

THE NEW VALUE FRONTIER

KYOCERA

セラミック

せん切りスライサー

JULIENNE SLICER

野菜調理器

CERAMIC

金気を出さないで、
新鮮なおいしさがそのまま!

せん切りがカンタン
せん切り幅
約2.5ミリ

- シャープな切れ味が
長持ち
- 台所用漂白剤
ご使用可能

⚠ 注意

セラミックスの刃先は、
とてもよく切れます。
刃先に手などを触れて、
指を切らないように
充分ご注意ください。

Fine
KYOCERA
KITCHEN SERIES

CSN-182S

THE NEW VALUE FRONTIER

KYOCERA

サビないので野菜のカットに大活躍。

せん切りスライサー

JULIENNE SLICER

- 特長●ファインセラミック刃だから刃の摩耗が少なく、
シャープな切れ味でお使いいただけます。
- ファインセラミック刃は金気(金属イオン)を出さないで、
野菜やフルーツに金気を移しません。
 - ファインセラミック刃だから錆びずに清潔。お手入れ簡単。
 - 台所用漂白剤で、つけおき漂白除菌OK。
 - 幅約2.5mmのせん切りが手早くできます

※「せん切りスライサー」では、キャベツのせん切りはできません。
キャベツのせん切りには、『セラミックスライサー薄切り』をご利用ください。

ご使用方法

刃は片刃式です。野菜を手前から向こう
へスライドさせてください。包丁では難し
い、形のそろったせん切りが手早く作れ
ます。また、食材を手前に戻すときには、
指先が刃に触れてケガをする場合があり
ますので、ゆっくりと動かしてください。
(備刃はセラミックス製ではありません。)

せん切り幅
約2.5ミリ



ストッパー機能で調理もラクラク

バット等の容器の端に引っ掛けて固定
できるストッパー付きで、安定してス
ムーズに調理ができます。



安全にお使いいただくために

食材が小さくなったら、手を切るおそれ
がありますので、プロテクターをご使用
ください。もしくは包丁をお使いいた
だくことをお勧めします。



刃のお手入れ法

- 食材や汚れによりセラミック刃が黄ばんだ場合、
台所用漂白剤で黄ばみを落としお手入れしてく
ださい。
- スライサーの刃の溝に野菜がさがつまった場合は、
爪楊枝のような先の尖ったもので取ってください。



⚠ 注意

- 刃は非常に鋭利なため、刃先には充分ご注意ください。
- スライスするときは、力を入れないようにしてください。
思わぬケガをまねくことがあります。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 冷凍食品(半解凍食品)などの硬いものには、使用しないでください。
刃が欠けたり、折れたりすることがあります。
- 刃部分はファインセラミックス製です。ぶつけたり落としたりすると、
刃が欠けたり、折れたりすることがあります。
- 高熱を発するもののそばに置かないでください。樹脂部が変形す
ることがあります。
- 表示の用途以外にはご使用にならないでください。
- 食器洗い乾燥機には対応していません。
- 取り扱い上の注意を守らないことにより損害が生じた場合、当社は
一切責任を負いません。

品質表示

- 材 質: 本体/ABS樹脂
刃/ファインセラミックス
櫛刃/ポリアセタール
プロテクター/ポリプロピレン
- 耐熱温度: 本体/70℃ 櫛刃/80℃
プロテクター/110℃
- 表示者: 京セラ株式会社 TEL (075) 604-3642

センギリ CSN-182S WH



T4960664594290

商品に関する相談・お問い合わせは、お客様相談室へ

TEL.0120-984-009(無料)

URL <http://www.kyocera.co.jp/>

【製造販売元】京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田島羽殿町6番地

TEL (075) 604-3642

KYOCERA Corporation

<http://www.kyocera.co.jp/living/>

MADE IN JAPAN

© 2017 KYOCERA Corporation



台紙



カバー