

ご使用上のご注意

株式会社ツインバードは、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件と一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

ぜんぶはない。
だから、ある。
TWINBIRD

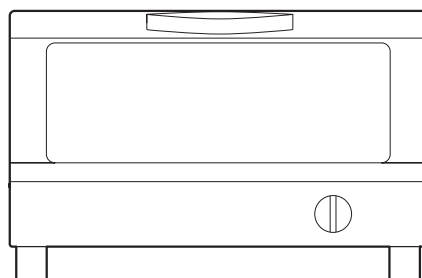
家庭用

保証書付

オーブントースター

TS-4194

取扱説明書



はじめに

- 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した。
- 本取扱説明書をよくお読みください。不適切な取り扱いが事故につながります。
- ご使用前に、本取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
- 本取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。必ず記入をお受けください。

もくじ

安全上のご注意	1
使用上の注意とお願い	2
各部の名称	3
使いかた	3
調理例	5
交換用部品について	6
お手入れ	7
こんなときは	7
アフターサービス	8
仕様	8



公式ストア会員登録で
1000円オフクーポンプレゼント
<https://store.twinbird.jp/account/register>

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明



警告

「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



注意

「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明



は、してはいけない「禁止」の内容です。



は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告



水ぬれ禁止

製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。製品の丸洗いはしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

火災・感電・けがの原因になります。

修理は、お買い上げの「販売店」または、「ツインバードお客様サービス係」にご相談ください。



強制

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

発煙・発火・感電・けがの原因になります。

販売店に点検・修理を依頼してください。

- ・電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ・ヒーターが割れている。
- ・タイマーが切れずに、通電し続ける。
- ・その他の異常・故障がある。



禁止

不安定な場所や畳、じゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上では使用しないでください。カーテンなど可燃物のそばで使用しないでください。

火災の原因になります。また、高温になるため、材質などによっては傷めることがあります。



強制

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



プラグを抜く



ぬれた手禁止

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

また、ぬれた手で抜き差ししないでください。

感電や事故の原因になります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

やけど・感電・けがをさせる恐れがあります。



禁止

天板に油を入れて使わないでください。

火災の恐れがあります。



禁止

電源プラグに異物やゴミを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



強制

電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取ってください。

火災の原因になります。



強制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電や発熱により火災の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

注意



接触禁止

調理中や調理直後は高温部（金属部やガラス窓）に直接触れないでください。

高温ですのでやけどの原因になります。本体上面は約120℃、ガラス窓表面は約200℃の高温となります。



禁止

調理物を取り出すときに天板・焼き網・ドアフックなどに触れないように注意してください。

やけどの原因になります。



禁止

バターやジャムなどを塗ったパンを焼かないでください。

油脂や糖分を含むものは焦げやすく、パンが発火する原因になります。



強制

生の魚や肉を調理するときは、必ずアルミホイルに包んで天板にのせてください。

直接焼いたり天板にのせないと、漏れた調理物の油が発火することがあります。また、アルミホイルがヒーターに触れないように注意してください。故障の原因になります。



禁止

必要以上に加熱しないでください。

過熱による発火の原因になります。



禁止

使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。

発火・過熱事故の原因になります。

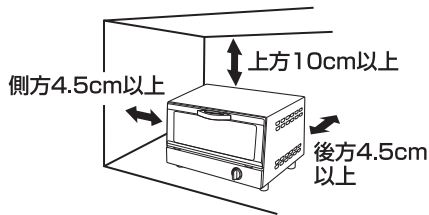
⚠ 注意

- ❗ 強制** くず受けは必ず取付けて使用してください。
テーブルを焦がしたり火災の原因になります。
- 🚫 禁止** 製品の上に物をのせたり、下のすき間にもものを入れて使用しないでください。
火災の原因になります。
- 🚫 禁止** 開けたドアの上に調理物などをのせないでください。
製品の破損、けがややけどの原因になります。
- 🚫 禁止** 缶詰、瓶詰などを直接、加熱しないでください。
破裂したり高温になり、やけど・ケガの原因になります。
- 🚫 禁止** ハンドルを持って持ち運ばないでください。
ハンドルやドアがはずれて、ドアや本体が落下するなどして、けがや破損の恐れがあります。
- 🚫 禁止** 本体が熱いうちは、持ち運ばないでください。
やけどやけがの原因になります。
- 🚫 禁止** ガラス窓の割れ防止のため、次のような使用はしないでください。
- ・製品を落としたり、強い衝撃を与えない。
 - ・急激に冷やさない。
 - ・傷をつけない。(みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。)
 - ・ガラス窓はていねいに取り扱ってください。傷などの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。
 - ・破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
 - ・万一ガラス窓が破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。
- 🚫 禁止** 調理物が発煙・発火したときはドアを開けないでください。
- ・調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーつまみを「0」にし、電源プラグを抜いてください。火災の原因になります。
 - ・炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入ると炎が大きくなります。
 - ・水をかけないでください。ガラスが割れます。
- ❗ 強制** 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。
- 🚫 禁止** 肩より高い位置に置かないでください。
調理物を取り出すとき、ドアが手に触れてやけどの原因になります。
- 🚫 禁止** 直射日光の当たる場所に置かないでください。
製品劣化の原因になります。
- 🚫 禁止** 紙製・シリコーン製・プラスチック製の容器やクッキングシート、ラップを使用しないでください。
発火や故障の原因になります。
- 🚫 禁止** 調理以外に使わないでください。
火災の原因になります。
- 🚫 禁止** 火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。
火災の原因になります。
- 🔌 プラグを抜く** 使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- ❗ 強制** 庫内は、ご使用の都度お手入れしてください。
庫内が汚れていたり、調理かすがついたまま使用すると発火の原因になります。ご使用後のお手入れは本体が冷えてから行ってください。

設置場所

- 🚫 禁止** 壁や家具・可燃物の近くで使わないでください。周囲の可燃物から左図の距離を離してください。片面(右側もしくは左側)は開放してください。
火災の原因になります。

消防法による設置基準



お願い

- 本体、付属品は、次の使用に支障のないように清掃して湿気の少ないところに整理、保管してください。コード類はねじれをほどいて保管してください。定期的に清掃・点検をしてください。
- 本製品を廃棄するときはお住まいの市区町村のルールに従ってください。

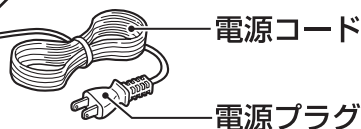
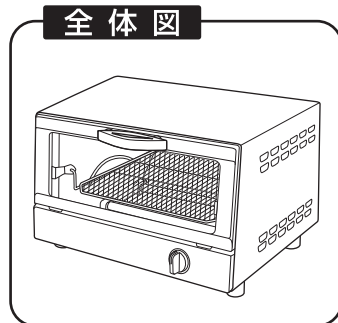
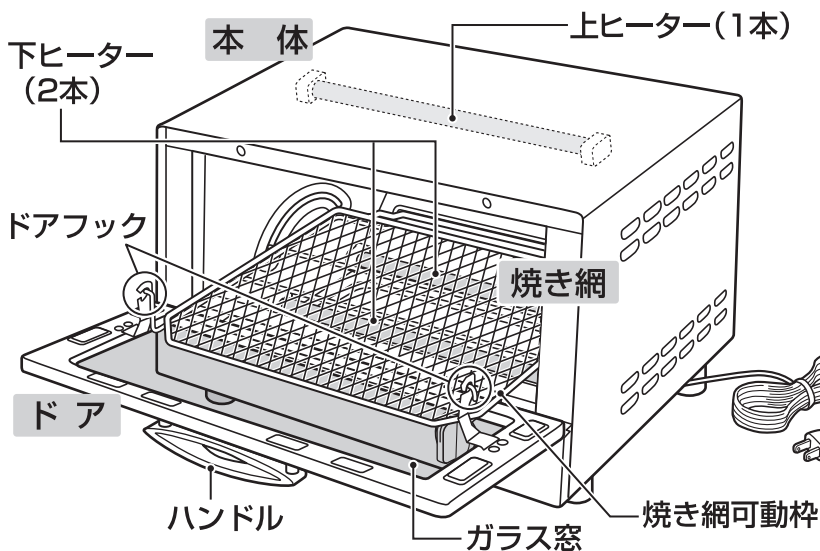
使用上のお願い

- 使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。電源コードの変形や破損の原因になります。

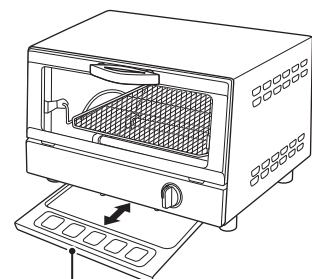
次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。
- 使用中に“カチ、カチ”と音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

各部の名称

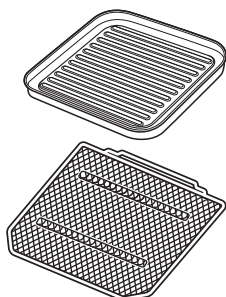


くず受け部



スライド式くず受け
必ずセットしてご使用ください。

付属品



天板…1

焼き網…1

- 天板をご使用のときは、
 - ・天板は焼き網の上に置いてください。
 - ・調理物を均等に置いてください。
 - ・熱い天板に水をかけないでください。変形の原因になります。
 - ・加熱により反ることがありますが温度が下がると元に戻ります。

操作部



使いかた

準備 1. 天板と焼き網を洗います。

初めてお使いになるときは、付属の天板と焼き網を家庭用洗剤などで洗ってからご使用ください。

準備 2. カラ焼きをします。

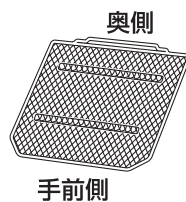
初めてお使いになるときは、金属部に残っている油分を除去するために5分間程度カラ焼きをしてください。

- 準備1の天板を焼き網の上に置いてカラ焼きしてください。

準備 3. 焼き網をセットします。

〈焼き網のセットについて〉

- 焼き網は必ず図の向きでご使用ください。向きが違くと取付けることができません。
- 焼き網にはへこみがあります。焼き網をゆがみにくくするために、異常ではありません。そのままお使いください。
- 焼き網には表裏があります。正しい向きでご使用ください。表面を上にごセットしてください。

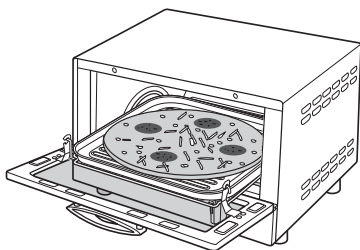




1. 電源プラグをコンセントに差し込みます。

- ①タイマーつまみが「0」であることを確認します。
- ②電源プラグを奥まで確実に差し込みます。

2. 調理物を庫内の中央に均等に入れ、ドアを閉めます。

調理物を天板または焼き網にのせてドアを閉めます。

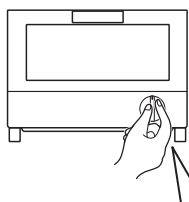


- 調理物は天板／焼き網に均等に置いてください。調理物がひとつのときは中央に置いてください。(天板／焼き網の脱落防止のため)
- 天板はでもでもセットできます。
- 天板を使用するときは焼き網の上ののせてください。

△注意

- アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようにご注意ください。アルミホイルが溶けて故障の原因になります。

3. 調理開始。



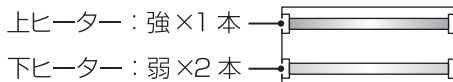
タイマーつまみを回して、調理時間をセットします。途中で停止するときは「0」にします。

お知らせ

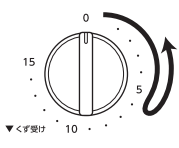
調理中、ドア周囲から湯気が出たり、水滴がつくことがあります。異常ではありません。

〈ヒーターについて〉

- 本製品には庫内を設定した温度に保つためにサーモスタットがついています。温度調節のため、調理途中にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
- 焼き上がりを均一にするために上下ヒーターの明るさが異なりますが故障ではありません。



下ヒーターは少し暗くなります。
中心部が焦げすぎないようにヒーター中心部は赤くなりません。

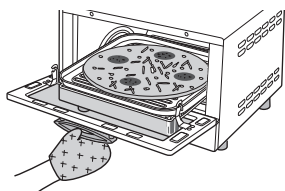


- 調理時間を5以下に設定するときは、タイマーつまみを一度6以上に回してから戻して合わせてください。

お願い

タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

4. 調理終了。



- “チーン”と鳴ったらできあがりです。調理物を取り出します。
- タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動く音がありますが故障ではありません。

お願い

庫内や天板、焼き網、ドアフックは熱くなっております。調理物は必ずミトンなどを使って出し入れしてください。やけどの原因になります。

5. ご使用後は電源プラグを抜きます。

ご使用後は、コンセントから電源プラグを抜いてください。

△注意

使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

調理例

この調理時間は初回の時間です。
2回目以降は様子を見ながら調節してください。

調理例	時間(分)	置きかたの例(手前がドア側とした場合)	お料理メモ
トースト	1枚：2～2.5	1枚  焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ●6枚切(2cm)の場合を標準の設定としています。 ●1枚と2枚焼きでは手前のへこみを目安にしてパンを置いてください。 ●油脂や糖分の多いパンは焦げやすいので、様子を見ながら調理してください。 ●パンの種類、大きさ、厚さなどにより焼き色が変わります。厚切りのパンは上側が少し濃く焼けます。 ●4枚焼きでは裏側が少し濃く焼けます。 ●冷凍パンは解凍してから使用するか、タイマーが切れてから、1～2分程度そのままにして、余熱であたためてください。
	2枚：2.5～3.5	2枚  焼き網使用	
	3枚：2.5～4	3枚  焼き網使用	
	4枚：3～4.5	4枚  焼き網使用	
きりもち	3.5～4	 焼き網使用	<p>1個 約50g×4個の場合。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●もちの数が少ない場合は、様子を見ながら調理してください。
グラタン	約6	 天板使用	1皿 約320g×2皿の場合。 「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。
冷凍ピザ (25cm)	約13	 天板使用	直径約25cm×1枚の場合。
ピザ (25cm)	6～8	 天板使用	直径約25cm×1枚の場合。
フライ(常温) あたため	4～5	 天板使用	ポテトコロッケ 1個 約60g×6個の場合。 調理済のものに限る。
パンあたため	約1	 焼き網使用	<p>バターロールなど 1個 約30g×4個の場合。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●パンの種類により焼き時間が長くと焦げる場合があります。タイマーが切れてから、1～2分程度余熱であたためてください。

調理のポイント

メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。

調理例(つづき)

《アルミホイルを上手に活用しましょう》

△注意

- 生の魚や肉を直接焼かないでください。肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミホイルでしっかり包んでから天板に置いて、調理してください。発火の原因になります。
- アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようにご注意ください。アルミホイルが溶けて、故障の原因になります。

- 焼き色が濃すぎる場合には、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。
- 天板にアルミホイルを敷いた方が天板にこびりつかず、きれいに出来上がります。

《連続して調理をする場合》

- 連続して調理する場合はタイマーをセットしても、サーモスタットの働きによりヒーターがつかないことがあり、調理時間が長くなる場合があります。調理物の状態を確認しながら調理してください。

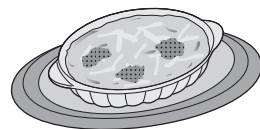
グラタン … 時間 約6分

《材料(2皿分)》

マカロニ……………50g	バター……………5g
むきエビ……………100g	サラダ油……………小さじ2
ブロッコリー……………1/4個(40g)	バター……………適量
玉ねぎ……………中1/2個(125g)	ピザ用チーズ……………適量

《ホワイトソース》

バター……………20g
薄力粉……………20g
牛乳……………200ml
スープ……………100ml
塩、こしょう……………少々

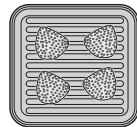


《作りかた》

- ① 玉ねぎは薄切りにし、ブロッコリー、マカロニは茹でておく。
- ② 鍋にサラダ油、バター(5g)を入れて熱し、むきエビ、玉ねぎを炒める。
- ③ ホワイトソースをつくる。バターと薄力粉を焦がさないように炒め、牛乳、スープでのばす。
※だまにならないように、牛乳とスープは少しずつ加える。
- ④ ③に②を入れ、とろみがつくまで煮る。
- ⑤ 茹でたマカロニを④に加えて、塩、こしょうで味をととのえる。
- ⑥ バター(適量)を塗ったグラタン皿に⑤を入れ、ブロッコリー、チーズを加える。
- ⑦ ⑥を天板にのせ、表面に焦げ目がつくまで約6分焼く。

《天板を上手に活用しましょう》

- 汁が出るもの、形がくずれやすいものを調理する場合には、天板を使用してください。
- 調理物を出し入れするときは、汁や調理物がこぼれないように注意してください。
- 天板をご使用のときは、出来るだけ調理物を均一に置いてください。



《もちを焼く場合》

- 焼き上がった成ちは、早目に取り出してください。(焼き網にくっついてしまう場合があります。)
- まるもちや自家製のもちなど、もちの種類によってふくらみかたが違います。ふくらみすぎると焦げる恐れがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

《市販の冷凍食品を焼く場合》

- 「オーブントースター」用を使用してください。
- この場合の調理時間、ヒーター切替は左記の調理例の一覧を参考にセットしてください(食品の包装に記載してある時間は加熱不足や加熱しすぎになる場合があります)。

交換用部品について

天板・焼き網は部品のご注文を承っております。

変形・破損・紛失・汚れが気になった場合は交換してください。

交換用部品のお求めは、「ツインバードお客様サービス係」までご相談ください。

製品番号	部品名	
432278	天板	
793806	焼き網	

「ツインバードお客様サービス係」
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

オンラインでも別売品・消耗品のご注文を承っております。
http://www.twinbird.jp/c/afterparts_top.php



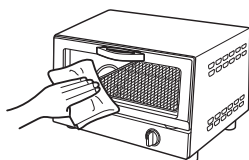
お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

⚠警告

製品本体は水や液体につけたり、水をかけないでください。製品の丸洗いはしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・漂白剤は使用しないでください。

ドア・本体外側

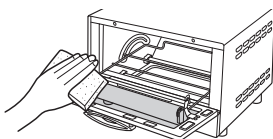


よく絞ったふきんでふいてください。

⚠警告

水洗いはしないでください。

庫内



汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。

油污れがひどい場合は、

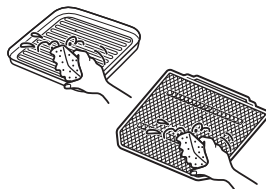
- ①湿らせたスポンジでふき取る。
- ②1分ほどカラ焼きをする。
- ③冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

お知らせ

焼き網可動枠は取りはずしできません。

天板・焼き網

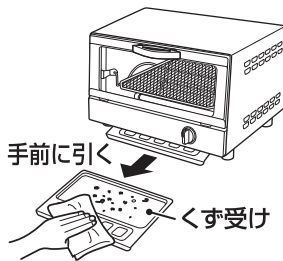
やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。



金属タワシなどで洗うと、表面が傷みますのでやわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。

！食器洗い乾燥機は使用しないでください。

くず受け



- ①くず受けを手前に引き出します。
- ②パンくずなどを捨て、よく絞ったふきんで汚れや異物をふき取ります。
- ③くず受けを取付けます。

！水洗いはしないでください。

こんなときは

こんな時は？	調べるところ	処 置
加熱されない。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？ ●タイマーをセットしましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●タイマーをセットしてください。
使用中に“カチ、カチ”と音がする。	故障ではありません。熱膨張によるものです。	そのままお使いください。
使用中にヒーターが消える。	故障ではありません。サーモスタットの動きにより、温度調節のためについたり消えたりを繰り返します。	そのままお使いください。
ヒーターの中心部が赤くならない。	故障ではありません。	そのままお使いください。
下ヒーターが暗い。	故障ではありません。	そのままお使いください。
煙・水蒸気が出たり、においがする。	くず受け・焼き網・天板・庫内などが汚れていませんか？	使用後は必ずお手入れしてください。
	使い初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。	
	調理物の水分が水蒸気となってドア周囲から出ることがあります。異常ではありません。	

アフターサービス

1.保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。販売店の記載がないときは、それを証明するレシートや購入先・購入日がわかる書面などが必要になりますので、保証書と一緒に大切に保管してください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から1年間です。なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3.修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」に修理をご相談ください。

- 保証期間中の修理
保証書の規定により無料修理します。
製品に保証書を添えてお申し出ください。
- 保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。

4.補修用性能部品の保有期間

- このオーブントースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

フリーダイヤル **0120-337-455** 携帯からもご利用いただけます

「ツインバードお客様サービス係」

受付時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
FAX：0256-93-1077
<http://www.twinbird.jp/c/support.php>
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

警告 お客様ご自身の修理は大変危険です。絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

仕 様

電 源	AC100V 50-60Hz共用
定格消費電力	1200W
製品寸法(約)	幅345×奥行330×高さ220mm
庫内寸法(約)	幅285×奥行280×高さ90mm
受け皿寸法(約)	内寸250×250mm
焼き網寸法(約)	幅270×奥行245mm
電源コード(約)	1.0m
タイマー	最長15分
付 属 品	天板…1、焼き網…1

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検



★長年ご使用のオーブントースターの点検を!

ご使用の際このようなことはありませんか。

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーが切れずに、通電し続ける。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。



修理・サービスに関するご相談窓口

「ツインバードお客様サービス係」
0120-337-455

※携帯からもご利用いただけます。

受付時間：平日（月～金曜日）午前9時～午後5時
F A X：0256-93-1077



製品の形名、購入日、販売店などを
ご確認の上、ご相談ください。

よくあるご質問、消耗品のご注文、お問合せ
フォームなどのサポートページです。
<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

TWINBIRD 株式会社ツインバード

〒959-0292 新潟県 燕市 吉田西太田2084-2

TB-00019788-1