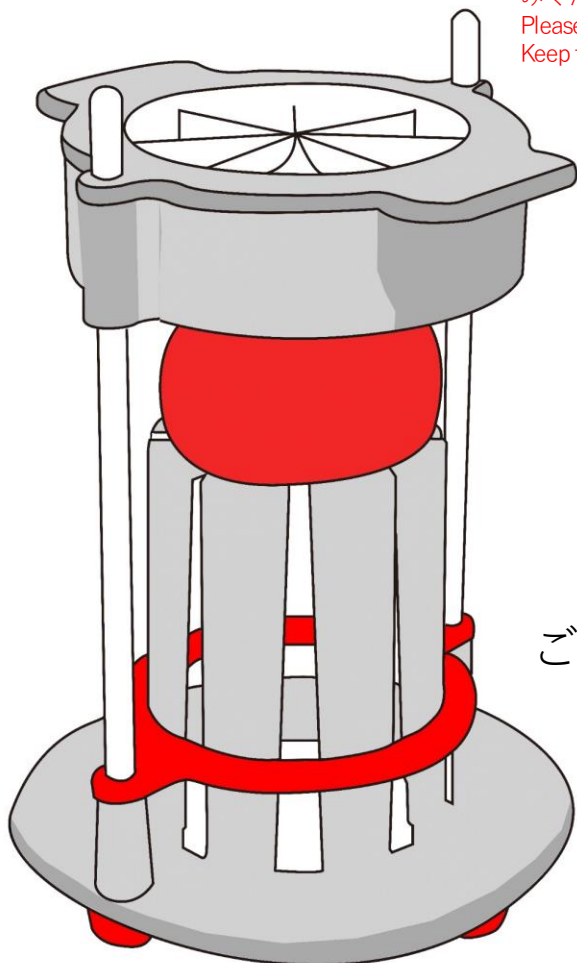


トマト ウェッジャー

TOMATO WEDGER

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.



動画はこちら



<https://youtu.be/JsjaW0HC4iY>

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 #	TM 8	
本体サイズ/BODY SIZE	φ 16.8x24.5mm	
本体重量	680g	
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	トマト φ 85mm	TOMATO φ 85mm
	その他 φ 70mm程度	OTHERS About φ 70mm
分割数/NUMBER OF SPLIT	8	
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

トマト、玉ねぎ、レモン、オレンジ、ナス、パプリカ、じゃがいも 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。

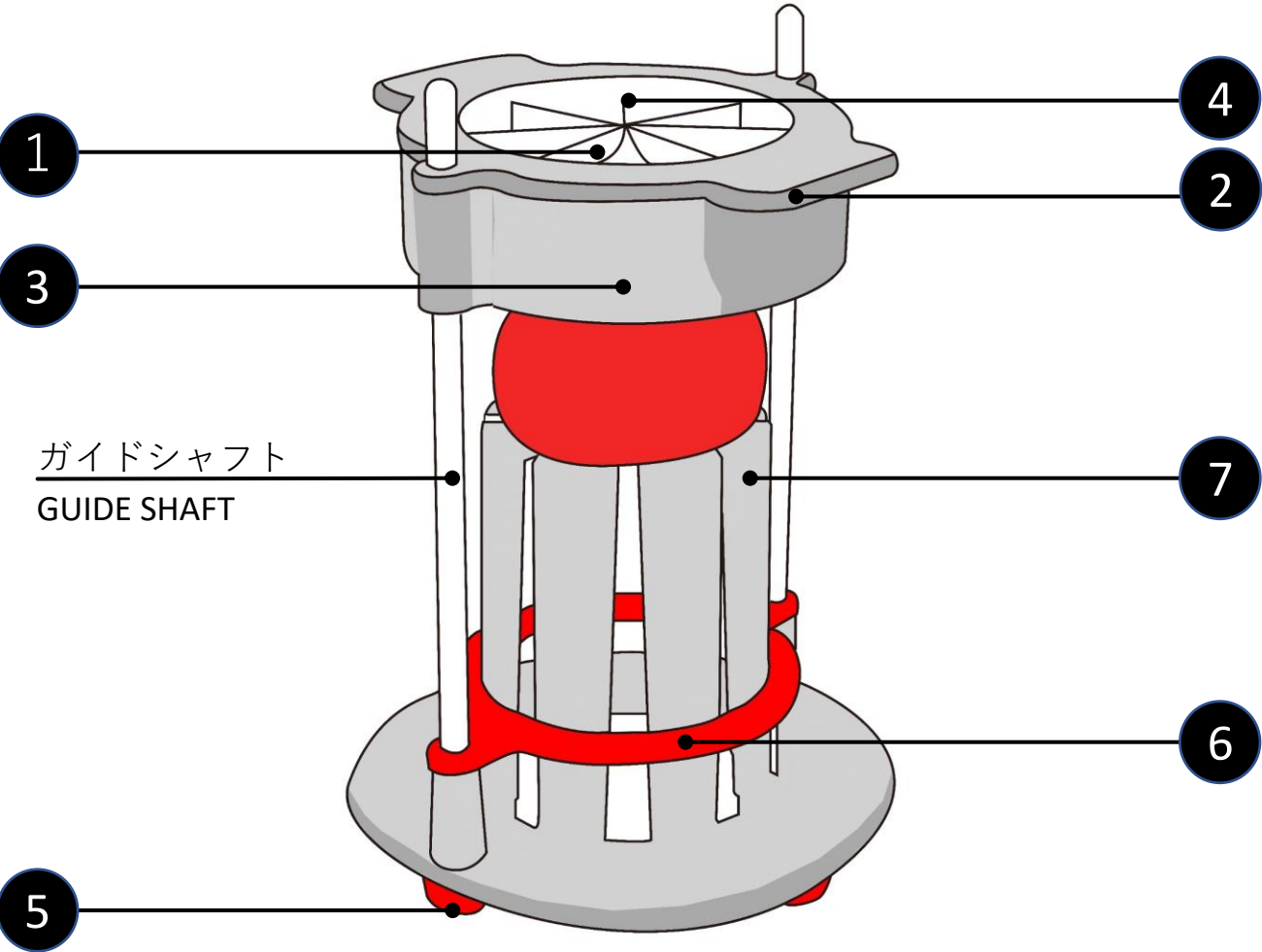
固定板を回すことで固定板を取り外すことができ刃物だけを交換できます。

刃物を間引けば4等分や、2等分にすることもできます。

注意事項

- ・ 野菜や果物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野菜（果物）、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。

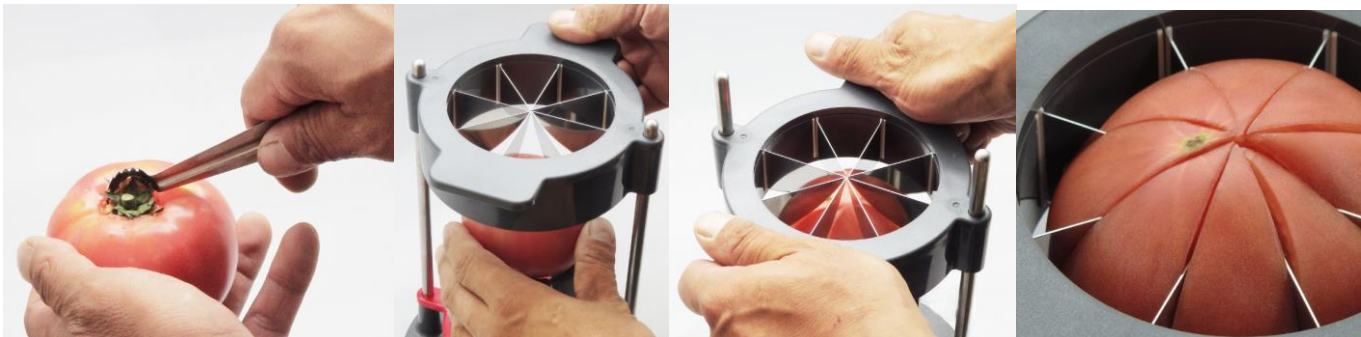
各部の名称 / PART LIST



#	CODE	名称	PART NAME	説明
1	216917	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	216924	固定板	Grip	持ち手の部分です。
3	216931	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	216948	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	216962	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	216979	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	216986	刃物ユニット	Blade Unit with 8 pcs blades	刃物が8枚組み込まれ、すぐに使用できる状態です。
9	003319	トレー	Tray *sold separately	汁を受けるために、本体裏側に取り付ける別売部品です。

使い方 / HOW TO USE

- 1** Please remove the tomato stem before use.
ご使用前にトマトのヘタを取り除いてください
- 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 tomato with stem side facing down on the centre 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トマトを取ってください
- 6** Put the next tomato while keeping the blade unit above with a hand.
刃物ユニットを上げ、グリップを片手で押えたままの状態
で次のトマトをおいてください
- 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



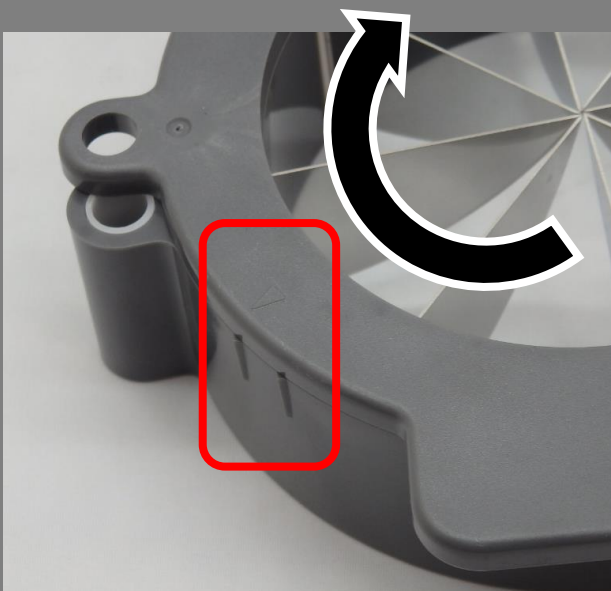
動画はこちら



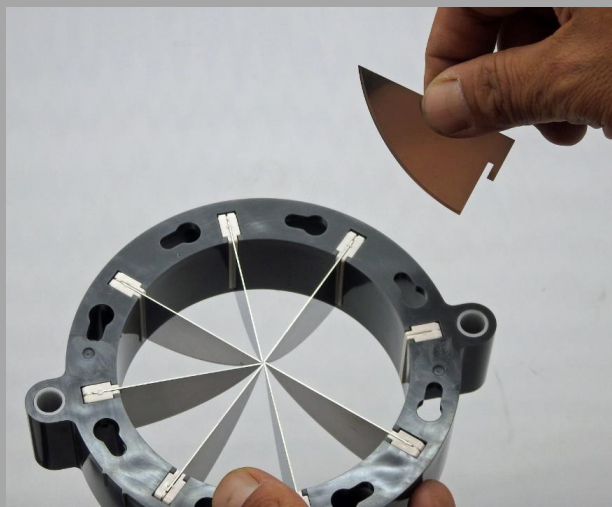
<https://youtu.be/JsjaW0HC4iY>

刃物の交換の仕方 / HOW TO REMOVE THE BLADES

- 1** Turn the grip clockwise
時計回りに固定板を回す

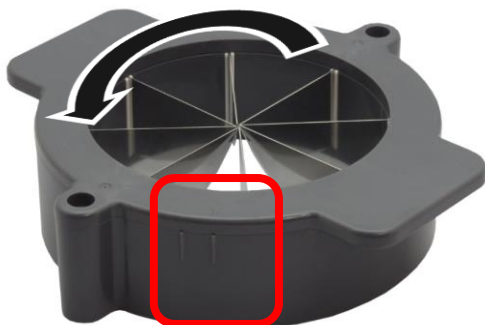


- 2** Remove the blade only carefully
after removing the grip
固定板を上側に取り外したら
刃物のみを慎重に取り外す



- 3** Put the grip on the blade holder while placing the mark together, and turn the counterclockwise.

固定板の矢印と刃物ホルダー左側の矢印を合わせたら
反時計回りに固定板を回し、固定する



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