



Michel BRAS



## ご使用の前に

この度は「Michel BRAS」をお買い求めいただきまして、ありがとうございます。  
ご使用に際しては使用上の注意をよくお読みください。

**△ 注意** 刃物ですので、取り扱いや保管には十分ご注意ください。

### ■ 取り扱い上の注意

- 調理の目的以外には使用しないでください。
- 食材が小さくなってきたら手を切ることがありますので危険と判断されたところで止め、後は包丁を使ってください。
- 刃を引く方向には手をそえないでください。ケガをする危険があります。
- 破損または変形した場合には使用を中止してください。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 火のそばには置かないでください。変形することがあります。
- 熟しすぎた食材のうす皮はきれいにむけないことがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。

### ■ お手入れ方法

- 使用前に食器用洗剤を付けたスポンジなどで洗ってください。
- 使用後は食器用洗剤を付けてよく洗い、水分をよく拭き取ってから収納してください。
- クレンザーや金属たわし等は製品を傷つけますので、使用しないでください。

### ■ 品質表示

スライサー刃	ステンレス刃物鋼	
ジュリエヌ刃	スライス刃	ステンレス刃物鋼
	クシ刃	ステンレススチール
本体	ハンドル	熱可塑性エラストマー (耐熱温度90℃) ポリプロピレン
	フレーム※	18-8ステンレススチール
保護カバー	ポリエチレン(耐熱温度80℃)	

※ T型ピーラーのみ

### ■ セット内容

#### T型ピーラー

- ハンドル 1
- スライサー 刃 No.1 (薄切り用、保護カバー付) 1
- スライサー 刃 No.2 (厚切り用、保護カバー付) 1
- ジュリエヌ刃 No.1 (細千切り用、保護カバー付) 1
- ジュリエヌ刃 No.2 (千切り用、保護カバー付) 1

#### I型ピーラー

- ハンドル 1
- スライサー刃 No.1 (薄切り用、保護カバー付) 1
- スライサー刃 No.2 (厚切り用、保護カバー付) 1

\*薄切り用の刃には"1" 厚切り用の刃には"2"の表示があります。  
\*保護カバーはスライサー用と千切り・細千切り用の2種類があります。  
裏面に突起があるものがスライサー用、  
突起がないものが千切り・細千切り用です。

日本製

## Before Use

Thank you very much for purchasing a Michel BRAS product.

For your own safety and for the best care for your cutlery, please read carefully the cautionary statement before using it.

**⚠ CAUTION :** Please handle the blades with care and store them safely.

### ■ Instructions and directions for use:

- This product is a kitchen tool, not intended for other usage.
- As the food you are cutting with the peeler becomes smaller, you may hurt yourself if you continue working with it.  
Stop using the peeler and switch to a knife to finish cutting small items.
- Do not place your hand in the way of the peeler blade. You may hurt yourself.
- Do not use if it is damaged or distorted.
- Store in a safe place away from children's reach.
- Do not leave near a source of heat which may cause distortion.
- Peeling off thin skin might be difficult from ripe produce.
- Not dishwasher safe.

### ■ Care

- Clean with a sponge soaked with dishwashing liquid before use.
- After using, clean well with dishwashing liquid, wipe dry thoroughly before storing away.
- Do not use scouring powder nor metallic sponge to clean as they will leave scratch marks.

### ■ Materials:

Slicer blades		Cutlery stainless steel
Julienne blades	Slicing blade	Cutlery stainless steel
	Comb blade	Stainles steel
Main body	Handle	Thermoplastic elastomer Polypropylene (heat resistant to 90°C)
	Frame*	18-8 Stainless steel
Protective cover		Polyethylene (heat resistant to 80°C)

\*Only for the T-type peeler

### ■ Set components

#### T-type peeler

Handle	1
Blade No.1 (for thin slices, includes a protective cover)	1
Blade No.2 (for thicker slices, includes a protective cover)	1
Julienne blade No.1 (for thin julienne, includes a protective cover)	1
Julienne blade No.2 (for julienne, includes a protective cover)	1

#### I-type peeler

Handle	1
Blade No.1 (for thin slices, includes a protective cover)	1
Blade No.2 (for thicker slices, includes a protective cover)	1

\* The blade for thin slices is marked "1", the one for thicker slices with "2" on the blade.

\* There are two types of protective cover, one for the peeler and one for the julienne.

The cover which has a blade guard inside is for the regular peeler while the one without is for the julienne peeler.

Made in Japan

# Précaution d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme « Michel BRAS ».  
Nous vous prions de bien vouloir lire le mode d'emploi avec attention avant d'utiliser.

**⚠ ATTENTION : veuillez manipuler les lames avec soin et les conserver en sécurité.**

## ■ Mode d'emploi:

- Ce produit est un outil de cuisine et n'est pas destiné à d'autres usages.
- Au fur et à mesure que les aliments que vous découpez avec le couteau éplucheur deviennent petits, vous augmentez le risque de vous faire mal. Arrêtez l'utilisation de l'éplucheur et continuez avec un couteau.
- Evitez de placer la main sur le passage de la lame de l'éplucheur pour ne pas vous blesser.
- Arrêtez son utilisation s'il est abîmé ou déformé.
- Rangez le dans un lieu sûr à l'abri des enfants.
- Ne le laissez pas près d'une source de chaleur qui risquerait de le déformer.
- Certains produits mûrs peuvent être difficiles à éplucher finement.
- Ne passe pas au lave-vaisselle.

## ■ Entretien

- Avant d'utiliser, nettoyez avec une éponge imprégnée de détergent pour vaisselle.
- Après utilisation, bien nettoyer avec un détergent pour vaisselle et bien essuyer avant de ranger.
- Pour le nettoyage, évitez les produits décapants et éponge à récurer car ils risquent de rayer.

## ■ Matériaux:

Lames droites		Acier à outils de coupe inoxydable
Lames à julienne	Lame à trancher	Acier à outils de coupe inoxydable
	Lame en peigne	Acier inoxydable
Elément principal	Manche	Elastomère thermoplastique Polypropylène (résistant à 90°C)
	Cadre*	18-8 Acier inoxydable
Etui de protection		Polyéthylène (résistant à 80°C)

\*Uniquement pour l'éplucheur type I

## ■ Composition

### Eplucheur type T

Manche	1
Lame No.1 (pour éplucher finement, inclut un étui protecteur)	1
Lame No.2 (pour éplucher plus épais, inclut un étui protecteur)	1
Lame à julienne No.1 (pour fine julienne, inclut un étui protecteur)	1
Lame à julienne No.2 (pour julienne, inclut un étui protecteur)	1

### Eplucheur type I

Manche	1
Lame No.1 (pour éplucher finement, inclut un étui protecteur)	1
Lame No.2 (pour éplucher plus épais, inclut un étui protecteur)	1

\* La lame pour éplucher finement est indiquée par un « 1 » à sa surface tandis que celle pour éplucher plus épais est indiquée par un « 2 ».

\* Il y a deux sortes d'étui protecteur, un étui pour la lame éplucheur et un autre pour la julienne. Celui qui comporte un protège-lame à l'intérieur est destiné à l'éplucheur tandis que celui qui n'en a pas est pour la julienne.

Fabriqué au Japon

## Перед первым использованием

Большое спасибо, что Вы выбрали продукт именно от Michel Bras. Для Вашей безопасности и для обеспечения правильного ухода за кухонными приборами прочитайте внимательно инструкцию по эксплуатации.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Используйте лезвия с осторожностью и храните в безопасном месте.

### ■ Инструкция к применению:

- Предназначена для приготовления продуктов питания. Не используйте в других целях.
- Чтобы не порезать себе пальцы, прекратите работать овощерезкой, если остатки нарезаемых продуктов стали маленькими. Используйте нож, чтобы дорезать остатки нарезаемых продуктов.
- Во избежание травм, избегайте подставлять руки под движущееся лезвие.
- Ни использовать в случае наличия дефектов или повреждений.
- Храните в надёжном, недоступном для детей месте.
- Не оставляйте овощерезку вблизи источников тепла, это может привести к её повреждению.
- Некоторые зрелые фрукты или овощи могут представлять сложность для обработки.
- Не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

### ■ Уход

- Перед первым использованием вымойте овощерезку с помощью мягкой губки и посудомоечного средства.
- После использования вымойте овощерезку с помощью мягкой губки и посудомоечного средства и ополосните чистой водой. Высушите кухонным полотенцем. Храните в сухом месте.
- Не используйте абразивные чистящие средства и металлические губки, это может привести к повреждению поверхности.

### ■ Материал

Прямые лезвия		Нержавеющая ножевая сталь
Лезвия для соломки жульен	Лезвия для нарезки ломтиками	Нержавеющая ножевая сталь
	Гребенчатые лезвия	Нержавеющая сталь
Основная часть	Ручка	Термопластичный эластомер (жаростойкость до 90°) Полипропилен
	Рамка*	Нержавеющая сталь 18-8
Защитный чехол		Полиэтилен (жаростойкость до 80°)

\* Исключительно у овощерезок типа I

### ■ Составные части

#### Т-образный нож для чистки и нарезки овощей

Рукоятка	1
Лезвие номер 1 (прямая нарезка тонких кружочков/пластин, вкл. чехол для лезвие)	1
Лезвие номер 2 (прямая нарезка толстых кружочков/пластин, вкл. чехол для лезвие)	1
Лезвие для нарезки лапшой номер 1 (лезвие для нарезки тонкой лапшой, вкл. чехол для лезвие)	1
Лезвие для нарезки лапшой номер 2 (лезвие для нарезки лапшой, вкл. чехол для лезвие)	1

#### Нож для чистки овощей

Рукоятка	1
Лезвие номер 1 (прямая нарезка тонких кружочков/пластин, вкл. чехол для лезвие)	1
Лезвие номер 2 (прямая нарезка толстых кружочков/пластин, вкл. чехол для лезвие)	1

\*Лезвие номер 1 для прямой нарезки тонких кружочков/пластин имеет маркировку "1".

\*Лезвие номер 2 для прямой нарезки толстых кружочков/пластин имеет маркировку "2".

\*Чехолы для лезвия разные - один для прямое лезвие, другой для лезвие для нарезки лапшой.

Чехол для прямое лезвие имеет внутри дополнительную защиту для лезвие.

Чехол для нарезки лапшой не имеет дополнительную защиту для лезвие.

Сделано в Японии

# Vor der Verwendung

Vielen Dank für den Kauf eines Produktes von Michel BRAS. Für Ihre eigene Sicherheit und für die beste Pflege Ihres Schälers lesen Sie bitte vor der Verwendung die Hinweise zu den Vorsichtsmaßnahmen.

**⚠ ACHTUNG:** Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um und bewahren Sie sie in einem sicheren Ort auf.

## ■ Anweisungen und Hinweise für die Anwendung:

- Dieses Produkt ist ein Küchenutensil und nicht für eine andere Nutzung vorgesehen.
- Da das Schnittgut, das Sie mit dem Schäler schneiden, kleiner wird, können Sie sich verletzen, wenn Sie den Schäler zu lange einsetzen. Beenden Sie die Benutzung des Schälers, und benutzen Sie ein Messer, um das Schneiden von kleinen Teilen zu beenden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, legen Sie Ihre Hände nicht unter die Klinge, die in Bewegung ist.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt oder verformt ist.
- Bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie ihn nicht in der Nähe einer Wärmequelle. Dies kann zu Verformungen führen.
- Einige reife Früchte oder Gemüse können schwierig zu verarbeiten sein.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

## ■ Pflege

- Reinigen Sie ihn vor dem Gebrauch mit einem Schwamm, der mit einem Spülmittel getränkt wurde.
- Nach der Verwendung säubern Sie ihn mit einem Spülmittel und reiben ihn vor dem Verwahren trocken.
- Verwenden Sie zum Reinigen kein Scheuerpulver oder einen metallischen Schwamm, da diese Kratzspuren hinterlassen.

## ■ Materialien :

	Gerade Klingen	Besteck Edelstahl
Klinge für julienne	Klinge für schneiden in Scheiben	Besteck Edelstahl
	Kammklinge	Edelstahl
Hauptteil	Griff	Thermoplastisches Elastomer (hitzebeständig bis 90°C) Polypropylen
	Rahmen*	Edelstahl 18-8
	Schutzabdeckung	Polyethylen (hitzebeständig bis 80°C)

\* Nur bei Peeler Type I

## ■ Set-Komponenten

### T-Typ-Schäler

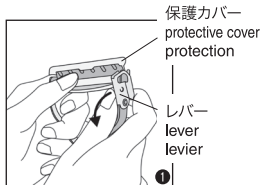
Griff	1
Klinge Nr.1 (für dünne Scheiben, inkl. einer Schutzabdeckung)	1
Klinge Nr. 2 (für dickere Scheiben, inkl. einer Schutzabdeckung)	1
Julienne-Klinge Nr. 1 (für dünne Stifte, inkl. einer Schutzabdeckung)	1
Julienne-Klinge Nr. 2 (für Stifte, inkl. einer Schutzabdeckung)	1

### I-Typ-Schäler

Griff	1
Klinge Nr. 1 (für dünne Scheiben, inkl. einer Schutzabdeckung)	1
Klinge Nr. 2 (für dickere Scheiben, inkl. einer Schutzabdeckung)	1

\* Die Klinge für dünne Scheiben ist mit "1", die für dickere Scheiben mit "2" gekennzeichnet.  
\* Es gibt zwei Arten von Schutzhüllen, eine für den Schäler und eine für den Julienne-Schäler. Die Abdeckung, die einen Klingenschutz im Inneren hat, ist für den regulären Sparschäler, während die ohne Klingenschutz für den Julienne-Schäler vorgesehen ist.

hergestellt in Japan

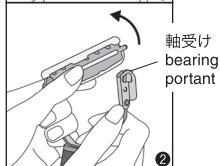


### ■ 替え刃の外し方 ( T型 )

1. 刃体の交換は安全のため刃に必ず保護カバーを付けてから行ってください。
2. 片方の手で替え刃をおさえ、レバーに指をかけ矢印の方向に開きます。①
3. 図の様に、左手で替え刃をつかんだ状態で、軸受けから替え刃を上にあげ、外します。②

### ■ 替え刃の取り付け方

1. 保護カバーを付けた替え刃の軸をレバーと反対のフレームの丸穴に差し込み、もう一方の軸をレバー側の軸受けに入れます。③
2. レバーを矢印の方向に押し、フレームに納めれば取り付けられます。④

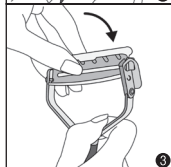


### ■ How to remove the spare blade ( T type )

1. For safety reasons, always put on the protective cover first before exchanging blades.
2. Hold the spare blade with one hand, place your finger from the other hand on the lever and push it in the direction shown by the arrow to release. ①
3. As illustrated in the figure, hold the new blade in your left hand and remove it by pulling it off the bearing. ②

### ■ How to set the spare blade

1. With the protective cover on the new blade, insert the new blade's shaft to the round hole located on the side opposite the lever. Insert the other shaft to the bearing located on the side of the lever. ③
2. Push the lever in the direction shown by the arrow to fit the new blade inside the frame. ④

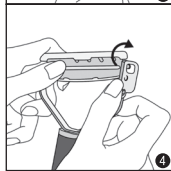


### ■ Comment enlever la lame de rechange ( Type T )

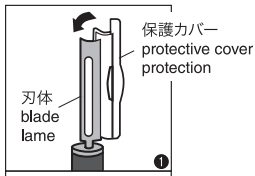
1. Pour des raisons de sécurité, posez toujours l'étui de protection avant de continuer.
2. Tenez la lame de rechange d'une main et posez le doigt de l'autre main sur le levier et poussez dans la direction indiquée par la fleche pour ouvrir. ①
3. Comme illustré sur le schéma, prenez la nouvelle lame avec la main gauche et retirez-la en la soulevant. ②

### ■ Comment enlever la lame de rechange

1. Insérez l'axe de la nouvelle lame portant toujours l'étui protecteur dans le trou situé sur le côté opposé du levier. Insérez l'autre axe dans le creux situé du même côté que le levier. ③
2. Poussez le levier dans le sens indiqué par la flèche pour monter la nouvelle lame dans le cadre. ④







### ■ 替え刃の外し方 (I型)

1. 刃体の交換は安全のため刃に必ず保護カバーを付けてから行ってください。①
2. 刃体と、保護カバーをつかみ、刃体を振り幅の中央の位置②で、上に引っ張ると刃体が外れます。③

### ■ 替え刃の取り付け方

1. 保護カバーを付けた刃体の軸部分の羽根形状をハンドルの口金の穴形状に合わせてカチッと音がするまで差し込んでください。④
2. 刃体がスムーズに回転することを確認してから保護カバーを外して使用します。

### ■ How to remove the spare blade ( I type )

1. For safety reasons, always put on the protective cover before proceeding. ①
2. To remove the blade, grip together the blade and the protective cover and twist until the blade is facing you ②, then pull upwards. ③

### ■ How to set the spare blade

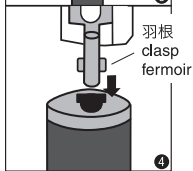
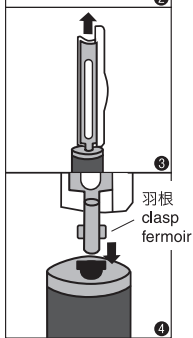
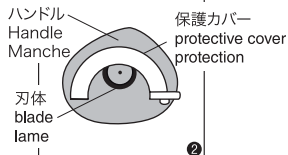
1. With the protective cover on the new blade, match the new blade's shaft with the handle's clasp and insert until you hear it clicking into place. ④
2. The new blade is securely set in the handle when it can rotate smoothly: remove the protective cover before use.

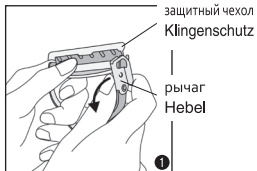
### ■ Comment enlever la lame de recharge ( Type I )

1. Pour des raisons de sécurité, posez toujours l'étui de protection avant de continuer. ①
2. Pour retirer la lame, saisissez ensemble la lame et l'étui protecteur, faites tourner jusqu'à ce que la lame soit face à vous ②, puis tirez doucement ③.

### ■ Comment poser la lame de recharge

1. Avec l'étui de protection toujours sur la lame, faites coïncider l'axe de la nouvelle lame avec le fermoir du manche et insérez jusqu'à ce que vous entendez un clic. ④
2. La nouvelle lame est bien placée dans le manche lorsqu'elle peut tourner facilement : enlevez alors l'étui protecteur avant d'utiliser.

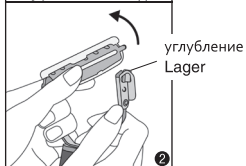




защитный чехол  
Klingenschutz

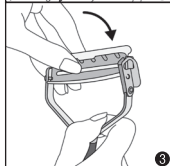
рычаг  
Hebel

1

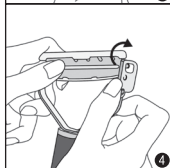


углубление  
Lager

2



3



4

### ■ Удаление лезвия (Т-образный нож для чистки и нарезки овощей)

1. Для вашей безопасности надевайте всегда защитный чехол на лезвие.
2. Держите лезвие в руке и надавите другой рукой на рычаг, чтобы освободить лезвие (как показано стрелками). ①
3. Как показано на схеме, возьмите лезвие левой рукой и вытяните из углубления. ②

### ■ Вставление запасной лезвия

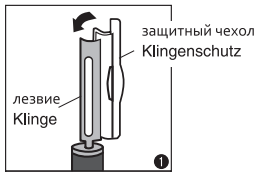
1. После того как Вы наделаете защитный чехол на лезвие, вставьте металлический штифт в отверстие напротив рычага. Вставьте другой штифт в углубление на стороне рычага. ③
2. Надавите рычаг в сторону показано стрелками, чтобы закрепить новое лезвие в рамке. ④

### ■ Entfernen der Ersatzklinge (T-Typ)

1. Setzen Sie aus Sicherheitsgründen stets den Klingenschutz auf, bevor Sie die Klingen austauschen.
2. Halten Sie die Ersatzklinge mit einer Hand fest, betätigen Sie mit dem Finger der anderen Hand den Hebel und drücken Sie ihn in die Richtung, in die der Pfeil zeigt, um sie zu lösen. ①
3. Halten Sie die neue Klinge, wie in der Abbildung gezeigt, mit Ihrer linken Hand fest und entfernen Sie diese, indem Sie die Klinge aus dem Lager herausziehen. ②

### ■ Einsetzen der Ersatzklinge

1. Legen Sie den Schaft der neuen Klinge mit aufgesetztem Klingenschutz in die runde Öffnung, die sich an der Seite gegenüber dem Hebel befindet, ein. Legen Sie den anderen Schaft in das Lager ein, das sich an der Seite des Hebels befindet. ③
2. Schliessen Sie den Hebel in die Richtung, die der Pfeil anzeigt, um die neue Klinge zu fixieren. ④

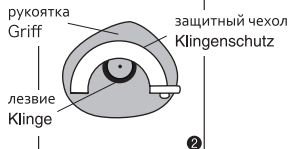


### ■ Удаление лезвия ( для чистки овощей )

1. Для вашей безопасности всегда надевайте защитный чехол на лезвие. ❶
2. Чтобы удалить лезвие, потяните лезвие в чехле на себя ❷,
- и вверх. ❸

### ■ Вставление запасной лезвия

1. После того как Вы наделе защитный чехол на лезвие, вставьте металлический штифт в запор рукоятке, пока Вы не услышите, что он защёлкнул ❹
2. Новое лезвие вставлено правильно, если оно легко повернётся. Удалите защитный чехол перед употреблением.

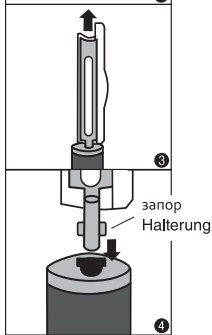


### ■ Entfernen der Ersatzklinge ( I-Typ )

1. Setzen Sie aus Sicherheitsgründen stets den Klingenschutz auf, bevor Sie die Klinge entfernen. ❶
2. Um die Klinge zu entfernen, drücken Sie die Klinge und den Klingenschutz zusammen, drehen Sie diese, bis die Klinge Ihnen zugewandt ist ❷,
- und entfernen Sie die Klinge. ❸

### ■ Einsetzen der Ersatzklinge

1. Legen Sie die neue Klinge mit aufgesetztem Klingenschutz mit dem Schaft auf die Griffhalterung und führen Sie diese ein, bis Sie durch ein Klicken hören, dass sie eingerastet ist. ❹
2. Die neue Klinge ist sicher am Griff befestigt, wenn sie sich problemlos drehen lässt: Entfernen Sie den Klingenschutz vor der Verwendung.





## 貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町 3-9-5  
お客様相談室 電話 (03)3862-6410  
受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00  
(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com>

## kai corporation

3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8586, Japan

Tel: +81 (0) 3 3866 3741

Fax: +81 (0) 3 3864 1439

[www.kai-group.com/e](http://www.kai-group.com/e)

## kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany

Tel: +49 (0) 212 23 23 80

Fax: +49 (0) 212 23 23 899

[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

## kai France sarl

62, Boulevard Garibaldi, 75015, Paris, France

Tel: +33 (0) 9 73 87 36 80

Fax: +33 (0) 1 42 72 80 41

[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

## kai U.S.A. ltd.

18600 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.

Tel: +1 503 682 1966

Fax: +1 503 682 7168

[www.kaiusalltd.com](http://www.kaiusalltd.com)