



ドイツ・ベルナー社 Vスライサー TLシリーズ

B

<TL Vスライサー Bセット>

取扱説明書

この度は「TL Vスライサー Bセット」をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
この取扱説明書は、本製品をお使い頂く上で重要な内容が記載されています。
ご使用になる前に必ずお読み頂き、大切に保管して下さい。



ご使用上の注意

- ◆最初に部品をビニールパックから取り出す際は、刃に十分ご注意ください。
- ◆金属の刃は大変鋭くなっておりますので、手で直接触らないで下さい。
- ◆初めてご使用になる際は、各部品を中性洗剤とキッチンブラシで洗って下さい。
- ◆ご使用の際は刃でケガをしないよう、十分ご注意ください。
- ◆手や器具に油などが付くと、滑りやすくなります。大変危険ですので、手などを良く洗ってからご使用下さい。
- ◆本体を保管する際には必ずブレードガードで刃を保護し、刃先に手が触れないようにして下さい。
- ◆千切り部品を保管する際には必ずブレードケースに収納し、刃先に手が触れないようにして下さい。
- ◆基本的には、必ず安全ホルダーをご使用下さい。キャベツや長ネギなど、手に持って切る野菜を扱う際は、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- ◆お子様に触らせないで下さい。また、お子様の手の届かない場所に保管して下さい。
- ◆本製品は、野菜専用スライサーです。肉等、他の食材には使用しないで下さい。
- ◆本製品はカボチャやサツマイモのように身の硬い野菜や、皮の硬い果物、冷凍したものを切るのには適しておりません。刃を傷める原因になりますのでご使用にならないで下さい。
- ◆本製品は特殊加工刃の為、研ぐことができません。切れ味が悪くなった際には、新しいものに交換して下さい。
- ◆無理な荷重はかけないで下さい。
- ◆廃棄する際は、刃がむき出しにならないように包み、お住まいの地域の各自治体の分別方法の指示に従って下さい。
- ◆火に近付けないで下さい。
- ◆食器洗い機、食器乾燥機はご使用できません。
- ◆漂白剤は使用しないで下さい。

1. TL Vスライサー Bセット構成部品

ご使用前に必ず下記構成部品①～⑦が揃っていることをご確認ください。



図1. 構成部品

2. ブレードガード・挿入部品(①～④)の脱着方法と厚さの調整

【1】①～④の部品を外す時は、図2の様に①～④の部品を少し持ち上げて引き抜きます。



図2. ①～④の部品の取り外し方

【2】①～④の部品を取り付ける時は、図3の様に①～④の部品を⑤本体に滑り込ませ、カチャッと音が鳴る所まで挿入します。

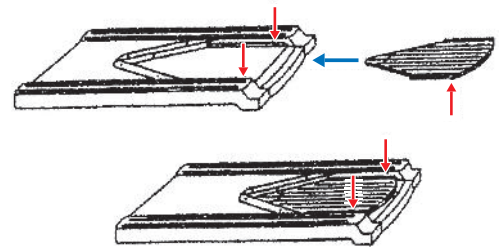


図3. ①～④の部品の取り付け方

【3】③薄厚切り部品は図4の様に表面と裏面があります。表面が見える様に本体に挿入すると薄切り(厚さ約2mm)、裏面が見える様に⑤本体に挿入すると厚切り(厚さ約5mm)になります。
※スライス出来る厚さは、力の入れ具合や食材により異なりますのであくまで目安として下さい。

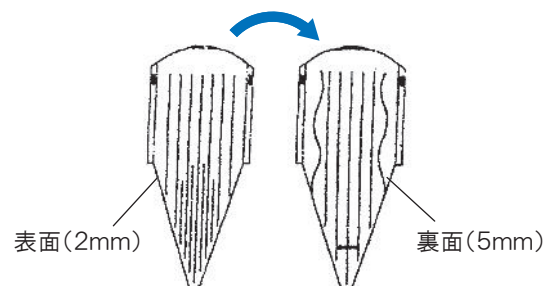


図4. ③薄厚切り部品の表裏

【4】④ブレードガードは初めは図5の様に表面が見える様にセットされています。裏面が見えるようにセットすると、3.5mmスライスができます。

【5】保管の際は必ず、図5の様にブレードガードを表面が見える様にセットし、刃を覆って下さい。
※このとき図6の様にブレードガード先端を正しくセットして下さい。



図5. ④ブレードガードの表裏

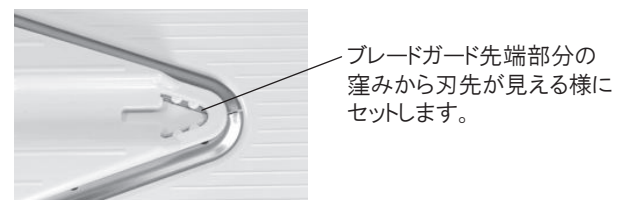


図6. ④ブレードガードの正しいセット方法

3. ブレードケースの使用方法

- 【1】①・②・③の部品の取り出し・収納方法
 図7は①・②・③の部品を収納した状態です。取り出す際は引き抜きます。収納する際は、図8の様に①・②の刃が付いている千切り部品はブレードケースの両端の溝へ刃が外向きになっている事を確認し、取り出す際と逆の方法で奥までしっかりと差し込みます。図9の様に刃の付いていない③の部品は、ブレードケースの真ん中の溝へ差し込んで下さい。



図7. 部品を収納した状態

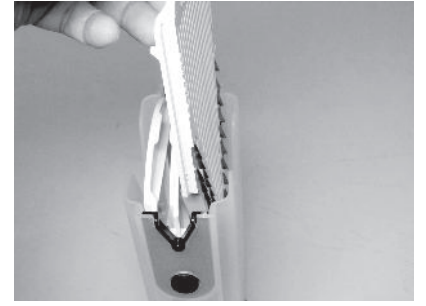


図8. 部品①・②の取外しと収納

- 【2】ブレードケースの水切り方法
 ブレードケースの受け皿は図10の様に取り外して溜まった水を捨てる事ができます。



図10. 水の捨て方

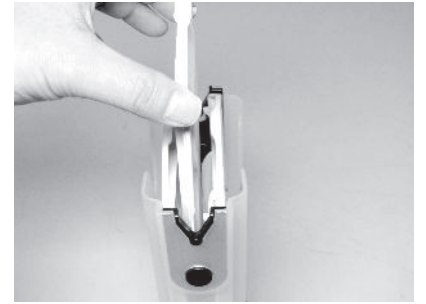


図9. 部品③の取外しと収納

4. 洗浄・保管方法

- 【1】ご使用後、すぐに流水(ぬるま湯または冷水)で洗い流して下さい。スポンジ等で洗うと、刃に手が触れる恐れがあり危険ですので、キッチンブラシをご使用下さい。
 ※洗剤をご使用の場合は酸性・アルカリ性の洗剤は使用せず、台所用中性洗剤をご使用下さい。
 また、漂白剤の使用は避けて下さい。
 ※80℃以上の熱湯での洗浄、及び食器洗い機、食器乾燥機の使用はお避け下さい。
- 【2】洗浄後、自然乾燥させて下さい。保管の際は必ず、⑤本体は④ブレードガードをセットして下さい(2ページの2の【5】をご参照下さい)。また、①・②・③の部品は⑦ブレードケースに収納して下さい(上記「3. ブレードケースの使用方法」をご参照下さい)。
 ※保管の際はお子様の手の届かない所に保管して下さい。

★洗浄の際のコツ★

- プラスチックの部分に人参やゴボウの色が付いて落ちないときは、ペーパータオルにサラダ油を付けて擦ると落ちます。または、じゃがいもを切るとデンプンの界面活性作用により色が落ちます。※この時、刃でケガをしない様、十分ご注意下さい。
- 野菜がこびりついてしまった場合は、水で濡らしてキッチンブラシで野菜を切る向きとは逆方向に擦って落とします。※野菜を切る向きに擦るとブラシと刃を傷めます。

5. 安全ホルダーの正しい使い方



ベルナー社のスライサーをご使用の際には必ず⑥安全ホルダーをご使用下さい。
 ⑤本体の刃は大変鋭利に刃付けされております。軽く肌が触れただけでケガをする場合がありますので十分ご注意下さい。

図11の様に、野菜をしっかりと5本のステンレスピンに刺して下さい。
 玉ねぎの場合、4ページの図12の様に根の部分を金属ピンに刺します。
 イチゴ等の細かいものは、まとめて数個刺すと切りやすくなります。

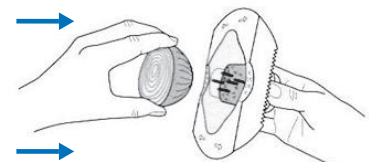


図11. 野菜の刺し方

※キャベツ、長ネギなど大きい野菜や長い野菜など、⑥安全ホルダーで固定し難いものは、手に持ってスライスしますが、手を切らない様に十分ご注意ください。
また野菜が小さくなったら必ず⑥安全ホルダーをお使い下さい。

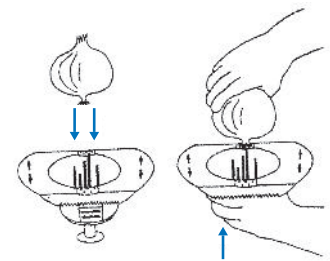


図12. 玉ねぎの刺し方

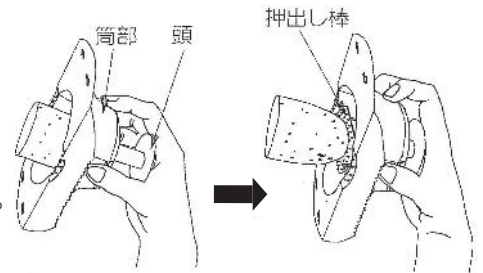
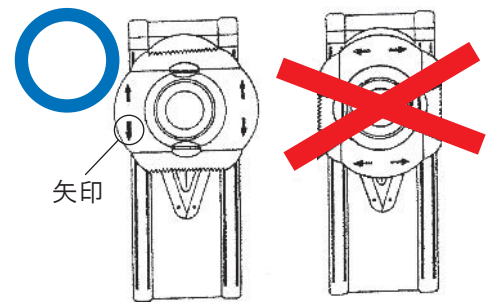


図13. 野菜の押し出し方

野菜を押し出す時は、図13の様に手のひらでそっと抑えるようにして頭を押すと、押し出し棒が出て野菜が押し出されます。スライサー本体に少し野菜を押し付けて切ると、より厚切りになります。逆に、押し付けずに軽くなでる様にスライスすると、より薄切りになります。慣れるまでは強く押し付けず軽くなでるようにスライスする事をお勧めします。
押し付けてスライスする場合は、素早くスライスすると引っ掛かり難くなり、上手くスライス出来ます。



○正しい ×間違っている

図14. ⑥安全ホルダーの向き

⑥安全ホルダーには図14の様に矢印があります。この矢印の方向にスライスして下さい。間違った方向で使用すると⑥安全ホルダーの金属ピンと⑤本体の刃が当たって切れ味が悪くなったり、⑥安全ホルダーが破損したり、ケガをする場合がございます。

6. 野菜の薄切り・キャベツの千切りを作る

③薄厚切り部品または④ブレードガード(裏面)をお好みの厚さの面に合わせ(2ページの2をご参照下さい)、図15の様に⑥安全ホルダーの矢印方向に沿ってスライスして下さい。スライサーに野菜を押し付けず、軽くなでるように素早く切るのがコツです。

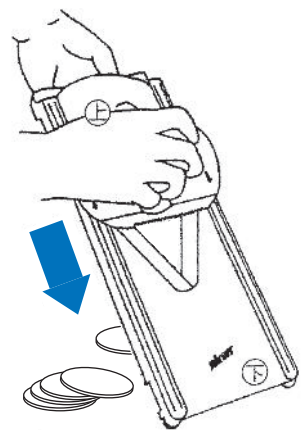
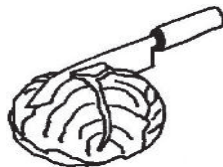


図15. スライスの仕方

【キャベツの千切り】

■まず、キャベツを右図の様に芯の部分から二つに包丁で切ります。



■切った断面を軽くスライサーに当て、上記の薄切りと同様に軽くなでるように切ります。※このとき、手が刃に当たらない様に、十分ご注意ください。キャベツが小さくなったら、⑥安全ホルダーにキャベツの芯の部分をして刺して切して下さい。

※キャベツの千切りの場合、①・②の千切り部品は使用せず、③または④の部品を使用します。

7. 野菜の千切りを作る

①・②の千切り部品からお好みのサイズを選び、図16の様に⑥安全ホルダーの矢印方向に沿って切して下さい。スライサーに野菜を押し付けず、素早く切るのがコツです。
図16の矢印の方向に切った後、⑥安全ホルダーを①から②に戻す際は、①・②の千切り部品の刃に野菜が引っかからない様に⑥安全ホルダーをスライサーから少し浮かせると、スムーズに切ることができます。

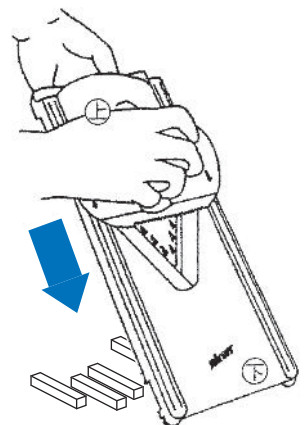


図16. 千切りの切り方

8. 玉ねぎのみじん切りを作る

- まず、4ページの「図12. 玉ねぎの刺し方」のように安全ホルダーに玉ねぎを刺しておきます。
 - 右図の様に、⑥安全ホルダーの「矢印」に対し垂直方向（右図の点線表示の方向）に3回程度包丁で切り込みを入れます。
 - 4ページの「7. 野菜の千切りを作る」の方法と同じ要領で切ると、玉ねぎのみじん切りができます。
- ※玉ねぎのみじん切りがうまくできない場合は、切り込みを入れる方向と切る方向が正しいかどうか、図17をご参考に再度ご確認ください。

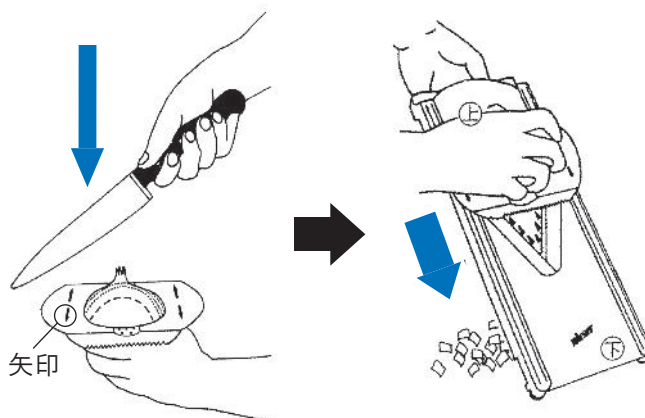


図17. 玉ねぎのみじん切り

9. Vスライサー Q&A

1. Q. 使用後の洗浄はどのようにしますか？また、洗ったり拭いたりするとき、刃が危険だと思いますが？

A. ご使用後、すぐに蛇口の流水で洗い流し、乾燥させます。すぐに洗い流すと、ごぼうや人参の色や、にんにくの匂いも残りこいです。ご使用後、長時間放置して野菜がこびり付いたり、あくや油が付いて洗い流せない場合には、洗剤を使用し、刷毛で切る方向と反対の向きに擦ります。大量のごぼうや人参を切ると、次第にあく等の色が付きますが、漂白剤および酸性・アルカリ性の洗剤はステンレスの部品に悪影響を与える為、使用しないで下さい。じゃがいもを切ると、デンプンの界面活性作用により着色が取れます。また、スライサーの耐熱温度は80℃(別売品の収納ケースは60℃)ですので、熱湯での洗浄や、食器洗い機および食器乾燥機のご使用は避けて下さい。刃の付いた部品は④ブレードガードと⑦ブレードケースを使用して正しく収納して下さい。流し台等に部品をそのまま放置すると、危険です。ご使用後はすぐに洗浄・収納して下さい。正しい使用方法を守る事で、安全にご使用頂けます。

2. Q. 力を入れてもまいちうまく切れないのですが、切るときのコツはありますか？

A. 力をゆるめて、野菜をスライサーの上でなでるように素早く切るのがコツです。なでるように切ると、刃と平行に力が加わるので、包丁を上から垂直にストンと落とすのと同じ原理で良く切れます。野菜をスライサーに強く押し付けてしまうと、刃と垂直の方向にも力が加わってしまい、切りにくくなります。また、素早く切ると、切るエネルギーが大きくなり、よく切れます。物理の法則により、切る速さが2倍になると、運動エネルギーは4倍になりますので、速いほどよく切れるようになります。※刃には十分ご注意ください。

3. Q. 錆びることはありませんか？

A. 高品質のステンレスを使用しておりますので、通常のご使用では錆びることはありません。ただし、漂白剤や酸性・アルカリ性洗剤のご使用は避け、食器用中性洗剤で洗って下さい。

4. Q. ベルナー社の他のモデルのVスライサーと部品の互換性はありますか？

A. ⑥安全ホルダーとTLサーバーボウル(別売品)以外は互換性がありません。
※本書7ページ「10. TLモデル用補給部品およびオプション部品」に記載されている部品をご使用下さい。

5. Q. 切れ過ぎて怖くて使えません？

A. ⑥安全ホルダーを併用すると、最後の一片まで素早く安全に切れます。材料が小さくなる前に、必ず⑥安全ホルダーをご使用下さい。本取扱説明書をよくお読みの上、ご使用下さい。包丁と同様、良く切れる刃ほど切る力を必要とせず、きれいな断面となり、美味しいお料理ができます。

6. Q. 国産品と比較すると高価と思いますが？

A. 価格だけで比較すると高価ですが、性能と寿命で比較すると、逆にリーズナブル(お買い得)です。ベルナー社のVスライサーは、刃の性能と耐久性が高い為、長くお使い頂けます。耐久性と寿命については次項以降をご参照下さい。ベルナー社のスライサーが高価な理由としては、主に生産コストが高いことですが、【1】ドイツで生産されている、【2】高品質のステンレスを使用している、【3】大きな野菜も切り易いように一般的なスライサーよりも大きく作られている、【4】刃に特殊な加工を施している、等が挙げられます。何卒ご理解頂ければ幸いです。

7. Q. 刃の寿命はどの位ですか？

A. 切る材料の種類、カット方向やカットのサイズ等によって異なります。ベルナー社の試験によると、野菜の固い皮や土の微粒子を含んだ皮を剥いてからカットすると、一台で約3,500kg(3.5トン)の野菜が切れるという結果が得られています。これは毎日1kgの野菜を切り続けて、約10年間使える計算です。ただし、繊維が柔らかい野菜(キャベツ等)だけを切る場合は、もっと大量に切れます。また、繊維が硬い野菜(玉ねぎやゴボウ等)ばかり切っていると、寿命は短くなります。極端に固い材料、例えば、よく熟したレモンやオレンジの固い種と一緒に切ると、刃の寿命が極端に短くなる場合がありますので、固い野菜を切ることはお勧めできません。

8. Q. **なぜVスライサーはトマトのような柔らかい野菜まで切れ、寿命が長いのですか？**

A. 第一の理由は、刃に特殊な‘マイクロエッジ加工’が施してある事です。よく見ると、刃先が細かいノコギリ状になっています。ドイツでは、トマトの薄切りができるスライサーが良いスライサーの条件と考えられておりますので、是非トマトの薄切りをお試し下さい。第二の理由は、刃が深いV字型の形状に設計されている事です。鋭角のV字型の刃で切る事は、刃と材料の相対的な動きに着目すると、自動的に「包丁+ノコギリ」を引く動作に対応します。プロの板前さんが、包丁でお刺身を切る時の動かし方に似た切り方になります。この切り方は、包丁をストンと垂直に落とすような切り方に比べ、刃にかかる負担が小さい為、刃が長持ちします。

9. Q. **スライサーが大き過ぎると思いますが？**

A. 大きなお野菜でも、できるだけそのまま切れるように大きめのサイズに設計されています。包丁で小さくカットする手間が省け、およそ9cm幅の材料まで切れます。この幅は色々な種類の野菜や果物を素材からカットするのに合理的なサイズとメーカーは考えています。直径9cm以下の玉ねぎは、一玉そのままカットできます。

10. Q. **切れなくなったら研げますか？**

A. 刃は特殊な加工が施されているので研げません。寿命が長いので、一般的には研ぐ必要はありません。切れなくなったら新しい部品をお買い求め下さい(本書7ページ「10. TLモデル用補給部品およびオプション部品」をご参照下さい)。

11. Q. **Vスライサーにしてから、カットした野菜の味が良くなったような気がします、なぜですか？**

A. 野菜の切断面を注意深く見ると、良く切れる包丁で切ったときの様な綺麗な断面になり、角が立っています。野菜の細胞をあまり潰さずに切れるので、切った時に出る汁が少なく、味も食感も良くなります。良く切れる包丁で切るほど、お料理がおいしく仕上がると言われますが、スライサーも同じです。

12. Q. **包丁で切ると何か違いはありますか？**

A. キャベツの千切りサラダを作ると違いがはっきり分かります。シャキシャキ歯ごたえの良いサラダができます。また、違いはそれだけではありません。サラダは包丁で切ったものよりも長持ちします。包丁で切ると、切った野菜の断面を潰して傷めてしまい、そこから先に腐って行きます。例えば、野菜をうっかり床に落としてしまうと、落とした部分が潰れて柔らかくなります。その打撲して柔らかくなった部分から早く腐ります。包丁で切るのは、これに近い状況です。一方、切れ味のよいベルナー社のVスライサーで切ると、断面の組織を潰さずに切れるので、サラダが長持ちします。野菜の汁が付いていると腐りやすくなりますので、2~3回水にさらして、水を切ってからラップをかけて冷蔵庫で保管するのがおすすめです。

13. Q. **⑥安全ホルダーの両側に付いているギザギザは何ですか？**

A. ギザギザは指で振れるとチクツと痛いです。「ここを持って作業してはいけません。危険ですのでギザギザの内側を持って下さい。」という意味を込めて付けられています。

14. Q. **⑥安全ホルダーは他の器具にも使用できますか？**

A. ベルナー社の全てのスライサーやおろし器に使用できる他、多くの他メーカー様の製品にもご使用可能な場合がございます。ただし、他メーカー様の製品との併用はベルナー社では推奨しておりません。また、互換性等は保証できませんので、あらかじめご了承ください。

15. Q. **切り方でスライスする厚さは変わりますか？**

A. 材料をスライサーに押し付けて切ると厚く、浮かせ気味に軽くなできるように切ると薄く切れます。
※あまり強く押し付けしないで下さい。強く押し付け過ぎると抵抗が大きくなり、切れにくくなる場合があります。

16. Q. **キャベツの千切りをもっと細く切りたいのですが？**

A. スライサーの面にキャベツを押し付けず、軽くなでるように切ってください。また、キャベツの場合はその種類、部位によって切れ方が違います。葉の面に垂直に切ると最も細く切れます。

17. Q. **キャベツや玉ねぎを切る時、葉がバラバラになってしましますが？**

A. キャベツや玉ねぎをスライスするときは芯を切り落とさず、残しておきます。キャベツの場合は千切りやみじん切りする前に、図18の様に芯を縦割りする方向に真っ二つに切ります。

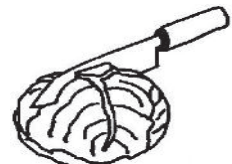


図18. 千切り用キャベツの切り方

18. Q. **にんじんなど、手に持つには小さく、⑥安全ホルダーには入らない材料は、どの様に切ったら良いですか？**

A. 図19の様に、片側が⑥安全ホルダーの筒の中に入るように斜めにセットしてから、切ります。

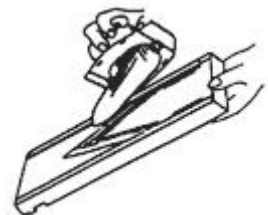


図19. にんじんの切り方

19. Q. **⑤本体の裏側下部の両端にある切り欠きは何ですか？**

A. スライサーをボウルやお鍋に乗せて使用する際に、縁に引っ掛ける為の切り欠きです。

20. Q. Vスライサーを使う時は、斜めに立てた方がいいですか？

A. まな板の上でスライサーを使う場合、45度以上立ててスライスすると、切りやすくなります。

21. Q. V刃の継ぎ目に、野菜の繊維や細かい切れ端が詰まるがありますが、どうしたら良いでしょうか？

A. 指の爪で取ると大変危険です。つまようじなどを利用し、刃に手が触れないように注意して取り除いて下さい。

22. Q. きんぴらごぼうはどのように切りますか？

A. ごぼうをあらかじめ包丁で6~7cmの長さに切っておき、⑥安全ホルダー上の矢印の方向に一本ずつ付けて切ります。①または②の千切り挿入部品を⑤本体にセットして切ると千切りになります。切り方の詳細は本書4ページの「7. 野菜の千切りを作る」をご参照下さい。
(ゴボウは硬く、切る際の抵抗が大きい為、まとめて切らずに一本ずつ切して下さい。)

23. Q. にんにく、らっきょうはどのようにスライス・みじん切りにしますか？

A. ⑥安全ホルダーの5本のステンレスのピンに、互いに押し合わないよう刺して一つずつ刺してスライスすると輪切りになります。長ネギが数cm残った時にも同様に輪切りができます。①または②の千切り挿入部品を使用すると、みじん切りになります。切り方の詳細は本書4ページの「6. 野菜の薄切り・キャベツの千切りを作る」、および5ページの「8. 玉ねぎのみじん切りを作る」をご参照下さい。

24. Q. 業務用として使用できますか？

A. はい、ご使用できます。元々は家庭用として開発されましたが、切れ味の良さや耐久性の高さから、業務用として広くご使用頂いております。特にこちらのTLモデルは、新しいモデルよりも切り残しが少ない為、業務用としての需要が高く、1989年の発売以来、ほとんど設計変更されずに生産され続けています。特にサンドウィッチやハンバーガーのトマトスライス用スライサーとして、全国のファストフードチェーン店様やレストラン様で長年ご使用頂いております。

10. TLモデル用補給部品およびオプション部品

部品が破損してしまったり、切れ味が悪くなった場合、下記各部品を販売しております。また、本セットにご使用可能なオプション部品(※別売品)の取扱もございます。ご購入店舗にご相談頂くか、または本書8ページに記載のホームページをご覧ください。

補給部品



TL 3.5mm千切り部品



TL 1.6mm千切り部品



TL 薄厚切り部品
(2mm & 5mm)



共通安全ホルダー白



TL本体+ブレードガードセット
※バラ売りはしていません。



TLブレードガード
(裏面3.5mm
スライス部品)



TLブレードケース

オプション部品 (※別売品)



TL 7mm千切り部品

※Bセットには7mm部品を
収納するスペースが無い為、
別途TLブレードケースを
お買い求め下さい。



TL収納ケース



TLサーバーボウル

11. サーバーボウル(※別売品)の使い方

オプション部品(※別売品)のサーバーボウルは、スライサーにフィットする受け皿で、野菜をたくさん切るときに大変便利です。

ご使用の際は、図20の様にサーバーボウルの「長方形の大きい穴」に⑤本体の「裏側取っ手部」を差し込むと、スライサーが固定されます。

スライスする際は、⑤本体の取っ手とサーバーボウルを重ねた部分を一緒に持って切ります。

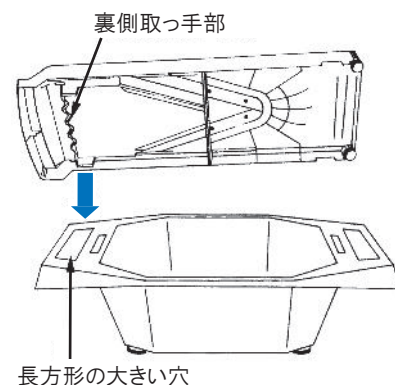


図20. サーバーボウルの使い方

12. 収納ケース(※別売品)の使い方

【1】収納ケースに⑤本体を収納する際は、必ず④ブレードガードを裏面が見えるようにセットして下さい。表面が見えるようにセットすると、④ブレードガードが収納ケースに干渉して収納できませんのでご注意ください(④ブレードガードの表裏については2ページの「図5. ④ブレードガードの表裏」をご参照下さい)。
⑤本体を図21の矢印Bの逆方向に奥まで差し込むと、セーフティーロックが掛かり、抜けない状態になります。

【2】⑤本体を収納ケースから取り外す際は、図21のセーフティーロックを矢印Aの方向へ押しながら⑤本体を矢印Bの方向へ引き抜きます。

【3】収納ケースには①～③およびTL7mm千切り部品(※別売品)の何れか2枚まで収納可能です。①、②およびTL7mm千切り部品のように刃の付いている部品を収納する際は、図22の様に収納する向きに注意して下さい。

◆ワンポイント◆

壁に掛ける場合は、壁にフックかビスをしっかりと取り付け、図21のCの部分をご掛けします。

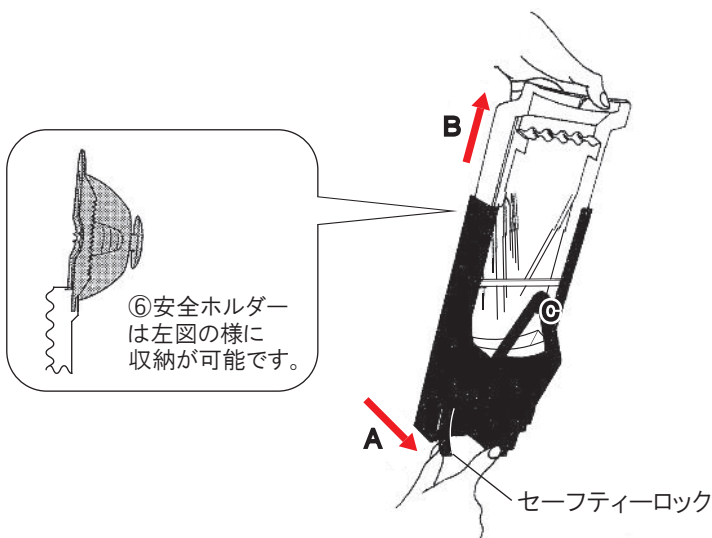


図21. ⑥安全ホルダーの収納・⑤本体の取り出し方

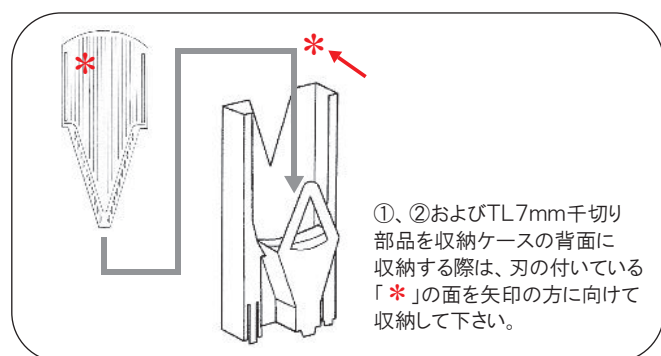


図22. 千切り部品の収納方法

- 【材 質】 ①・②千切り部品: ABS樹脂、ステンレス/③薄厚切り部品・④ブレードガード: ABS樹脂/⑤本体: ABS樹脂、ステンレス
⑥安全ホルダー: ポリプロピレン、ステンレス/⑦ブレードケース: ポリプロピレン
([オプション部品]7mm千切り部品: ABS樹脂、ステンレス/収納ケース: スチロール樹脂/サーバーボウル: ポリプロピレン)
- 【耐熱温度】 ①・②千切り部品・③薄厚切り部品・④ブレードガード・⑤本体: 80℃/⑥安全ホルダー: 90℃/⑦ブレードケース: 100℃
([オプション部品]7mm千切り部品: 80℃/収納ケース: 60℃/サーバーボウル: 100℃)
- 【ご 注 意】 ※本取扱説明書の表紙「ご使用上の注意」をよくお読み下さい。その他、本取扱説明書には大切な内容が記載されています。良くお読みになってからご使用下さい。

【製 造 国】 ドイツ

【製 造 元】 ドイツ・ベルナー社

【輸 入 元】 有限会社河西 〒243-0425 神奈川県海老名市中野1-11-39
TEL: 046-238-9991

※商品・動画は下記サイトでご覧いただけます。



<https://eurokitchen.jp/>



取扱説明書
箱



中袋