be cut unless the handle is pushed strongly from above, the thickness adjustment plate is raised too high. Turn the thickness adjustment screw on the back side to fine-tune the thickness.

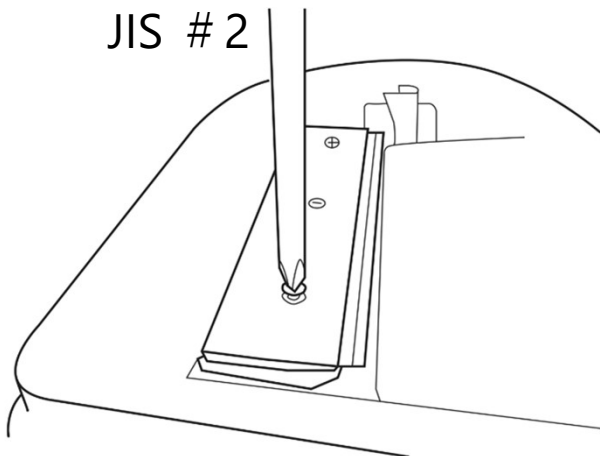


替刃 REPLACEMENT BLADE

刃物交換の目安	刃物は替え刃式です。キャベツ50～100個を目安に新しい刃物に交換してください。切れない刃物では薄くきれいに切ることはできません。（キャベツが水っぽくなってしまいます）
刃物の持ちを良くするために	(1) ご使用後に時間を置かず洗浄することで、刃の表面にキャベツの汁がコーティングされることを防ぎます。汁が乾いて何層にもコーティングされてしまうと、短期間でも切れ味がなくなってしまう。 (2) 上から強く押えて使用することを避けることで、刃先が変形することを防ぎます。刃先がねてしまうと上手くキャベツがくいつかなくなってしまう。
刃物には表と裏があります	角度がついている方を必ず表に向けて取り付けてください。裏表を逆に付けると空回りして上手く切れない場合があります。
刃物を取り付ける時の注意点	(1) 予め、平刃押え板との隙間をきれいに掃除します。(2) 平刃押え板を外した場合は裏表を間違えないようにご注意ください。皿ネジが納まるように面に面取りされている方が上向きです。(3) 使用しているネジはM3です。必ず先端が#2のドライバーを使用してください。適さないドライバーを使用してしまうとネジの溝がつぶれてしまい緩めることができなくなってしまいます。

Standard for blade replacement	The blade is replaceable. Replace with a new blade after 50 to 100 cabbages. A dull blade can not cut thinly and cleanly. (This will make the cabbage watery.)
To improve the durability of flat blade	(1) By washing the blade immediately after use, it prevents cabbage juice from coating the surface of the blade. If the juice dries and coats in many layers, it will lose its sharpness even in a short period of time. (2) Prevent deformation of the cutting edge by avoiding using it with strong pressure from above. If the tip of the blade gets stuck, it will not be able to grip the cabbage well.
The blade has a front and a back	Be sure to install it with the angled side facing up. If you install it upside down, it may spin and not cut well.
Precautions when attaching the blade	(1) Thoroughly clean the gap with the blade fixed plate in advance. (2) When removing the flat blade holding plate, be careful not to confuse the front and back. The side that is chamfered so that the countersunk screw can be accommodated faces upward. (3) The screws used are M3. Be sure to use a screwdriver with a #2 tip. If you use an unsuitable screwdriver, the groove of the screw will be damaged and you will not be able to loosen it.

JIS # 2

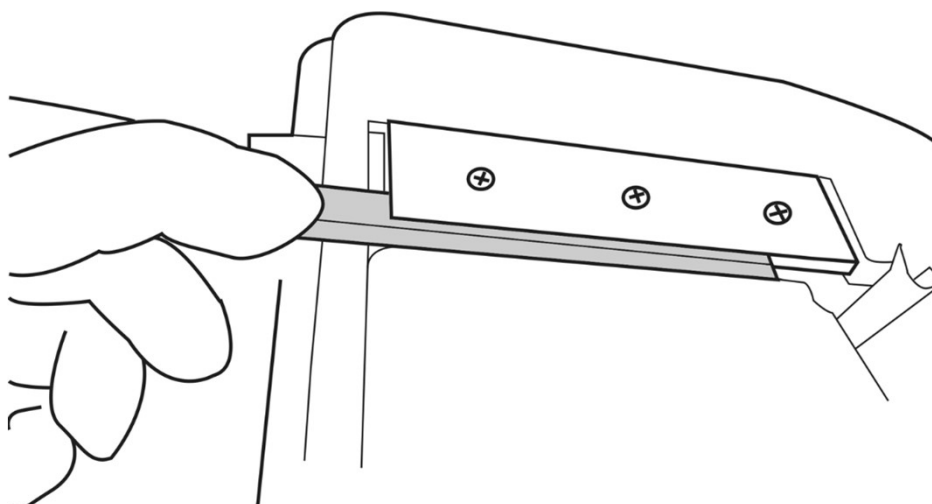


ネジは 3 ミリネジを使用しています。

適合する正しいドライバーを使用してください。

3mm screws are used.

Use the correct driver to match.



しばらく交換していないと、固着していて平刃がスムーズに外せない場合があります。

その際は、平刃止めネジをさらに緩めて隙間を広げると平刃を外し易いです。

If you do not replace it for a while, it may stick and the flat blade may not be removed smoothly. In that case, loosening the BLADE SCREW further to widen the gap makes it easier to remove the flat blade.

使用上の注意 PRECAUTION

●キャベツ専用の手動式スライサーです。推奨しない野菜には使用しないでください。●センターパイプの三角刃（外側に曲げてある部分）は初期不良ではありません。プライヤーなどでいじらないようにしてください。●食器洗浄乾燥機での洗浄は変形につながる恐れがありますので中性洗剤を使用して手洗いしてください。●使用中に破損・変形・ガタつきが生じた場合は使用を中止してください。●安定した作業台の上で作業をし、キャベツにシャフトを挿入するときは十分気を付けて下さい。●刃物は良く切れますので、刃物の脱着には十分注意してください。●取扱中に指を刃物にひっかけてケガをする危険があります。特に無理な力をかけての作業は極めて危険です。●急いでの作業は危険です。刃物に最新の注意を払って作業してください。●ガスコンロや高温になる場所などの近くへは置かないでください。変形・破損・火災の原因となります。●ご使用後は付着物などが無いように良く洗い、良く乾かして保管ください。●使用状況により刃物が欠ける可能性があります。使用中は常に注意し、欠けや割れを発見した場合は切った食材を全て処分してください。●研磨剤入りのスポンジ、金ダワシなどで洗わないでください。●潤滑目的で油をささないでください。樹脂が劣化する場合があります。●洗浄時はクシ刃を外し慎重に行ってください。クシ刃や細かい部分はブラシを使用すると効果的です。●お子様の手の届かないところに保管してください。

●It is a manual slicer dedicated to cabbage. Do not use with non-recommended vegetables. ●The triangular blade of the center pipe (the part that is bent outward) is not an initial defect. Do not tamper with it with pliers or the like. ●Washing in a dish washer/dryer may cause deformation, so please hand wash with a neutral detergent. ●If the product becomes damaged, deformed, or rattling during use, stop using it. ●Work on a stable workbench and be careful when inserting the shaft into the cabbage. ●The blade cuts well, so be careful when attaching and detaching the blade. ● There is a risk of injury by catching your fingers on the blade while handling. In particular, it is extremely dangerous to work with excessive force. ●Working in a hurry is dangerous. Please pay close attention to the cutlery when working with it. ●Do not place near a gas stove or other places that get hot. Doing so may cause deformation, damage, or fire. ●After use, wash well and dry well before storing. ●There is a possibility that the blade may chip depending on the usage conditions. Always be careful during use, and if you find any chips or cracks, dispose of all cut ingredients. ●Do not wash with abrasive sponges or scouring pads. ● Do not apply oil for lubrication purposes. Resin may deteriorate. ●Remove the comb blade and wash carefully. Comb blades and fine parts are effective when using a brush. ●Keep out of reach of children.