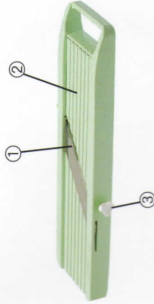


ベニリナーをお使いになる前に PLEASE READ BEFORE USE

本体および各部の名称 PARTS AND ACCESSORIES PIECES DETACHEES ET ACCESSOIRES PARTES Y ACCESORIOS

- ① 平刃
本体に固定されている
- ① SMOOTH BLADE
Comes pre-attached
- ① LAME LISSE
Livrée pré-montée
- ① CUCHILLA PLANA
Viene pre-instalada

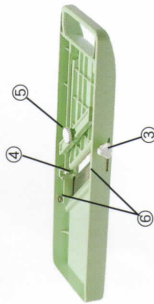


- ④ 櫛歯挿入口
本体裏面の左右の内側にある櫛歯を、挿入するための溝

- ④ INTERCHANGEABLE
BLADE SLOT
A slot for inserting INTER-
CHANGEABLE BLADE

- ④ Fente pour insérer LA
LAME INTERCHANGE-
ABLE

- ④ Alojamiento para una
CUCHILLA INTERCAMBI-
ABLE



安全器具の使い方

HOW TO USE "FINGER GUARD"

COMMENT UTILISER LE "POUSOIR DE SÉCURITÉ"

COMO USAR EL "PULSADOR DE SEGURIDAD"

指先を守る安全器具を使ってください
Please use FINGER GUARD for
your protection.

Veuillez utiliser LE POUSOIR DE
SÉCURITÉ (FINGER GUARD)
pour éviter tout accident.

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



A LIRE AVANT UTILISATION LEER ANTES DE UTILIZAR

BENRINER-All You'll Ever Need! BENRINER-Tout ce dont vous avez besoin ! BENRINER-Todo lo que Necesita!

- ② まな板
上に開き、取り外せます。
- ② CUTTING SURFACE
Opens upward
and removable
- ② SURFACE DE COUPE
S'ouvre vers le haut,
amovible
- ② SUPERFICIE DE CORTE
Abatible y reirable
hacia arriba.

- ⑤ 厚さ調節ネジ
本体の中央部にある丸いネジ
- ⑤ THICKNESS ADJUSTMENT
SCREW
A round screw placed at the
center of BENRINER

- ⑥ VIS DE REGLEAGE
Une Vis ronde située au
centre du BENRINER

- ⑥ TORNILLO DE AJUSTE DE
GROSOR
Tornillo redondo situado en
el centro del BENRINER

- ⑥ VIS DE LAME LISSE
Vis qui fixe la LAME
LISSE

- ⑥ TORNILLO DE
CUCHILLA PLANA
Tornillo que sujeta la
CUCHILLA PLANA

- ① 安全器具の裏面のツメに野菜を刺して固定させます。
- ① Secure vegetable underside of FINGER
GUARD.

- ① Fixer le légume à couper sous le POU-
SOIR DE SÉCURITÉ.

- ① Fijar el vegetal a cortar debajo del PULSA-
DOR DE SEGURIDAD.

- ② 安全器具を上から押さえつけながら、スライスを切ります。
- ② Apply slight pressure on the FINGER GUARD
and slice with even, back and forth strokes.

- ② Appuyer légèrement sur le POUSSOIR DE
SÉCURITÉ et couper en poussant uniformé-
ment, de bas en haut et de haut en bas, dans
un mouvement de va et vient.

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

3 TYPE INTERCHANGEABLE BLADES



櫛歯になった3種類の交換刃がついています。
料理の用途によって使い分けてください。
BENRINER comes with 3 INTERCHANGEABLE BLADES.
Use any one of these for the outcome you desire.
BENRINER est livré avec 3 LAMES INTERCHANGEABLES.
Utilisez celle que vous souhaitez en fonction du résultat désiré.
BENRINER viene con 3 HOJAS INTERCAMBIABLES.
Utilice la que necesite para el resultado deseado.

注意：お買い上げ時に小歯は本体に装着しておりますのでお確かめ下さい。

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

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

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



安全上の注意事項

本調理器は野菜以外のものを切る場合、破損した状態での使用、誤った扱い、方によりましては指先を切る恐れがあります。

- ▲使用中、野菜が小さくなりまたは指先に十分注意して、材料から目を離さない、ようつくりつくめ、あるいは安全器具をご使用ください。
- ▲安全器具をご使用中、器具の絶対指をよみ出さない、ようご注意ください。
- ▲使用中や水洗など、いかなる場合でも刃先に触れない、ようご注意ください。
- ▲まな板を上には開いたり、脱着する場合は、指先が刃先に触れない、よう気をつけてください。
- ▲小さい子供さんには危険ですから手の届く範囲に置かない、よう気をつけてください。

SAFETY PRECAUTIONS BEFORE USE

Cutting any item other than vegetables or any improper use/handling of BENRINER 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.
- ▲ When removing or opening the CUTTING SURFACE upward, avoid touching blades.
- ▲ Keep BENRINER, Blades, Screws out of reach of children.

MESURES DE SECURITE AVANT UTILISATION

Utiliser BENRINER 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 POUSSOIR DE SECURITE.
- ▲ Lors de l'utilisation du POUSSOIR DE SECURITE, Attention à ce que les doigts ne glissent pas au-delà du POUSSOIR DE SECURITE.
- ▲ Ne toucher en aucun cas le tranchant de la lame.
- ▲ Lorsque vous enlevez ou ouvrez la SURFACE DE COUPE vers le haut, évitez de toucher les lames.
- ▲ Garder BENRINER, lames, vis hors de portée des enfants.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR

Utilizar BENRINER 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.
- ▲ Al retirar o abatir la SUPERFICIE DE CORTE hacia arriba, evitar tocar las cuchillas.
- ▲ Mantener BENRINER, Cuchillas, Tornillos fuera del alcance de los niños.

平刃を使った調理例

(交換刃を取り外した状態で使います)

COOKING SAMPLES USING SMOOTH BLADE ONLY

(Without INTERCHANGEABLE BLADE)

EXEMPLES DE COUPE EN UTILISANT LA LAME LISSE UNIQUEMENT

(Sans LAME INTERCHANGEABLE)

MUESTRA DE CORTE USANDO SOLO LA HOJA PLANA

(Sin HOJA INTERCAMBIABLE)

厚さの調節が自由自在です。

How to Adjust Thickness

Comment régler l'épaisseur

Como Ajustar el Grosor



厚さ0.3mm～5.0mmまで、お好みの厚さが楽しめます。

Makes amazing garnishing as thin as 0.3 mm to a thickness of 5.0 mm.

Obtenez de superbes décorations de plats d'une coupe fine de 0.3 mm à une coupe épaisse de 5.0 mm.

Obtenga excelente adorno de platos desde fino 0.3 mm a grueso 5.0 mm.

大きいキャベツは縦半分に切り、端から切っていきます。

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 fitearla entera.

料理に応じて、好みの厚さに調節が出来ます。

Thickness of garnishing can be adjusted as needed.

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

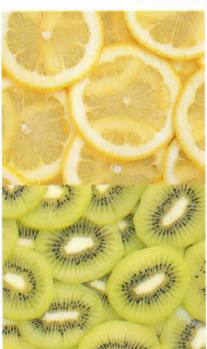
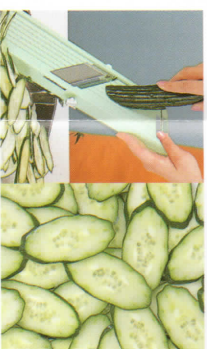
Se puede ajustar el grosor del adorno como se desee.

下記のように、美しく、手早く仕上がります。

Thin and attractive garnishing in seconds!

Une garniture fine et attrayante en quelques secondes !

Adorno vegetal fino y atractivo en cuestión de segundos!



ハツグンの切れ味です!

▲(指先にご注意)

Outstanding Cutting Performance!

▲(Watch Your Fingers)

Résultat de coupe exceptionnel !

▲(Attention aux doigts)

Prestaciones de Corte Destacadas!

▲(Cuidado con los Dedos)

本体を目の高さまで水平に持ちます。厚さ調節ネジを右に廻すと薄く切れ、左に廻すと厚く切れます。

Hold the BENRINER at eye-level. Turn the screw clock-wise for thin slices and counter clock-wise for thicker slices.

Maintenir le BENRINER à hauteur des yeux. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour une coupe fine et dans l'autre sens pour une coupe épaisse.

Mantener el BENRINER a la altura de los ojos. Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para fino y al revés para grueso.

注意: 厚さ調節ネジを右に廻しすぎると切れなくなります。

Note: If Thickness Adjustment Screw is turned too clock-wise, the slicer may not cut.

Remarque : Si la vis de réglage d'épaisseur est trop serrée, il est possible que le BENRINER ne coupe pas.

Nota: Si el Tornillo de Ajuste de Grosor se gira demasiado avanzado, el BENRINER no corta.

ベニリナー プロフェッショナルシリーズ

BENRINER PROFESSIONAL SERIES



新しく3つの機能が付きました!
3 new features !



滑り止め
NON-SKID BASE

ひっかけ足
HOOK

厚さ調節ダイヤル
Thickness Adjustment Dial

万能野菜調理器
ベニリナー No. 64
Japanese Mandolin **BENRINER No. 64**



3種類の交換刃付き
With 3 type interchangeable Blades

小齒 FINE BLADE
中齒 MEDIUM BLADE
荒齒 COARSE BLADE

プロ仕様
ベニリナー No. 95
Japanese Mandolin **SUPER BENRINER No. 95**



3種類の交換刃付き
With 3 type interchangeable Blades

小齒 FINE BLADE
中齒 MEDIUM BLADE
荒齒 COARSE BLADE

スライス専用
ベニリナー No. 120
Japanese Mandolin **JUMBO BENRINER No. 120**



専用の平刃用ナットで、
平刃は何度でも交換できます。
Special Nuts made for Plain Blade are
equipped on reverse side of the main body.

株式会社 **ベニリナー**
〒741-0092
山口県岩国市多田丁目101-10
TEL (0827) 41-1211
FAX (0827) 43-4033
URL <http://www.benriner.co.jp>

BENRINER CO., LTD.
No. 101-10, 2-CHOME, TADA, IWAKUNI-CITY,
YAMAGUCHI, 741-0092, JAPAN
TEL (A) 81-827-41-1211
FAX (A) 81-827-43-4033
URL <http://www.benriner.co.jp>

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

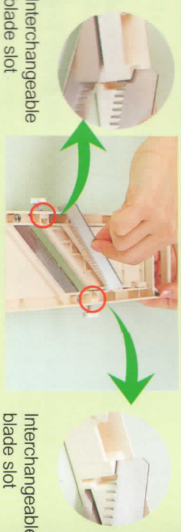
COMO PONER/QUITAR LA HOJA INTERCAMBIABLE

(交換刃の) ギザギザのある方を下に向け、刃の両端を指差挿入口に差し込みます。

Insert blade in INTERCHANGEABLE BLADE SLOT with its cutting edge facing down.

Insérer la lame dans la FENTE prévue à cet effet avec le tranchant de la lame vers le bas.

Insertar la cuchilla en el ALOJAMIENTO DE HOJA INTERCAMBIABLE con el borde de corte hacia abajo.



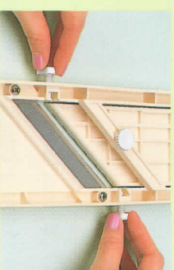
Interchangeable blade slot

取り外しは指差止めネジを締め、取り外しはネジを緩めます。

Tighten the screws to secure the blade and loosen them to remove.

Serrer les vis pour fixer la lame et les desserrer pour l'enlever.

Apretar los tornillos para fijar la cuchilla y aflojar para retirarla.

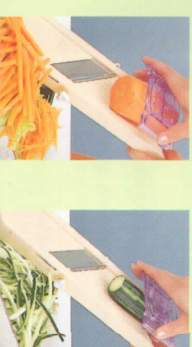


安全器と一緒に使ってください。

Always use FINGER GUARD!

Toujours utiliser le POUSSOIR DE SÉCURITÉ !

Usar siempre el PULSADOR DE SEGURIDAD!



安全器具と
お使い下さい

3種類の交換刃(小齒、中齒、荒齒)を使った調理例

用途に応じて使い分けができます

COOKING SAMPLES USING 3 INTERCHANGEABLE BLADES

3 types of blades for a wide variety of cuts!

EXEMPLES DE COUPE EN UTILISANT LES 3 LAMES INTERCHANGEABLES

3 types de lames pour une diversité de coupes !

MUESTRAS DE CORTE UTILIZANDO 3 CUCHILLAS INTERCAMBIABLES

3 tipos de cuchilla para una diversidad de cortes!

厚さを調節すれば、エーシジョンがひろかれます。
交換刃を取り付けた状態で、厚さの調節もできます。この場合、各々の刃によって切れる厚さの範囲が異なります。

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.

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.

Fácil ajuste de grosor para variación adicional!

Nota: El grosor ajustable puede variar dependiendo de la cuchilla.

Se puede ajustar el grosor estando cualquier cuchilla instalada.

Sample using FINE BLADE



Sample using MEDIUM BLADE



Sample using COARSE BLADE



中歯、又は荒歯を使った 玉ねぎのみじん切り

HOW TO MAKE CHOPPED ONION
WITH MEDIUM/COARSE BLADES
COMMENT HACHER DE L'OIGNON
AVEC UNE LAME MOYENNE / EPAISSE
COMO HACER CEBOLLA PICADA
CON CUCHILLA MEDIA/GRUESA

(玉ねぎのみじん切りは) ベンリナ - 本体の幅 (64 mm) より大きい、小さいによって2通りの方法があります

Adjust the size of vegetable if needed.
(Width of BENRINER is 64mm)

Recouper le légume si nécessaire

(la largeur de BENRINER est 64 mm)

Ajustar el tamaño del vegetal si fuera necesario
(el ancho de BENRINER es 64 mm)

小さな玉ねぎ

Small Onion

- ① ① 玉ねぎの上下の両端を切る

- ① Cut top and bottom ends of the onion.
① Couper les extrémités de l'oignon.



- ② ② イラストと写真の様に、玉ねぎを上から押さえて切ります

- 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.



大きな玉ねぎ

Larger Onion

- ① ① 玉ねぎの上下の両端を切った後、縦半分の2つに切る。

- ① Cut onion in half (from top to bottom) after removing both ends.



- ① Couper l' oignon en deux (de haut en bas) après en avoir coupé les extrémités.

- ① Cortar la cebolla por la mitad (de arriba abajo) después de cortar los extremos.



- ② ② 半分にきった一つを、切った面をまな板にあってイラストと写真の様に切る。

- ② Slice with one half of the onion with the cut side facing down.



- ② Couper une moitié d' oignon, la partie tranchante de l' appareil vers le bas.

- ② Filetear con una mitad de la cebolla con el corte hacia abajo.



品質表示

原料樹脂：ABS、AS、POM 樹脂

耐熱温度：70度

取り扱い上の注意

- ⚠ 直接火にかいたり、近づけたりしないでください。高温の場所に放置しておくと、変形する恐れがあります。
- ⚠ プラジや磨き粉で磨くと、傷がつくことがあります。
- ⚠ シンナー、ガソリン、ベンジン等で絶対に拭かないで下さい。
- ⚠ 油類、洗剤類が付着した場合は、きれいに洗い流してください。

QUALITY INDICATION

Material resin/ABS resin, AS resin, POM resin
Thermal resistance temp/70° 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 BENRINER comes in contact with oil or harsh chemicals.

INDICATION DE QUALITE

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

PRECAUTIONS POUR LA MANIPULATION

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

INDICACION DE CALIDAD

Material resina/resina ABS, resina AS, resina POM
Resistencia Térmica temp/70° 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.
- ⚠ No limpiar con disolventes.
- ⚠ Lavar por completo si BENRINER entra en contacto con productos químicos.

Indicator/BENRINER CO.,LTD

Head Office/ No.10-10, 2-CHOME, TADA, IWAKUNI-CITY,

YAMAGUCHI, 741-0092, JAPAN

TEL (+) 81-827-41-1211 FAX (+) 81-827-43-4033

万能野菜調理器 Japanese Mandolin BENRINER



プロのコックさんから、ご家庭の奥様まで

PERFECT FOR BOTH HOUSEHOLD AND PROFESSIONAL USE

PARFAIT AUSSI BIEN POUR USAGE DOMESTIQUE QUE PROFESSIONNEL

PERFECTO TANTO PARA USO DOMESTICO COMO PROFESIONAL

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



BENRINER CO., LTD.
株式会社 ベンリナー

