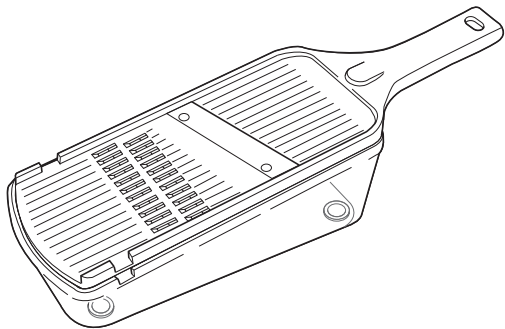


両面ハンディスライサー

品番：K-HC15

家庭用



ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

安全上のご注意 必ずお読みください



表示は、してはいけない「禁止」内容です。



表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です。



本来の使用用途以外の目的・用途に使用しないでください。
故障・けがの原因となります。

刃や薬味おろしには直接触れないでください。
けがの原因となります。

分解・修理・改造はしないでください。
故障・けがの原因となります。

本体のすき間からピンや針金などの金属物など、異物を入れないでください。
異常動作して故障・けがの原因となります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用・保管しないでください。
けがの原因となります。

本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。
故障の原因となります。

破損や変形があるときは絶対に使用しないでください。
故障・けがの原因となります。

不安定・滑りやすい場所や水気・振動に弱いところで使用しないでください。
故障・けがの原因となります。

容器に熱い材料を入れないでください。食材は必ず常温に冷ましてからご使用ください。
変形・破損・やけどの原因となります。

各部品は冷凍庫や電子レンジ、オーブンなどに入れないでください。
破損・故障・けがの原因となります。

お手入れをするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。

お手入れをするときは、熱湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しないでください。
変色・変形・破損などの原因となります。

製品仕様

品名	Toffy 両面ハンディスライサー
品番	K-HC15
本体寸法	約100(W)×90(H)×315(D)mm (安全ホルダー含まず)
容量	480mL (容器)
生産国	中国
付属品	安全ホルダー、ユーザーズガイド

品質表示

部品	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
本体・安全ホルダー	ABS樹脂	80℃	-20℃
容器	ポリスチレン	70℃	-20℃
容器すべり止め	ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー	60℃	-20℃
その他の材料/刃	ステンレス鋼		

*本書の内容および製品仕様は、予告なく変更されることがあります。
*「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。

株式会社ラドンナ

〒135-0031 東京都江東区佐賀 1-5-9 永代 MKビル
<https://ladonna-co.net/> 2025-①

この度は、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
製品についてお気づきの点、ご不明の点がございましたら、お買い上げの販売店、または当社までお問い合わせください。

■本製品および梱包材の廃棄方法については、各自治体の指示に従って行ってください。
■オークションなどによる転売や中古販売によって購入された商品については、一切責任を負いかねますので予めご了承ください。



落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。
故障・破損・けがの原因となります。

禁止

調理以外に使用しないでください。
故障・けがの原因となります。

付属している専用部品以外は使用しないでください。
故障・けがの原因となります。

調理できない食材を調理しないでください。
故障・破損の原因となります。「調理できない食材」をご確認ください。

容器に食材を入れた状態で使用しないでください。
変形・破損の原因となります。また調理できない場合があります。

容器に調理物を入れて保存しないでください。
部品の劣化・故障の原因となります。

本体が割れたり、ヒビが入った場合は絶対に使用しないでください。
故障・破損・けがの原因となります。

温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。
変形・破損の原因となります。



繰り返し使用やにんじん等の色の濃い食材を使用した場合、本体や容器が変色することがありますが食材の色が染まったものです。
そのまま使用していただけます。

使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。
使用後そのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。

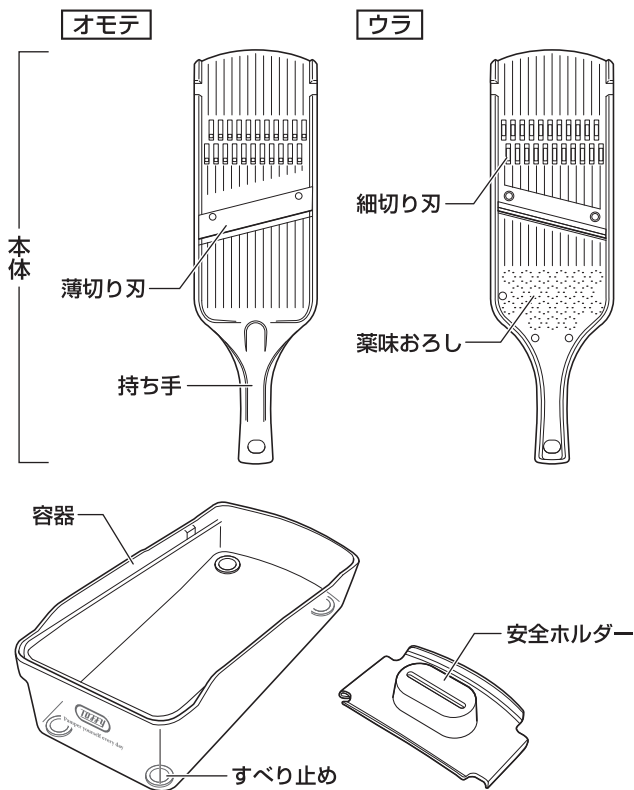
刃や薬味おろしに付着した食材を取り出すときは、直接手で取り出さず、へらやスプーンなどで取り出してください。
けがの原因となります。

柑きつ類の調理にはご注意ください。
レモンなど柑きつ類の皮に含まれるテルペンまたは油脂によって容器が変質することがあります。

調理できない食材 (例)

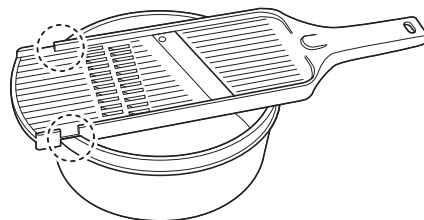
- ・冷凍された野菜・果物
- ・つぶれやすい食材
- ・固いタネのある食材
- ・極端に小さい食材 (豆など)

各部の名称



⚠ 注意 刃や薬味おろしには直接触れないでください。
けがの原因となります。

お手持ちのボウルなどの場合

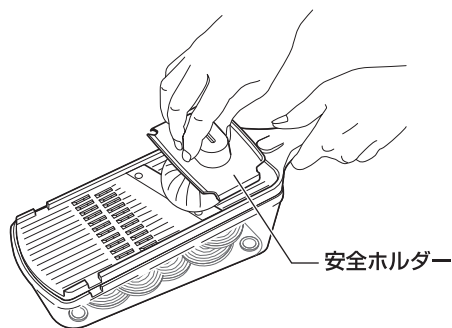


⚠ 注意

本体の凹部と、容器の凸部（またはボウルなどのフチ）が必ず噛み合うようにセットしてください。
しっかり噛み合っていない状態で使用すると本体が不安定になり、破損・けがの原因となります。

- 2** 安定したテーブルなどに設置し、持ち手をしっかりと持って調理してください

付属の安全ホルダーを使用してください。



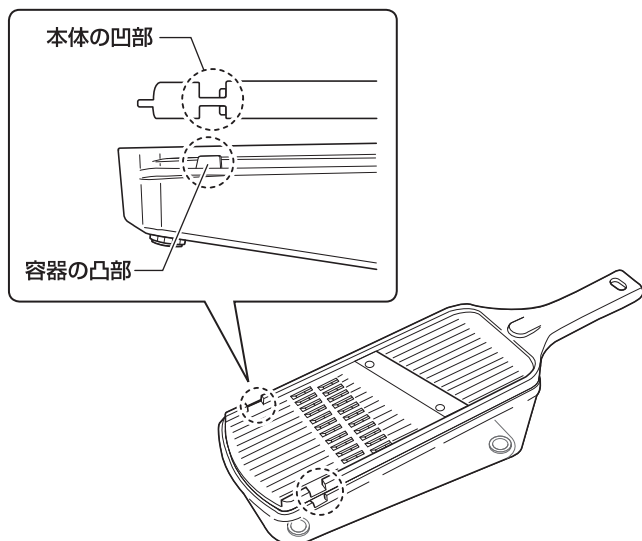
使いかた

初めて使用するとき・長期間使用していなかったとき
すべての部品を洗い、乾燥させてください。

- 1** 使う面を上にして、容器またはお手持ちのボウルなどにセットしてください

- ・フチの厚みが8mmまでのボウルなどでお使いいただけます。
- ・お手持ちのボウルなどの形状によっては、セットできないことがあります。

容器の場合



お手入れのしかた

すべての部品を洗い、必ず水気を拭き取り、乾燥させてください
刃の部分は大変危険ですので、十分注意してお手入れしてください。
乾燥させたあとは、湿気の少ない風通しのよい場所に保管してください

- ・お手入れに、食器用中性洗剤以外の洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。

- ・つけおき洗いはしないでください。
破損や腐食・サビの原因となります。

⚠ 注意

- ・食器洗浄機、食器乾燥機などは使用しないでください。
変色・変形・劣化・破損の原因となります。
- ・お手入れするとき、刃の部分に触れないように十分注意して洗ってください。
- ・使用後は早めにお手入れしてください。
調理後そのままにしておくと、本体や容器などに食材の色素が付着して変色することがあります。