

STRAWBERRY WEDGER

いちごウェッジャー SS12

取扱説明書

OPERATING INSTRUCTIONS

製品を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.



ご使用前にご確認ください	1
各部の名称	2
使い方	3
刃物の交換の仕方	4

型番/MODEL #	SS 12
本体サイズ/BODY SIZE	φ 13.8 x 18.2mm
本体重量/WEIGHT	462g
材質/MATERIAL	本体：ポリカーボネート BODY: PC 刃物：SUS 301H BLADE: SUS 301H
食材最大径/MAXIMUM DIAMETER	φ 65mm (柔らかくない 食材は φ 50mm程度) φ 65mm (Not soft foods About φ 50mm)
分割数/NUMBER OF SPLIT	12
刃物/BLADE	替刃式 REPLACEABLE BLADE
生産国/COUNTRY OF ORIGIN	日本 JAPAN

ご使用前にご確認ください。

切ることができる食材

いちご レモン ライム みかん キウイフルーツなど

※ただし、大きすぎる場合や硬い場合は切れません。

刃物は替刃式ですが、当社製品『トマトウェッジャー』とは取り付け方が異なります。（固定板を回して取り外す方式ではありません。）

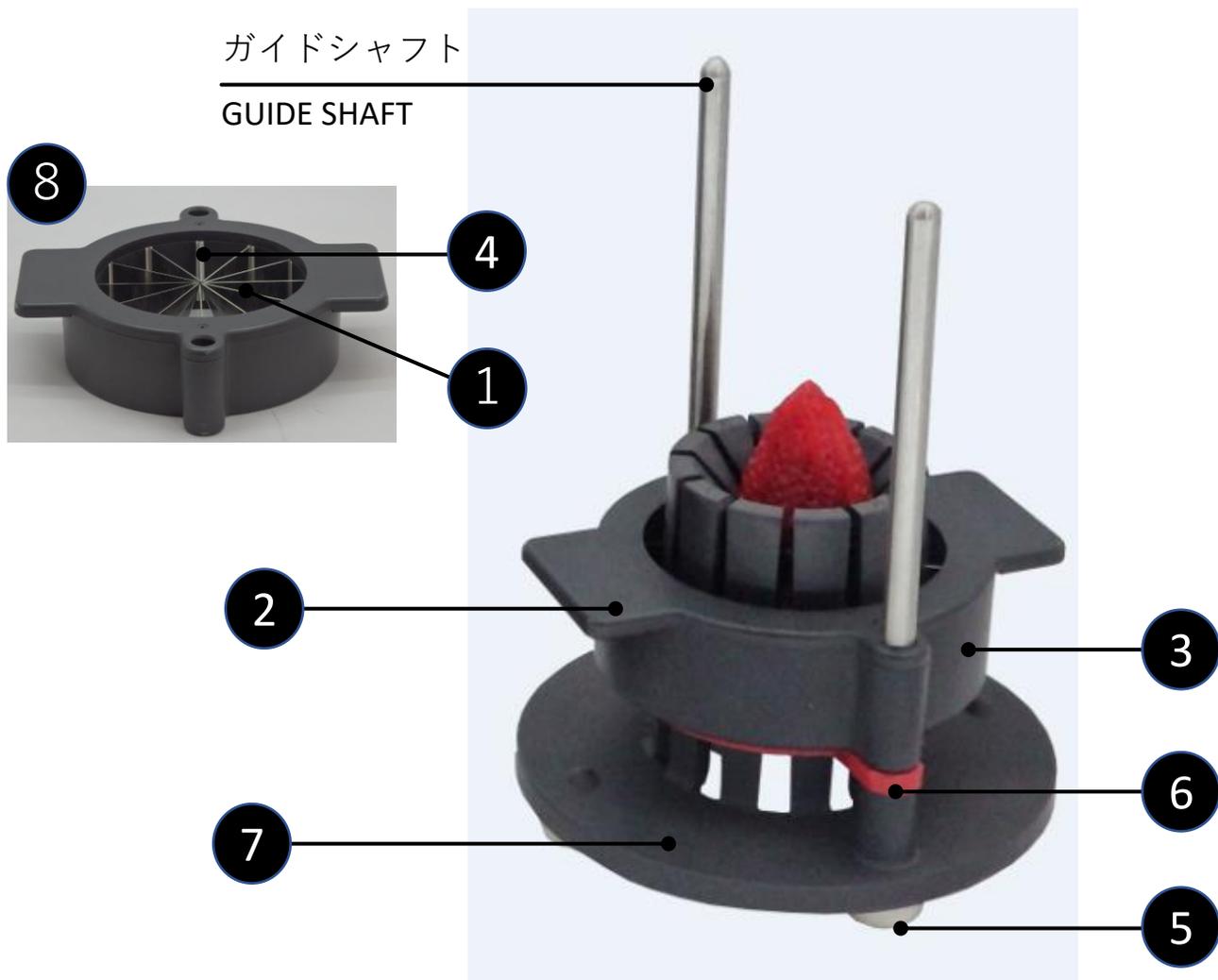
刃物ホルダーの裏側から止められているネジをドライバーで緩めて外します。

刃物受け（刃物を左右ではさむ白いプラスチック部品）ごと取り外します。

注意事項

- ・果物や野菜専用の手動式くし切りカッターです。肉は切れません。
- ・全ての野菜果物には対応していません。
- ・食材によりコツや力が必要になります。
- ・リングを外した状態で使用しないでください。本体や刃が破損します。
- ・刃物ユニットを上で固定することはできません。
- ・中心にパイプはありません。
- ・刃の先端がぴたりとあっていない場合がありますが不良ではありません。
- ・潤滑目的で油をささないでください。まわりの樹脂が劣化します。
- ・油が付着した場合は速やかに洗剤でよく洗い落としてください。
- ・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。
- ・安定した作業台の上で作業を行なってください。
- ・切り終わったら刃物に破損がないか確認してください。破損があった場合は切った食材を全て廃棄してください。
- ・コンロやオーブンの横など高温になる場所には置かないでください。
- ・刃物の交換目安は3ヶ月から半年程度ですが切る果物（野菜）、使用頻度やご使用後のお手入れにより、刃物の寿命は大きく変わります。
- ・刃先を手や指で直接触れないでください。
- ・改造をして使用しないでください。
- ・刃物の交換はきれいに片付けた作業台の上で慎重に行なって下さい。

各部の名称 / PART LIST



#	CODE	名称	PART NAME	説明
1	048037	刃物 12枚入り	Replacement Blade 12pcs	替刃です。刃物受けは含まれません。
2	048044	固定板	Grip	持ち手の部分です。
3	048051	刃物ホルダー	Blade Holder	刃物、刃物受けは含まれません。メタルは圧入された状態です。
4	048068	刃物受け	Blade clip white 2pcs set	刃物をはさむ白い部品2個セットです。
5	216955	脚ゴム	Foot with screw	ビスも含まれます。
6	048075	リング	Reinforcement ring	本体を補強している赤色のリング状の部品です。
7	048082	本体セット	Body Assembly without Blade Unit	刃物ユニットを除く、ガイドシャフト、リング、脚ゴムなど一式がついた本体側一式です。
8	048099	刃物ユニット	Blade Unit with 12 pcs blades	刃物が12枚組み込まれ、すぐに使用できる状態です。

使い方 / HOW TO USE

- 1** Please remove or cut the stem before use.
ご使用前にいちごのヘタを取り除いてください
柑橘類を切る場合はヘタ側を切り落としてください
- 2** Rise up the blade unit while holding the grip.
固定板のグリップを持ち、刃物ユニットを持ち上げてください
- 3** Put the strawberry with stem side facing down on the center of the body.
ヘタがついていた方を下側に向け、本体の中心に乗せてください
- 4** Hold both sides of the grips and push down the blade unit.
両側のグリップをしっかりと持ち、刃物ユニットを押し下げてください
- 5** Rise up the blade unit a little after cutting and remove it.
切り終えた後に、刃物ユニットを少し上げていちごを取ってください
- 6** Put the next strawberry while keeping the blade unit above with a hand.
グリップを片手で押え、刃物ユニットを上げたままの状態
次のいちごをおいてください
- 7** Please wash with water(or warm water) and dish liquid immediately after use. Dishwasher-safe
ご使用後は速やかに洗浄してください。食洗機対応です

Please be sure to use the reinforcement ring (colored red).
リングは必ず使用してください

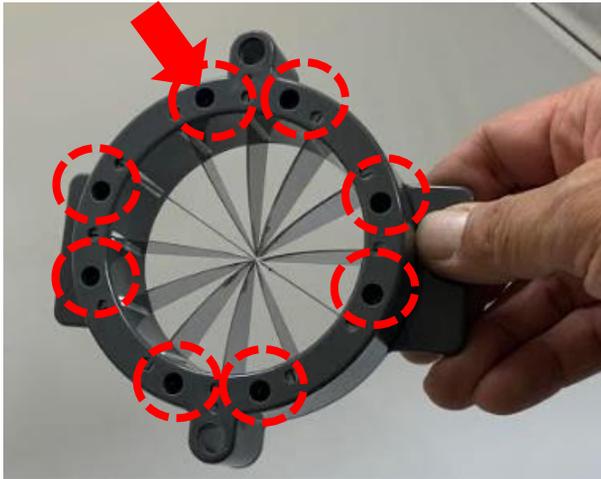


刃物の交換の仕方 / HOW TO REMOVE THE BLADES

作業台の上を片付けてから作業を行なってください

Remove the screws from the back of blade holder

刃物ホルダー裏側から8本のネジを緩めて取り外してください。



x8pcs screws

Clockwise: Tighten

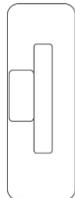
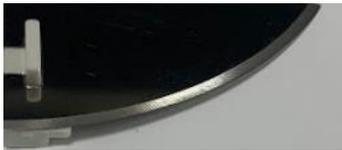
時計回り：しめる

Anti-clockwise: Loosen

反時計回り：ゆるめる

Remove the blade with blade clip colored white

刃物受けごと刃物を外してください。



オス



メス

Whole blade unit with 12 blades is possible to purchase.

12枚の刃物がついた刃物ユニットごとのご購入も可能です。すぐにご利用いただけます。



Item code: 048099

株式会社千葉工業所

〒273-0048 千葉県船橋市丸山4-53-14
TEL:047-438-3411 FAX:047-438-3413

CHIBA KOGYOSYO CO.,LTD.

4-53-14 MARUYAMA FUNABASHI CHIBA 273-0048 JAPAN
TEL:047-438-3411 FAX:047-438-3413

peels@chiba-ind.co.jp www.chiba-ind.co.jp