

万能野菜調理器 **ベニリナー**  
 Japanese Mandolin  
**BENRINER**



**PERFECT FOR BOTH HOUSEHOLD AND PROFESSIONAL USE**  
**PARFAIT/AUSSI BIEN POUR USAGE DOMESTIQUE QUE PROFESSIONNEL**  
**PERFECTO TANTO PARA USO DOMESTICO COMO PROFESIONAL**

**EASY, FAST & FUN!**  
**3 INTERCHANGEABLE BLADES FOR BEAUTIFUL GARNISHING**  
**FACILE ET RAPIDE!**  
**3 LAMES INTERCHANGEABLES POUR DECORER VOS PLATS**  
**FACIL Y RAPIDO!**  
**3 CUCHILLAS INTERCAMBIABLES PARA ADORNAR PLATOS**



**BENRINER CO., LTD.**  
 株式会社 **ベニリナー**

  
 MADE IN  
 JAPAN

**OTHER HIGH-PERFORMING  
 BENRINER BRAND PRODUCTS**

**AUTRES EXCELLENTS PRODUITS  
 DE BENRINER**

**OTROS EXCELENTES PRODUCTOS BENRINER**

**SUPER BENRINER**

Chef's favorite!  
 Le favori du Chef!  
 El favorito del Chef!



wide size : 95mm

**JUMBO BENRINER**

Perfect for large sized vegetable!  
 Parfait pour légumes de grande taille!  
 Perfecto para vegetales grandes!



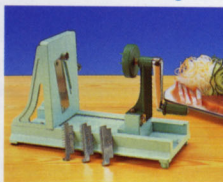
wide size : 115mm

**TURNING SLICER**

Beautiful garnishing made easy!

Décoration facile et belle!

Fácil y bonita preparación de adorno vegetal!



**COOK HELP**

Easy salad making at home!

Préparation facile de salades chez vous!

Fácil preparación de ensaladas en casa!



K-91

Japan Hygienic Olefin and Styrene Plastics Association  
 Membership Number K-91

PL-MARK is a symbol of reliability to consumers for plastic products made in Japan.

PL-MARK est un symbole de fiabilité pour les consommateurs de produits plastiques fabriqués au Japon.

PL-MARK es un símbolo de fiabilidad para los consumidores de productos plásticos hechos en Japón.



株式会社 **ベニリナー**  
 〒741-0062  
 山口県岩国市岩国3丁目7番3号  
 TEL (0827) 41-1211  
 FAX (0827) 43-4033  
 URL: <http://www.benriner.co.jp>

**BENRINER CO., LTD.**

No.7-3, 3-CHOME, IWAKUNI, IWAKUNI-CITY  
 YAMAGUCHI, 741-0062, JAPAN  
 TEL (+) 81-827-41-1211  
 FAX (+) 81-827-43-4033  
 URL: <http://www.benriner.co.jp>

**PLEASE READ BEFORE USE**  
**A LIRE AVANT UTILISATION**  
**LEER ANTES DE UTILIZAR**

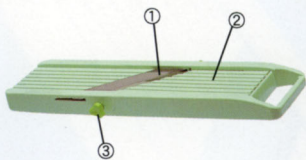
楽しく手早く美しく

**PARTS AND ACCESSORIES**  
**PIECES DETACHEES ET ACCESSOIRES**  
**PARTES Y ACCESORIOS**

① SMOOTH BLADE  
 Comes pre-attached

① LAME LISSE  
 Livrée pré-montée

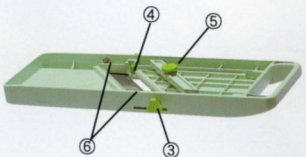
① CUCHILLA PLANA  
 Viene pre-instalada



④ INTERCHANGEABLE  
 BLADE SLOT  
 A slot for inserting INTER-  
 CHANGEABLE BLADE

④ Fente pour insérer LAME  
 INTERCHANGEABLE

④ Alojamiento para una  
 CUCHILLA INTERCAM-  
 BIABLE



**BENERINER-All You'll Ever Need!**  
**BENERINER-Tout ce dont vous avez besoin !**  
**BENERINER-Todo lo que Necesita!**

② CUTTING SURFACE  
 Opens upward  
 and removable

② SURFACE DE COUPE  
 S'ouvre vers le haut,  
 détachable

② SUPERFICIE DE CORTE  
 Abatible y retirable  
 hacia arriba.

③ TIGHTENING SCREW  
 Screws to tighten the INTER-  
 CHANGEABLE BLADES

③ VIS DE RENFORCEMENT  
 Vis pour resserrer les LAMES  
 INTERCHANGEABLES

③ TORNILLO DE SUJECIÓN  
 Tornillos para fijar CUCHILLAS  
 INTERCAMBIABLES

⑤ THICKNESS ADJUSTMENT  
 SCREW  
 A round screw placed at the  
 center of BENERINER

⑤ VIS DE REGLAGE  
 D'ÉPAISSEUR  
 Une vis ronde située au  
 centre du BENERINER

⑤ TORNILLO DE AJUSTE DE  
 GROSOR  
 Tornillo redondo situado en  
 el centro del BENERINER

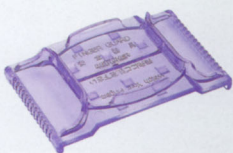
⑥ SMOOTH BLADE  
 SCREW  
 A screw that secures  
 SMOOTH BLADE

⑥ VIS DE LAME LISSE  
 Vis qui fixe la LAME  
 LISSE

⑥ TORNILLO DE  
 CUCHILLA PLANA  
 Tornillo que sujeta la  
 CUCHILLA PLANA

**HOW TO USE "FINGER GUARD"**  
**COMMENT UTILISER**  
**LE "POUSSOIR DE SECURITÉ"**

**COMO USAR**  
**EL "PULSADOR DE SEGURIDAD"**



Please use FINGER GUARD for  
 your protection.

Merci d' utiliser le POUSSOIR DE  
 SECURITÉ (FINGER GUARD)  
 pour protéger vos doigts.

Por favor utilice el PULSADOR DE  
 SEGURIDAD(FINGER GUARD)  
 para proteger sus dedos.

指先に  
 ご注意ください

① Secure vegetable underside of FINGER  
 GUARD.



① Fixer le légume à couper sous le POUSSOIR DE SECURITÉ.

① Fijar el vegetal a cortar debajo del PULSADOR DE SEGURIDAD.

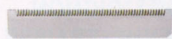
② Apply slight pressure on the FINGER GUARD  
 and slice with even, back and forth strokes.



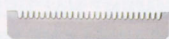
② Appuyer légèrement sur le POUSSOIR DE SECURITÉ et couper en poussant uniformément, en descendant et en remontant.

② Presionar ligeramente sobre el PULSADOR DE SEGURIDAD y cortar empujando uniformemente, adelante y atrás.

### 3 TYPE INTERCHANGEABLE BLADES



FINE BLADE



MEDIUM BLADE



COARSE BLADE

BENRINER comes with 3 INTERCHANGEABLE BLADES. Use any one of these for the outcome you desire.

BENRINER est livré avec 3 LAMES INTERCHANGEABLES. Utilisez celle que vous souhaitez en fonction du résultat désiré.

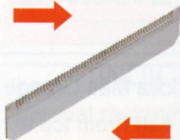
BENRINER viene con 3 HOJAS INTERCAMBIABLES. Utilice la que necesite para el resultado deseado.

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

Remarque: Merci de vérifier que la LAME FINE soit bien installée lors de la livraison du BENRINER.

Nota: Por favor comprobar que la HOJA FINA está instalada al adquirir su BENRINER.

下ごしらえ 3種の櫛刃が  
おてっだい



All INTERCHANGEABLE BLADES are reversible.

Toutes les LAMES INTERCHANGEABLES sont réversibles.

Todas las HOJAS INTERCAMBIABLES son reversibles.

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

LA LAME INTERCHANGEABLE BENRINER est facilement détachable pour la laver individuellement et en toute sécurité.

LA HOJA INTERCAMBIABLE BENRINER es fácil de extraer para lavarla individualmente y con seguridad.

### SAFETY PRECAUTIONS BEFORE USE

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

- ⚠ Please pay special attention as vegetable becomes smaller when slicing. Make sure to use FINGER GUARD for protection.
- ⚠ When using FINGER GUARD, Be aware not to let your fingers slip past the FINGER GUARD.
- ⚠ Do not touch the cutting edge of the blade under any circumstance.
- ⚠ When removing or opening the CUTTING SURFACE upward, avoid touching blades.
- ⚠ Keep BENRINER, Blades, Screws out of reach of children.

### MESURES DE SECURITE AVANT UTILISATION

Utiliser BENRINER uniquement pour couper des légumes. L'usage ou la manipulation inadéquats peuvent être dangereux.

- ⚠ Merci de faire attention car le légume se réduit lors de sa coupe. Toujours utiliser le POUSSOIR DE SECURITÉ.
- ⚠ Lors de l'utilisation du POUSSOIR DE SECURITÉ, Attention à ce que les doigts ne glissent pas au-delà du POUSSOIR DE SECURITÉ.
- ⚠ Ne toucher en aucun cas le tranchant de la lame.
- ⚠ Lorsque vous enlevez ou ouvrez la SURFACE DE COUPE vers le haut, évitez de toucher les lames.
- ⚠ Garder BENRINER, lames, vis hors de portée des enfants.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR

Utilizar BENRINER sólo para el corte de vegetales. El uso o el manejo inadecuado puede producir daños.

- ⚠ Por favor prestar especial atención ya que la pieza de vegetal reduce su tamaño al rallarlo. Usar siempre el PULSADOR DE SEGURIDAD.
- ⚠ Al usar el PULSADOR DE SEGURIDAD, Tener cuidado para que no se deslicen los dedos pasado el PULSADOR DE SEGURIDAD.
- ⚠ No tocar el filo de la cuchilla bajo ninguna circunstancia.
- ⚠ Al retirar o abatir la SUPERFICIE DE CORTE hacia arriba, evitar tocar las cuchillas.
- ⚠ Mantener BENRINER, Cuchillas, Tornillos fuera del alcance de los niños.

## COOKING SAMPLES USING SMOOTH BLADE ONLY

(Without INTERCHANGEABLE BLADE)

EXEMPLES DE COUPE EN UTILISANT LA LAME LISSE UNIQUEMENT

(Sans LAME INTERCHANGEABLE)

MUESTRA DE CORTE USANDO SOLO LA HOJA PLANA

(Sin HOJA INTERCAMBIABLE)

Outstanding Cutting Performance!

⚠ (Watch Your Fingers)

Résultat de coupe exceptionnel !

⚠ (Attention aux doigts)

Prestaciones de Corte Destacadas!

⚠ (Cuidado con los Dedos)

### How to Adjust Thickness

Comment régler l'épaisseur

Como Ajustar el Grosor



Hold the BERNINER at eye-level. Turn the screw clock-wise for thin slices and counter clock-wise for thicker slices.

Maintenir le BERNINER à hauteur des yeux. Fixer la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour une coupe fine et dans l'autre sens pour une coupe épaisse.

Mantener el BERNINER a la altura de los ojos. Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para fino y al revés para grueso.

お料理は作るあなたのおみやり

Makes amazing garnishing as thin as 0.3 mm to a thickness of 5.0 mm.

Obtenez de superbes décorations de plats d'une coupe fine de 0.3 mm à une coupe épaisse de 5.0 mm.

Obtenga excelente adorno de platos desde fino 0.3 mm a grueso 5.0 mm.

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

**Remarque:** Si la vis de réglage d'épaisseur est trop serrée, il est possible que le BERNINER ne coupe pas.

**Nota:** Si el Tornillo de Ajuste de Grosor se gira demasiado avanzado, el BERNINER no corta.

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

On peut couper un chou de grande taille en deux, et le râper entièrement.

Puede cortar una col grande por la mitad y filetearla entera.



Thickness of garnishing can be adjusted as needed.

On peut ajuster l'épaisseur de la coupe selon le résultat souhaité.

Se puede ajustar el grosor del adorno como se desee.



Thin and attractive garnishing in seconds!

Une garniture fine et attrayante en quelques secondes !

Adorno vegetal fino y atractivo en cuestión de segundos!



# HOW TO ATTACH/REMOVE THE INTERCHANGEABLE BLADE

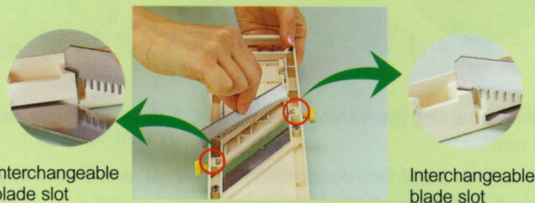
## COMMENT INSTALLER / ENLEVER LA LAME INTERCHANGEABLE

### COMO PONER/QUITAR LA HOJA INTERCAMBIABLE

Insert blade in INTERCHANGEABLE BLADE SLOT with its cutting edge facing down.

Insérer la lame dans la FENTE prévue à cet effet avec le tranchant de la lame vers le bas.

Insertar la cuchilla en el ALOJAMIENTO DE HOJA INTERCAMBIABLE con el borde de corte hacia abajo.



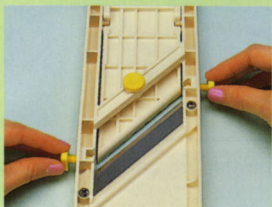
Interchangeable blade slot

Interchangeable blade slot

Tighten the screws to secure the blade and loosen them to remove.

Serrer les vis pour fixer la lame et les desserrer pour l'enlever.

Apretar los tornillos para fijar la cuchilla y aflojar para retirarla.



Always use FINGER GUARD!

Toujours utiliser le POUSSOIR DE SECURITÉ !

Usar siempre el PULSADOR DE SEGURIDAD!



安全器具を  
お使い下さい

# COOKING SAMPLES USING 3 INTERCHANGEABLE BLADES

3 types of blades for a wide variety of cuts!

EXEMPLES DE COUPE EN UTILISANT LES 3 LAMES INTERCHANGEABLES

3 types de lames pour une diversité de coupes !

MUESTRAS DE CORTE UTILIZANDO 3 CUCHILLAS INTERCAMBIABLES

3 tipos de cuchilla para una diversidad de cortes!

Easy thickness adjustment for additional variation!

Note: Adjustable thickness may vary depending on the blade. Thickness can be adjusted while any blade is still attached.

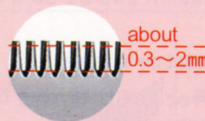
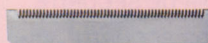
Facile réglage d'épaisseur pour plus de variations !

Remarque: L'épaisseur ajustable peut varier en fonction de la lame. L'épaisseur peut s'ajuster quelle que soit la lame installée.

Fácil ajuste de grosor para variación adicional!

Nota: El grosor ajustable puede variar dependiendo de la cuchilla. Se puede ajustar el grosor estando cualquier cuchilla instalada.

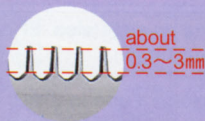
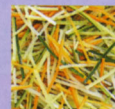
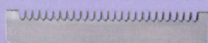
## Sample using FINE BLADE



"sashimi" dish

salad

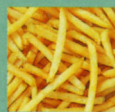
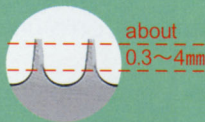
## Sample using MEDIUM BLADE



soup

sandwich

## Sample using COARSE BLADE



potatofly

saute



## HOW TO MAKE CHOPPED ONION WITH MEDIUM/COARSE BLADES

COMMENT HACHER DE L'OIGNON AVEC UNE LAME MOYENNE / EPAISSE

COMO HACER CEBOLLA PICADA CON CUCHILLA MEDIA/GRUESA

Adjust the size of vegetable if needed.

(Width of BENRINER is 64mm)

Recouper le légume si nécessaire

(la largeur de BENRINER est 64 mm)

Ajustar el tamaño del vegetal si fuera necesario

(el ancho de BENRINER es 64 mm)

### Small Onion Petit Oignon Cebolla Pequeña

①



① Cut top and bottom ends of the onion.

① Couper les extrémités de l'oignon.

① Cortar los extremos inferior y superior de la cebolla.

② Apply slight pressure and slice as shown in the picture.

② Appuyer légèrement et couper comme sur l'image.

② Aplicar presión ligeramente y filetear como se muestra en la imagen.

②



### Larger Onion Oignon plus grand Cebolla Más Grande

① Cut onion in half (from top to bottom) after removing both ends.

① Couper l'oignon en deux (de haut en bas) après en avoir coupé les extrémités.

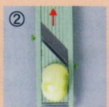
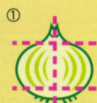
① Cortar la cebolla por la mitad (de arriba abajo) después de cortar los extremos.

② Slice with one half of the onion with the cut side facing down.

② Couper une moitié d'oignon, la partie tranchante de l'appareil vers le bas.

② Filetear con una mitad de la cebolla con el corte hacia abajo.

①



②



## QUALITY INDICATION

Material resin/ABS resin, AS resin, POM resin

Thermal resistance temp/70° C

## CAUTIONS FOR HANDLING

- ⚠ Do not place on open flame or heat source. Material is susceptible to melting.
- ⚠ Washing with brush or powdered cleanser may scratch the surface.
- ⚠ No wiping with thinner, gasoline, benzene, etc.
- ⚠ Wash thoroughly if BENRINER comes in contact with oil or harsh chemicals.

## INDICATION DE QUALITE

Matériel résine / résine ABS, résine AS, résine POM

Résistance thermique temp. / 70°C

## CONSEILS D'UTILISATION

- ⚠ Ne pas exposer à une flamme directe ou une source de chaleur. Le matériel peut fondre.
- ⚠ Le lavage avec une brosse ou de la lessive en poudre peut rayer la surface.
- ⚠ Ne pas laver avec des dissolvants.
- ⚠ Laver complètement si BENRINER est mis en contact avec des produits chimiques.

## INDICACION DE CALIDAD

Material resina/resina ABS, resina AS, resina POM

Resistencia Térmica temp/70° C

## PRECAUCIONES DE MANEJO

- ⚠ No exponer a llama directa o fuente de calor. El material puede fundirse.
- ⚠ Si se lava con cepillo o con limpiador en polvo se puede arañar la superficie.
- ⚠ No limpiar con disolventes.
- ⚠ Lavar por completo si BENRINER entra en contacto con productos químicos.

Indicator/BENRINER CO.,LTD

Head Office/ No.7-3, 3-CHOME, IWAKUNI, IWAKUNI-CITY

YAMAGUCHI, 741-0062, JAPAN

TEL (+) 81-827-41-1211 FAX (+) 81-827-43-4033