

## 3種類の交換刃(櫛歯)

3 TYPES OF INTERCHANGEABLE BLADES

3 種替換刀片 (梳齒)

3종류 교환용 채칼

小齒

中齒

荒齒



FINE BLADE

MEDIUM BLADE

COARSE BLADE

付属品として3種類の交換刃(櫛歯)が付いています。  
料理の用途に応じて使い分けができます。

BENRINER comes with 3 INTERCHANGEABLE BLADES.  
Use any blade as applicable.

附有 3 種梳齒狀替換刀片。可因應不同烹調需求使用。

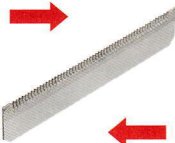
부속품으로 3종류의 교환용 채칼이 들어 있습니다. 요리 용도에 따라 사용할 수 있습니다.

**注意:** お買い上げ時に小齒は本体に装着していますのでお確かめ下さい。

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

**注意:** 購買時本體裝有細梳齒刀片，請確認。

**주의:** 구입 시에는 가는 채칼이 본체에 장착되어 있으므로 확인하십시오.



3種類の交換刃は、表裏どちらの方向に向けても切ることが出来ます。

All Interchangeable Blades are reversible.

3 種替換刀片無論正反面均可切割。

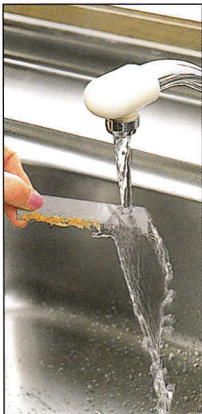
3종류의 교환용 채칼은 앞뒤 어느쪽 방향으로든 사용할 수 있습니다.

交換刃は取り外せますので、水洗いが簡単で、衛生的です。

BENRINER INTERCHANGEABLE BLADE is removable for easy and safe individual washing to keep it clean.

因替換刀片可拆下，清洗方便，易於保潔。

교환용 채칼은 분리 가능하여 물로 쉽게 씻을 수 있어 청결하게 사용할 수 있습니다.



万能野菜調理器

# ベンリナー

Japanese Mandolin

# BENRINER Classic

— SINCE 1955 —



MADE IN JAPAN  
日本製



バツグンの切れ味!

△(指先にご注意下さい)

Outstanding Cutting Performance!

△(Watch Your Fingers)

刀鋒鋭利!

△(小心指尖)

놀라운 커팅!

△(손가락 끝에 주의해 주십시오)

野菜の下ごしらえを手早く、美しく!

Thin and attractive garnishing in seconds!

可美觀、快速、輕鬆地準備食材。

야채 준비가 손쉽고 보기 좋게 완성!



小齒 FINE BLADE



中齒 MEDIUM BLADE



荒齒 COARSE BLADE



株式会社 **ベンリナー**

〒741-0092  
山口県岩国市多田2丁目101-10  
TEL (0827) 41-1211  
FAX (0827) 43-4033

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

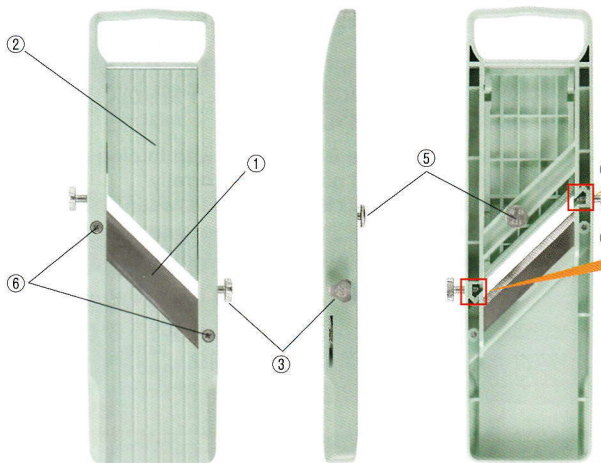
**BENRINER CO.,LTD.**

No.101-10, 2-CHOME, TADA, IWAKUNI-CITY,  
YAMAGUCHI, 741-0092, JAPAN  
TEL (+) 81-827-41-1211  
FAX (+) 81-827-43-4033

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

# 本体および各部の名称 PARTS AND ACCESSORIES

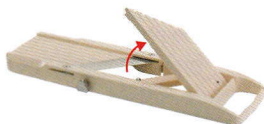
# 本體及各部分名稱 본체 및 각부 명칭



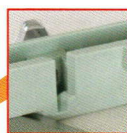
- ② 平刃  
本体に固定されています。
- ① Plain Blade  
Comes pre-attached
- ① 平刀  
固定於本體上
- ① 평칼  
본체에 고정되어 있습니다.



- ② まな板  
まな板が上に開きますので、使い終わった後の水洗いが簡単です。
- ② Cutting Board  
Cutting Board opens upward making cleaning easy.
- ② 砧板  
砧板可向上開啟，便於使用完後以水沖洗。
- ② 채판  
채판이 위로 열리므로 사용하신 후 씻기 편합니다.



- ③ 交換刃(櫛歯)止めネジ  
交換刃の取り付け・取外しに使う三角形のネジ
- ③ Tightening Screws  
Triangular screws for attaching or removing the Interchangeable blades.
- ③ 替換刀片(梳齒)固定螺絲  
用於安裝、拆卸替換刀片的三角形螺絲
- ③ 채칼 고정나사  
채칼 장착·분리에 사용하는 삼각형 나사



- ④ 交換刃挿入口  
交換刃を取り付ける本体裏側の左右の溝
- ④ Interchangeable Blade Slot  
Blade slots for inserting Interchangeable Blade.
- ④ 替換刀片插口  
位於本體內部左右兩側的插槽，用於安裝替換刀片
- ④ 채칼 삽입구  
채칼을 장착할 본체 뒷면의 좌우 투입구



- ⑤ 厚さ調節ネジ  
本体の中央部にある丸いネジ
- ⑤ Thickness Control Screw  
A round screw for adjusting thickness.
- ⑤ 厚度調節螺絲  
位於本體中央部位的圓形螺絲
- ⑤ 두께 조절나사  
본체의 중앙부에 있는 둥근나사
- ⑥ 平刃止めネジ  
平刃を本体に固定するネジ
- ⑥ Plain Blade Screw  
A screw to secure the Plain Blade
- ⑥ 平刀固定螺絲  
將平刀固定於本體上的螺絲
- ⑥ 평칼 고정나사  
평칼을 본체에 고정하는 나사

## 安全器具の使い方 HOW TO USE FINGER GUARD 安全護具使用法 안전기구의 사용방법

指先を守る安全器具をご使用下さい。  
Please use FINGER GUARD for your protection.  
請使用保護指尖的安全護具。  
손가락 끝을 보호해 주는 안전기구를 사용해 주십시오.



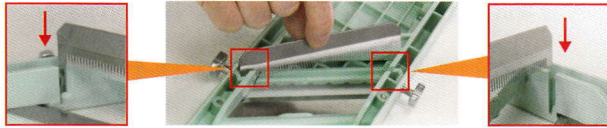
- ① 安全器具の裏面にあるツメに野菜を突き刺して安定させます。
- ① Secure vegetable on FINGER GUARD spikes.
- ① 將安全護具背面的尖頭插入蔬菜，加以固定。
- ① 안전기구의 뒷면의 돌기부분에 야채를 꽂아 고정시킵니다.



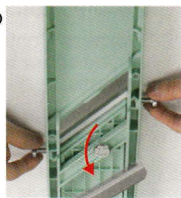
- ② 安全器具から指がはみ出さない様に持ち、野菜を上から押さえ付けた状態で前後にスライスして下さい。
- ② Apply slight pressure on the FINGER GUARD and slice with even, back and forth strokes.
- ② 以手指不露出安全護具外的方式拿起，並由上方按住蔬菜前後滑動。
- ② 손가락이 나오지 않도록 안전기구를 잡고 야채를 위에서부터 누르면서 전후 방향으로 슬라이스해 주십시오.

# 交換刃の取り付け、取り外し方 HOW TO ATTACH/REMOVE THE INTERCHANGEABLE BLADE

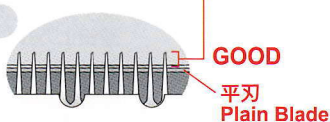
- (1) 交換刃のギザギザのある方の刃先を下に向けた状態で、左右の交換刃挿入口に差し込んで下さい。
- (1) Insert blade in Interchangeable Blade Slot with its cutting edge facing down.
- (1) 將替換刀片凹凸不平的面朝下，將其插入左右兩側的替換刀片插口。
- (1) (교환용 채칼의) 톱니 부분을 아래로 향하게 하여 칼 양끝을 채칼 삽입구에 끼워 넣습니다.



- (2) 挿入後は両再度の交換刃止めネジを締め付けて固定して下さい。ネジをゆるめれば交換刃は外れます。
- (2) Tighten the screws to secure the blade or loosen to remove.
- (2) 挿入後請再度鎖緊替換刀片固定螺絲。轉鬆螺絲即能取下替換刀片。
- (2) 삽입한 후에는 교환용 채칼 고정나사를 조여서 고정해 주십시오. 나사를 풀면 교환용 채칼이 분리됩니다.
- (3) 交換刃を挿入した後、平刃とまな板上面のとの間の「スキ間」の高さを確認して下さい。垂直方向に立っている交換刃の刃先が、水平方向の平刃よりも高い位置に固定されていれば、千切りができる状態です。
- (3) When the Interchangeable Blade is set vertically, please adjust the height of cutting board so the tip of Interchangeable Blade is set higher than the horizontal Plain Blade.
- (3) 插入替換刀片後，請確認平刀與砧板頂面間的「間隙」高度。當垂直方向立起的刀尖高於水平方向的平刀時，即可進行切絲。
- (3) 교환용 채칼을 삽입한 후에는 평칼과 채판 사이의 '공간' 높이를 확인하십시오. 수직방향으로 세워져 있는 교환용 칼날이 수평방향의 평칼보다 높은 위치에 고정되어 있으면 채설기가 가능합니다.

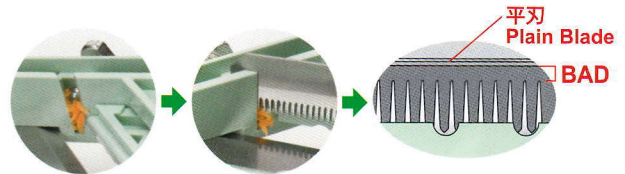


**注意：** 交換刃の刃先が、平刃より高い位置  
**Note：** Interchangeable Blade edge is above Flat Blade  
**注意：** 替換刀片的刀尖處於比平刀高的位置  
**주의：** 교환용 칼날이 평칼보다 높은 위치



# 替換刀片的安裝、拆卸方法 교환용 채칼 장착과 분리 방법

- (4) 交換刃挿入口に野菜の切りくずが詰まると、交換刃の先端が平刃よりも低い位置に固定されるので、千切りができません。使用後はきれいに水洗いして下さい。
- (4) If the Interchangeable Blade is allowed to clog up with vegetable matter, it will not function correctly. Please rinse and keep clean at all time, when not in use.
- (4) 當食材碎屑阻塞替換刀片插口時，刀口將被固定於低於平刀的位置，此時則無法進行切絲。使用過後請用水清洗乾淨。
- (4) 교환용 채칼 삽입구에 야채 찌꺼기가 쌓여 있으면 채칼의 끝 부분이 평칼보다 낮은 위치에 고정되므로 채설기가 안 됩니다. 사용한 후에는 깨끗하게 물로 씻어 주십시오.

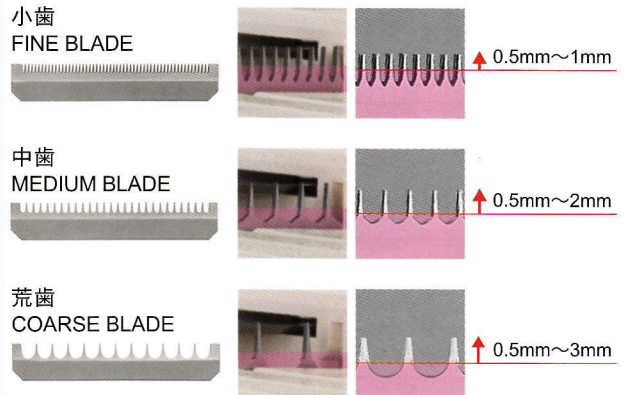


**注意：** 交換刃の種類によって千切りできる範囲が異なります。平刃とまな板上面との間の「スキ間」のピンク色で塗った部分は、研磨していませんのでご注意ください。

**Note：** The thickness of the vegetable strips is controlled by the Interchangeable Blade. The pink portion of this blade on the photo does not have a cutting function.

**注意：** 切絲範圍依替換刀片的種類而異。平刀與砧板頂面間「間隙」的粉色部分並未進行研磨，請多加注意。

**주의：** 교환용 채칼의 종류에 따라 채설기가 가능한 범위가 다릅니다. 평칼과 채판 윗면 사이 '공간'의 핑크색으로 칠한 부분은 연마되지 않은 부분이므로 주의하십시오.



## 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 SAMPLE USING PLAIN BLADE ONLY

(Without INTERCHANGEABLE BLADE)

厚さ調節自由自在

可自由調節厚度

How to Adjust Thickness

두께 조절은 자유자재

厚さ0.5mm~3mmまで、お好みの厚さが楽しめます。

Makes amazing garnishing as thin as 0.5mm to a thickness of 3mm. Adjusting the height of Cutting Board.

可在0.5mm~3mm的範圍內，隨意選擇您所需要的厚度。

두께 0.5mm~3mm까지 원하는 두께로 썰 수 있습니다.

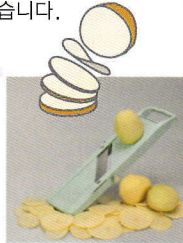
料理に応じてお好みの厚さに調節ができます。

厚さの調節もお楽しみ下さい。

Thickness of garnishing can be adjusted as needed.

能配合不同菜色需求，自由調節厚度。

요리에 따라 원하는 두께로 조절이 가능합니다.

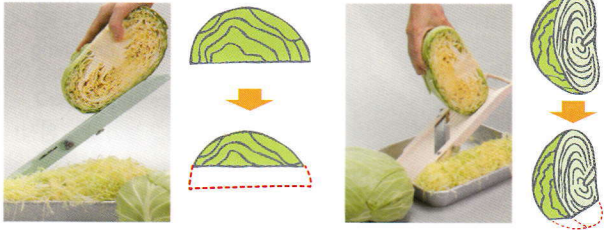


大きいキャベツは縦半分に切り、端から切ってください。

A large-sized cabbage can be cut in half and sliced from end.

較大的高麗菜請縱切對半後，再從邊緣開始切。

큰 양배추는 세로로 반을 잘라 끝에서부터 썰어 나갑니다.

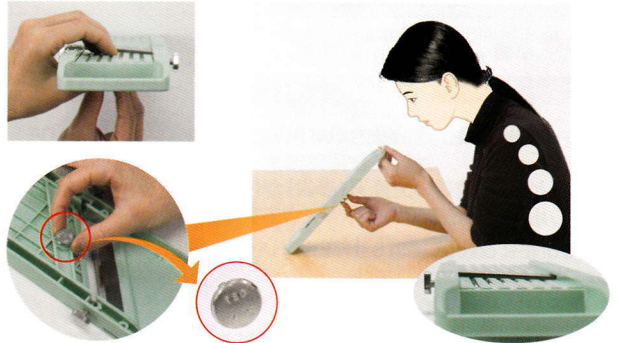


## 使用平刃的調理範例

(於取下替換刀片的狀態下使用)

### 평칼을 사용한 조리예

(교환용 재칼을 분리한 상태에서 사용합니다)



図のように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 BENRINER at eye-level. Turn the screw clock-wise for thin slices and counter clock-wise for thicker slices.

請如上圖將本體舉至與眼睛水平的高度。

厚度調整螺絲向右旋轉為切薄片、向左旋轉為切厚片。

그림과 같이 본체를 눈 높이까지 수평으로 듭니다. 두께 조절나사를

오른쪽으로 돌리면 얇게 썰리고, 왼쪽으로 돌리면 두껍게 썰립니다.

**注意：** 厚さ調節ネジを右に廻すすぎると切れなくなります。左に廻すと野菜が厚く切れますが、野菜の左右の厚さが違ってきます。

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

**注意：** 過度地向右旋轉厚度調節螺絲將導致無法切割。

**주의：** 두께 조절나사를 오른쪽으로 너무 많이 돌리면 썰리지 않습니다.

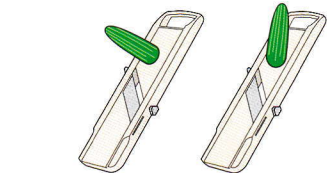
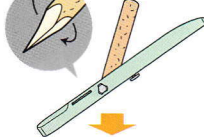
スライスする野菜の角度により、切れ方も変わります。

Depending on the angle of the vegetable to slice, the shape of the slice also changes.

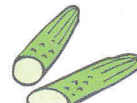
切法也會隨蔬菜切片的角度發生變化。

슬라이스 하는 야채의 각도에 따라 잘리는 모양이 달라집니다.

ごぼうは斜めの角度からエンピツを削るように回転させながら突いて下さい。

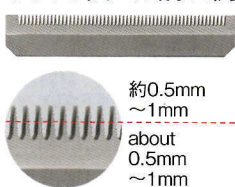


きゅうりの角度を変えてみれば形も変わります。



こば  
小齒を使った調理例

Sample using FINE BLADE



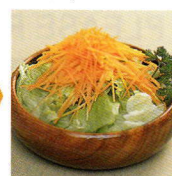
お刺身のケン・ツマ



小齒: 人参

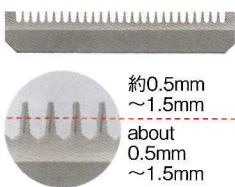


細切りサラダ



ちゅうば  
中齒を使った調理例

Sample using MEDIUM BLADE



きんぴらごぼう



中齒: スズキーニ等

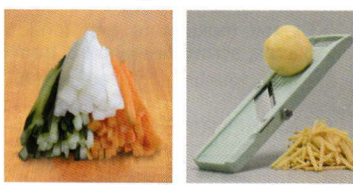
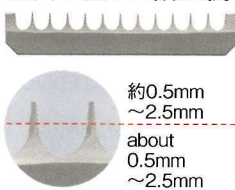


ベジパスタ

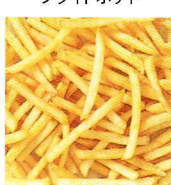


あらば  
荒齒を使った調理例

Sample using COARSE BLADE



フライドポテト



荒齒: 山イモ



短ざく切り



山芋は必要などころだけ皮をむいてスライスして下さい。

中齒または荒刃を使った  
玉ねぎのみじん切り

HOW TO MAKE CHOPPED ONION  
WITH MEDIUM BLADE /  
COARSE BLADE

使用中齒或粗梳齒刀片進行的洋蔥切末  
중간 채칼 또는 굵은 채칼을 사용한  
양파 잘게 썰기



中齒または荒齒を使った玉ねぎのみじん切りは、玉ねぎをスライスする面によって切れ方が異なります。イラストで赤く塗った範囲がみじん切りとなって切れます。

Samples of onion showing the different results from using the MEDIUM or COARSE BLADE.

The cutting function is restricted to the area marked in red.

使用中齒或粗梳齒刀片進行洋蔥切末，切法隨洋蔥切片面積有所不同。

圖中塗紅的範圍可切末。

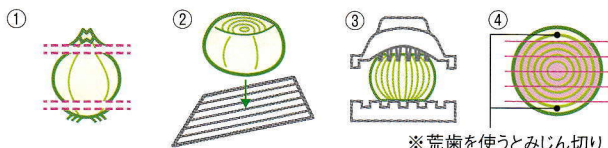
중간 채칼 또는 굵은 채칼을 사용해서 양파를 썰면 양파를 슬라이스시키는 면에 따라 잘리는 모양이 달라집니다. 그림에서 붉게 칠한 범위가 잘게 잘립니다.

(1) 小さめの玉ねぎはそのままスライスして下さい。

(1) Please use a whole for small onion.

(1) 體積較小的洋蔥請直接切片。

(1) 작은 양파는 그대로 슬라이스 하십시오.



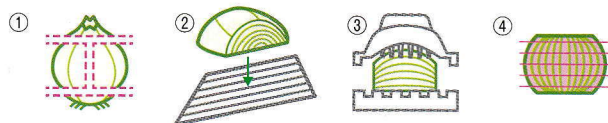
※荒齒を使うとみじん切りとならない部分が出ます。

(2) 大きめの玉ねぎは縦半分にして下さい。

(2) Please cut in half for large onion.

(2) 體積較大的洋蔥請先縱切對半。

(2) 큰 양파는 세로로 반을 자르십시오.



△安全器具と一緒に使って下さい。△請同時使用安全護具。

△Always use FINGER GUARD. △안전기구를 함께 사용하 주십시오.

ご使用になる前にお読み下さい。  
**PLEASE READ BEFORE USE**  
**使用前請過目。**  
**사용하시기 전에 읽으십시오.**

**品質表示**

原料樹脂：ABS樹脂、PP樹脂  
 耐熱温度：70℃～10℃

**取扱上の注意**

- ⚠ 直接火にかけたり、近づけたりしないで下さい。
- ⚠ 本体と安全器具は、食器乾燥機で加熱すると変形するので使用しないで下さい。
- ⚠ 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下さい。

**QUALITY INDICATION**

Material resin : ABS resin, PP resin  
 Thermal resistance temp : -10°C~70°C/14°F~158°F

**PRECAUTIONS OF HANDLING**

- ⚠ Do not place on open flame or heat source.
- ⚠ Do not use dishwasher dryer as high temperature may cause damage to the plastic.
- ⚠ No wiping with thinner, gasoline, benzene, etc.
- ⚠ Wash thoroughly if BENRINER comes in contact with oil or harsh chemicals.

**品質標示**

原料樹脂：ABS樹脂、PP樹脂  
 耐熱温度：70℃～10℃

**使用注意事項**

- ⚠ 請勿直接加熱或放在火源附近，如放置於高溫處所可能會導致變形。
- ⚠ 如放置於高溫處所可能會導致本體或安全器具變形。
- ⚠ 切勿使用香蕉水、汽油、揮發油等擦拭。
- ⚠ 附著有油份、洗潔精等時，請徹底沖洗乾淨。

**품질표시**

원료수지: ABS수지, PP수지  
 내열온도: 70°C~-10°C

**취급상의 주의점**

- ⚠ 직접 불에 대거나 가까이 하지 마십시오. 고온의 장소에 방치해 두면 변형될 우려가 있습니다.
- ⚠ 본체와 안전기구는 식기건조기로 가열하면 변형되므로 사용하지 마십시오.
- ⚠ 신나, 가솔린, 벤젠 등으로 절대 닦지 마십시오.
- ⚠ 기름류, 세제류가 묻은 경우에는 깨끗이 씻어 주십시오.

**安全上の注意事項** ご使用になる前にお読み下さい。

野菜以外のものを切った場合や、破損した状態での使用、誤った使い方によっては怪我をする恐れがあります。

- ⚠ ご使用中、野菜が小さくなりましたら指先に十分注意して、材料から目を離さないようにゆっくり突くか、安全器具をご使用下さい。
- ⚠ 刃先には絶対に触れず、安全器具から指をはみ出さない様に使用下さい。
- ⚠ ご使用中や使用後に、交換刃やネジなどの部品を食材に混入させない様に注意して下さい。
- ⚠ まな板を上を開くときは、指先が刃に触れない様に注意して下さい。
- ⚠ 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に気を付けて下さい。

**SEFETY PRECAUTIONS BEFORE USE**  
**Please read before use**

Cutting any item other than vegetables or any improper use/handling of BENRINER may cause injury.

- ⚠ Please pay special attention as the vegetable becomes smaller when slicing. Make sure to use the FINGER GUARD for protection.
- ⚠ Please make sure your fingers are protected from the blade while using the FINGER GUARD or BENRINER products.
- ⚠ Please make sure that food is not contaminated with blades, screw, or any parts from BENRINER products.
- ⚠ Avoid touching blades when handling the CUTTING BOARD
- ⚠ Keep BENRINER, Blades, Screws out of reach of children.

**安全注意事項** 請於使用前過目。

本調理器具在切割蔬菜以外的食材時，或於破損狀態下使用或使用方法錯誤，可能會導致受傷。

- ⚠ 使用過程中，當蔬菜切到最後變小時，請充分注意指尖安全，不移開視線並放慢速度，或使用安全護具。
- ⚠ 請勿碰觸刀尖，並注意勿讓手指露出安全護具外。
- ⚠ 使用中或使用後，請注意勿讓替換刀片或螺絲等零件誤入食材內。
- ⚠ 向上打開砧板時，請注意勿讓指尖碰觸到刀片。
- ⚠ 請勿置放於幼兒伸手可及之處，以免發生危險。

**안전상의 주의사항** 사용하시기 전에 읽으십시오.

본 조리기구는 야채 이외의 것을 자를 경우 또는 파손된 상태에서의 사용, 잘못된 취급방법에 의해 손부상을 입을 우려가 있습니다.

- ⚠ 사용하는 도중에 야채가 작아지면 손가락 끝에 충분한 주의하면서 재료에서 눈을 떼지 말고 천천히 슬라이스 하거나, 안전기구를 사용해 주십시오.
- ⚠ 칼날은 절대로 만지지 마시고 안전기구에서 손가락이 나오지 않도록 주의해 주십시오.
- ⚠ 사용하는 중이나 사용 후에 교환용 채칼이나 나사 등의 부품이 식재료에 섞여 들어가지 않도록 주의해 주십시오.
- ⚠ 채판을 위로 열 때에는 손가락 끝이 칼날에 닿지 않도록 주의해 주십시오.
- ⚠ 위험하므로 어린 아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해 주십시오.