


保証書

持込修理

KEVNHAUN  オールインワンカッター

品番	KDS.8816		お買い上げ販売店名印	
お客様	お名前	様		
	ご住所	〒.....		
お買い上げ日	年	月		日
保証期間	お買い上げ日より1年間			

(本製品に関するお問い合わせは)

日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949
TEL : 0256(92)3145
http://www.nihon-yoshokki.co.jp/

本書はお買い上げ日より、上記期間内において正常な使用状態で故障が発生した場合には、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は、下記をご参照ください。

- 保証期間中、取り扱いについての説明書等の注意に従った正常な使用状態で故障した場合は、当社、又はお買い上げ販売店に修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。お買い上げの販売店が無料修理をいたします。
- 保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、当社、又はお買い上げ販売店へ直接お問い合わせください。
- 次のような場合には、保証期間中でも有料修理になります。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ販売店名の記載がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
 - ご使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
 - 火災、地震、風水害、雷、その他天災地変、塩害、公害や異常電圧による故障及び損傷。
 - 本製品以外の他の機器によって生じた故障及び損傷。
- ガラスボウル・ふた・パッキン・ブレード・泡立てプレート・おろしプレート・マット・スパチュラは消耗品です。保証期間内でも有料になります。
- 本機は持込修理の対象商品ですので、保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
- この保証書は、本書に明示した期間の、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は当社に直接お問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

お客様へのお願い

- 本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ販売店名が記載されているかお確かめください。万一記入がない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。
- ご贈答等で、本書記載のお買い上げ販売店に修理が依頼に出来ない場合は、当社へ直接お問い合わせください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、当社に直接お問い合わせください。

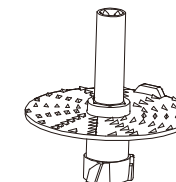
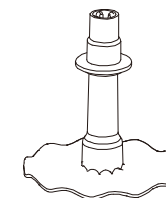
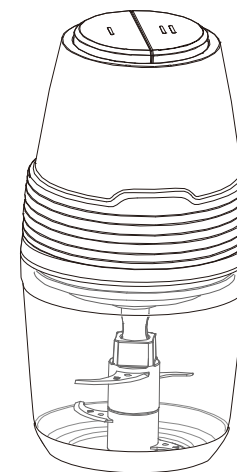
MADE IN CHINA
2206

家庭用

KEVNHAUN 

品番:KDS.8816

オールインワンカッター 取扱説明書



目次

・安全上のご注意	1~2
・使用上のご注意	3~5
・各部の名称	6
・正しい使い方	7~12
・お手入れの方法	13
・故障かな	14
・仕様	15
・保証とアフターサービス／個人情報のお取り扱いについて	16
・廃棄するときは	16
・交換用部品の販売	17
・保証書	裏表紙

保証書 付

このたびは「KEVNHAUN オールインワンカッター」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。製品の機能を十分に生かして正しくご使用ください。『ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みいただき、お読みいただいた後は必ず保管し、わからないことや不具合が生じたときにお役立てください。』

■品質には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら当社へお問い合わせください。

安全上のご注意

必ずお守りください。


※ご使用の前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
 ※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、危害や損害の大きさと、切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。


注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。


絵表示
の例


 ○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。


 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が描かれています。


警告


 絶対に分解したり、修理・改造したりしない。
分解禁止
※感電・火災・けが・故障のおそれがあります。


 危険ですので、乳幼児や子供の近くでの使用、また子供だけで絶対使用させない。子供がこの機器で遊ぶことがないよう監視する。
禁止
※感電・やけど・けがのおそれがあります。


 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
禁止
※感電・けが・破損・故障のおそれがあります。


 調理以外の目的や業務用(一般家庭用以外)として使用しない。
禁止
※故障のおそれがあります。


 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。また、お手入れの際は必ず電源コードを抜いてから行う。
強制
※火災・感電のおそれがあります。


 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。
禁止
※感電・けが・やけどのおそれがあります。


 電源プラグは根元まできちんと差し込む。
強制
※火災・感電のおそれがあります。


 電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、加工したり、ねじったり、束ねたり、重い物を載せたり、加熱したりしない。
禁止
※感電・ショート・火災のおそれがあります。


 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
禁止
※感電・ショート・火災のおそれがあります。


 交流100V以外では使用せず、コンセントや配線器具の定格を超える使用もしない。
禁止
※火災・感電のおそれがあります。

 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
強制
※火災・感電・発火のおそれがあります。

 延長コードは使用しない。タコ足配線はしない。
禁止
※異常発熱・火災・感電のおそれがあります。

 乳幼児が誤って電源プラグをなめないように注意する。
強制
※感電・けがのおそれがあります。

 運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。
強制
※けがのおそれがあります。

 部品の取り外し、交換をするときや使用していないときは電源プラグをコンセントから抜く。
強制
※感電・漏電・けがのおそれがあります。


警告


 **異常・故障時には、直ちに使用を中止する**
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。


- ＜異常・故障例＞
- 本体、電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
 - 電源コードに深い傷や変形がある
 - 焦げくさいにおいがする
 - 発煙・発火する
 - 製品の一部分に割れ・がたつき・緩みがある
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - ビリビリと電気を感じる
 - ブレードが折れたり、欠けた
 - ガラスボウルやパーツが割れたり、ヒビが入った


このような場合には、すぐに電源プラグを抜いて、当社(裏表紙)または販売店に必ず点検・修理を依頼する


警告


 電源プラグを抜く際は、電源コードを持たず電源プラグを持って抜く。
強制
※破損・ショート・火災のおそれがあります。


 ガスレンジ・オープンなどの熱源のそば、湿気や埃の多いところには置かない。
禁止
※火災・けが・故障のおそれがあります。


 不安定な場所、滑りやすい場所では使用しない。
禁止
※破損・故障・けがのおそれがあります。


 電子レンジ・オープンレンジなどで使用しない。
禁止
※火災・故障・変形のおそれがあります。


 食器洗浄機・食器乾燥機などで使用しない。
禁止
※故障・変形のおそれがあります。


 ガラスボウルから食材を取り出す際や、洗浄する際はブレードの取扱に注意する。ブレードは鋭利です。
強制
※けがのおそれがあります。


 使用時に回転が止まった場合はすぐに使用を中止する。
禁止
※けがや事故のおそれがあります。

 ブレードの回転が止まる前に本体を取り外さない。
禁止
※破損・故障・けがのおそれがあります。

 本体の穴・すき間や接続部に、指やピン、針金などの金属物など、異物を入れない。
禁止
※感電・故障のおそれがあります。

 ドライアイスやかち割り氷の粉碎、水分の少ない固形物だけの粉碎はしない。
禁止
※破損・故障のおそれがあります。

 本製品の付属品以外は使用しない。
禁止
※破損・故障・ケガのおそれがあります。

 塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
禁止
※金属部品のサビや破損のおそれがあります。

使用上のご注意

⚠ 注意

禁止 浴室など湿気の多い場所で使わない。
屋外で使わない。

※感電・故障のおそれがあります。

禁止 使用前に必ずブレードカバーを外す。

※食材に混入するおそれがあります。

禁止 部品の取り付けや取り外しは、シャフトの回転が完全に止まり、電源プラグをコンセントから抜いてから行う。

※けが・感電・火災のおそれがあります。

禁止 電源コードは、本体に巻きつけたり、束ねた状態で使わない。

※破損・ショート・火災のおそれがあります。

禁止 空回しはしない。

※故障のおそれがあります。

強制 作動させるときは、ガラスボウル、本体をしっかり固定する。

※事故・ケガのおそれがあります。

禁止 作動中、および電源プラグがコンセントにささっている状態で移動しない。

※故障・けがのおそれがあります。

強制 連続運転は定格時間以内にする。
※定格時間：
おろし/1分、泡立て/1分、ブレード/20秒

※故障のおそれがあります。

強制 ブレード、おろしプレート、泡立てプレートは、必ず食材を入れる前にシャフトピンに取り付ける。

※故障のおそれがあります。

禁止 曲がったり、破損したブレードは使わない。刃は研がない。

※破損のおそれがあります。

禁止 シャフトの先端の穴に付着物がある状態で使わない。

※故障のおそれがあります。

禁止 食材はガラスボウルのMAX表示を超える量を入れない。

※故障のおそれがあります。

禁止 60℃以上の熱い食材を調理しない。

※やけどのおそれがあります。

強制 熱い液体をガラスボウルに注ぐときは十分に注意する。

※外に跳ね出しやけどのおそれがあります。

禁止 食材の入れすぎや、貼りつきによりシャフトの動作が止まったときは、そのままの状態を使い続けない。

※破損のおそれがあります。

強制 食材が偏り、攪拌されていない状態が続くときは、運転を中断し、食材が均等にブレードに当たるように動かす。

※故障のおそれがあります。

強制 食材を取り出すときはスパチュラなどを用いて取り出す(素手で行わない)。

※故障・破損・けがのおそれがあります。

強制 異音がするときは、ブレード、おろしプレート、泡立てプレートのシャフトの底穴に残留物がないか確認する。

※故障のおそれがあります。

強制 ブレードを外すときは、ゆっくり行う。

※ガラスボウルの内容物が飛び出すおそれがあります。

禁止 金属製・ナイロン製のたわし、磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使わない。

※傷がつきます。

運転スイッチの操作方法

パルス運転	1回1秒程度を目安に、押す／離すを繰り返します。 硬い食材を加工するときの操作方法です。
連続運転	食材がお好みの状態になるまで、運転スイッチを押し続けます。 食材をなめらかにするときの操作方法です。

定格時間（連続使用可能時間）を超えての連続使用をしない。

	定格時間	休止時間	繰り返し回数	休止時間
ブレード	20秒	2分	3回	30分
泡立てプレート	1分	2分	3回	30分
おろしプレート				

モーター保護機能について

定格時間を超えた連続使用や、食材が多い状態での運転によりモーターが過熱した場合、モーター保護のために自動的に電源を遮断して運転を停止します。この場合には、運転スイッチから手を離し、電源コードを抜いてから涼しい場所に30分程度放置してモーターを冷却してください。

また食材が多い場合には、食材を減らしてからご使用ください。

- 規定の回数を繰り返した時は、30分以上休ませてください。
- 柑橘類(特に皮)の使用に注意してください。(変色・変質のおそれがあります。)
- この製品はコンパクトですが非常にパワフルです。使用時にかなりの振動を感じますのでご注意ください。慌てずにしっかりと押さえて操作してください。危険を感じた場合は、運転スイッチから手を離し、停止させてください。
- はじめてお使いになるときは、「お手入れの方法」(13ページ)を参考にして、各部品を洗ってからご使用ください。
- ご使用後はすぐにお手入れしてください。

使用上のご注意

スパチュラ

⚠ 使用上のご注意

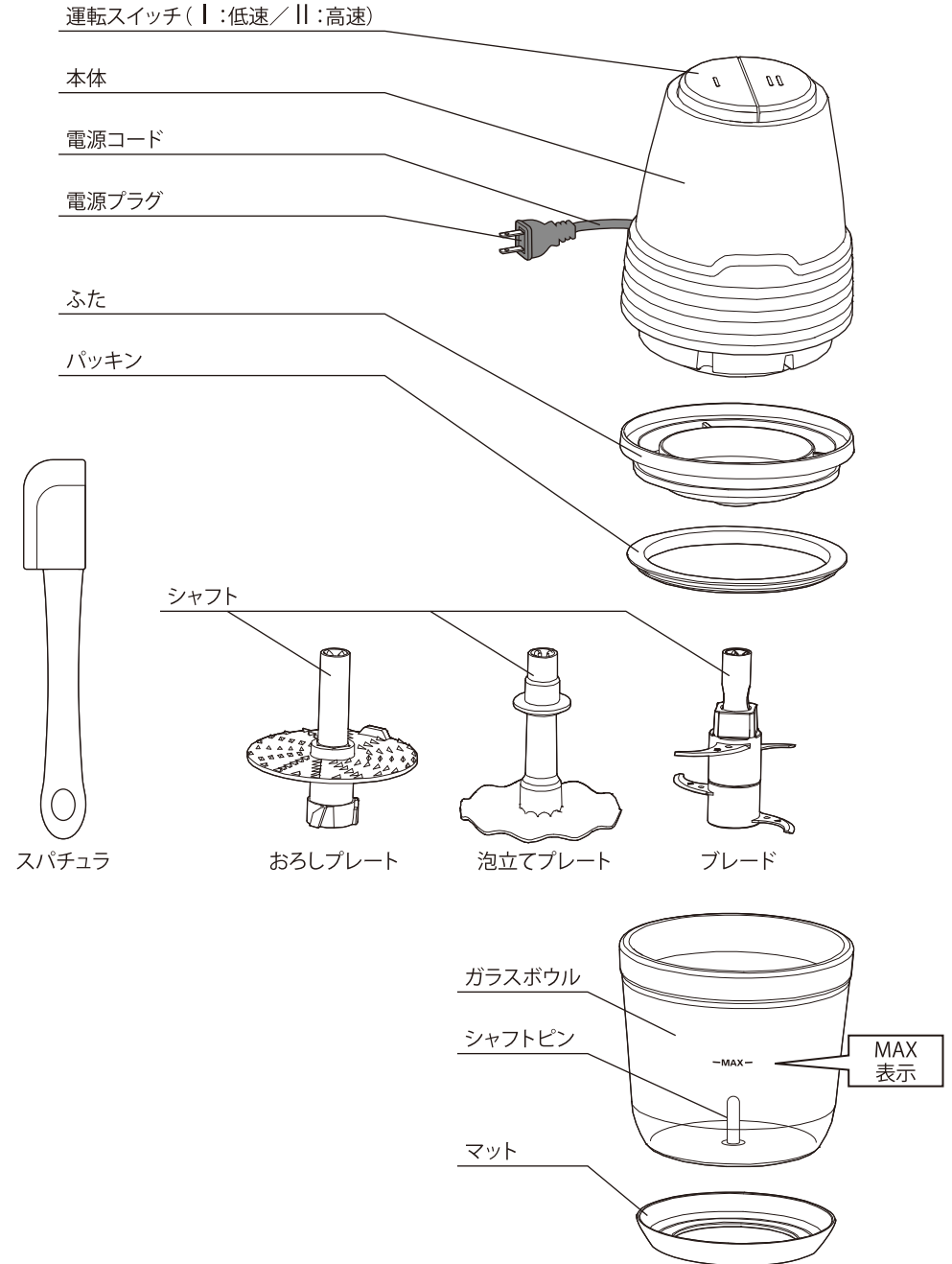
- たわしまたは磨き粉等を使用すると傷がつくことがあります。
- 火のそばや高温になるところには置かないでください。耐熱温度以上の熱が加わりますと、溶けたり変形するおそれがあります。
- 繰り返しの使用や色の濃い食材を使用した場合、変色することがありますが、ご使用には差し支えありません。
- 過度な負荷やひねりを加えないでください。破損した際はご使用をおやめください。
- シリコン特有の臭いを感じるがありますが、衛生上問題ございません。
- 食器洗浄機での使用が可能です。

品質表示

持ち手／ポリプロピレン(耐熱温度：120℃)

先端部／シリコンゴム(耐熱温度：220℃)

各部の名称

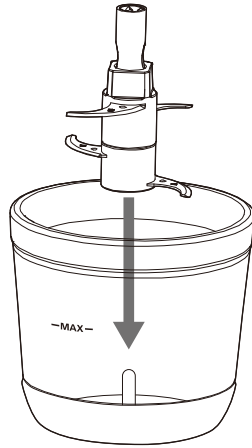


正しい使い方

ブレード

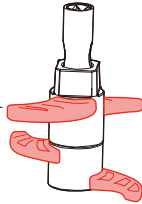
- 1** 清潔で乾燥した平らな場所に置いたマットの上にガラスボウルを置き、ブレードをシャフトピンに取り付けます。

※ブレードはシャフト部分を持ってください。
 ※使用前にブレードが固定されていることを確認してください。



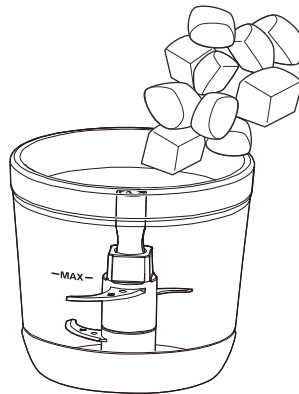
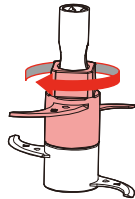
注意

使用前に必ずブレードカバーを外してください。食材に混入するおそれがあります。



ブレードの組み立て

上のブレードの四角い部分をつまんで時計回りに回してしっかり固定します。



- 2** ガラスボウルに食材を入れます。

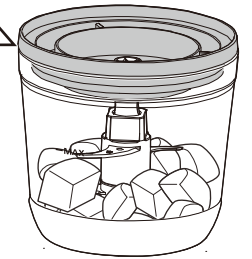
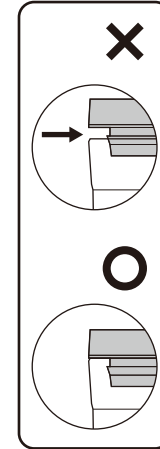
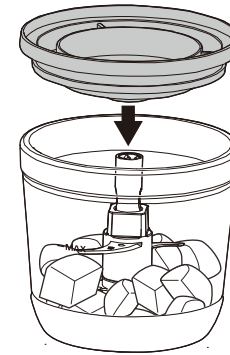
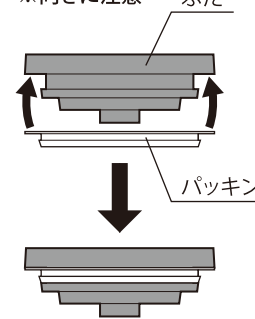
※食材によって適切な分量が異なりますので12ページの表を参考にしてください。ガラスボウルのMAX表示を超えないようにご注意ください。
 ※食材が少なすぎるとブレードが空回りする場合があります。食材は刃の高さまで入れてください。

- 食材の状態や種類により多少のちがいがあります。12ページの分量は目安とし、食材によって調整してください。
- 食材の切り方や大きさによって、ブレードが回りにくくなる場合があります。パルス運転(4ページ参照)で確認しながら操作してください。それでも回りにくい場合は、一度ふたを外して大きな食材がブレードに挟まってないか確認してください。
- 食材が偏ったり、ガラスボウルに食材がこびりついたりした場合は、運転スイッチから手を離し停止させ、ガラスボウルを動かすか、ふたを取り外し、スパチュラなどで中央に寄せて再度作動させてください。

- 3** ふたを下図のように、ガラスボウルに取り付けます。

※すき間ができないよう、しっかり奥まで押し込んでください。
 ※ふたには必ずパッキンを取り付けてください。

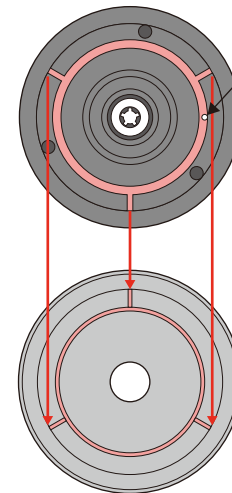
●パッキンの取付
 ※向きに注意



- 4** 本体をふたの上に取り付けます。

※本体の溝部とふたの凸部の形を合わせて取り付けてください。正しく取り付けられていないと本体は作動しません。
 ※必ず電源プラグをコンセントに差す前に行ってください。誤作動のおそれがあります。

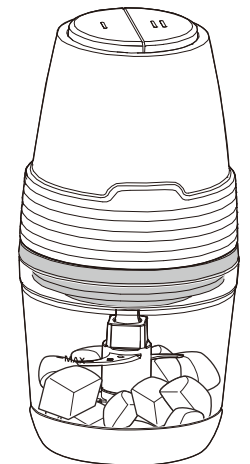
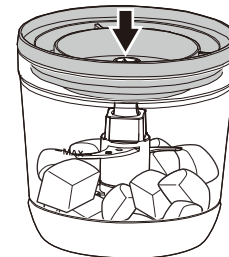
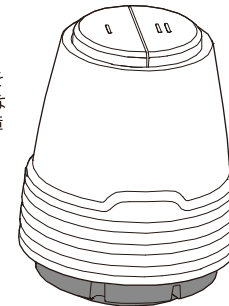
本体下面



ふた上面

セーフティロック

※セーフティロックを直接棒などで押さないでください。故障や誤作動のおそれがあります。



正しい使い方

5 電源プラグをコンセントに差し込みます。

6 ガラスボウルをしっかり押さえ、
運転スイッチを押して調理します。

※スイッチを押しているときだけ作動します。スイッチから手を離すと停止します。

※本体を押さえ込むようにスイッチを押します。

※食材の状態を見ながら運転してください。

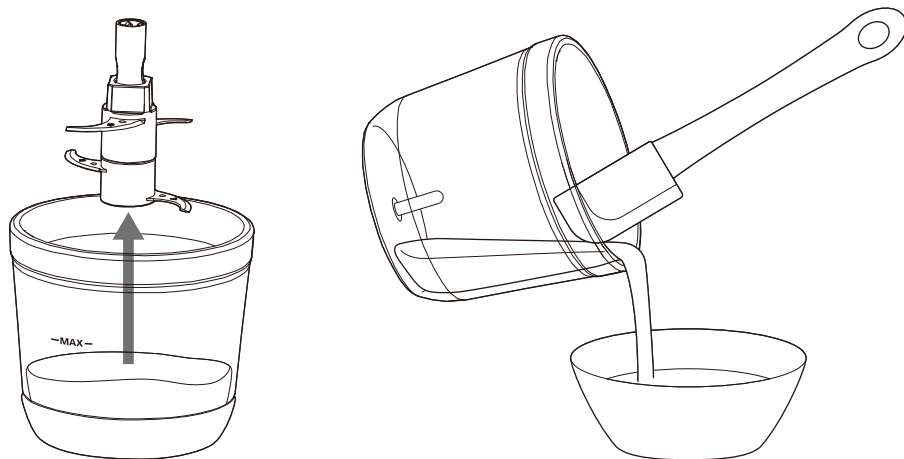
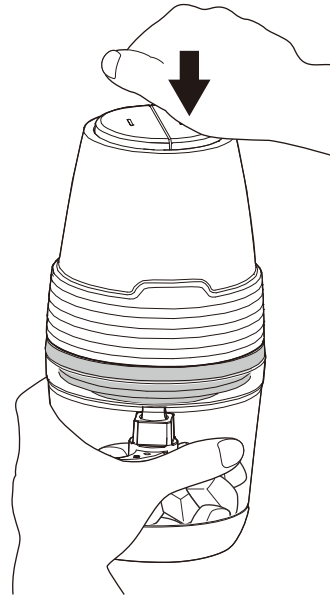
7 調理が終わったらブレードが完全に停止したことを確認して、本体を外します。

8 電源プラグをコンセントから抜きます。

9 ふた、ブレード(またはおろしプレート、泡立てプレート)を外し、
食材を取り出します。

※必ずブレード(またはおろしプレート、泡立てプレート)を外してから食材を取り出してください。

※ブレードは必ずシャフト部分を持って、ブレードに直接手を触れないようにしてください。



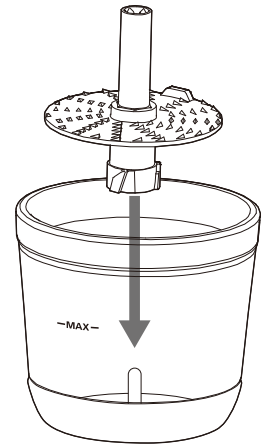
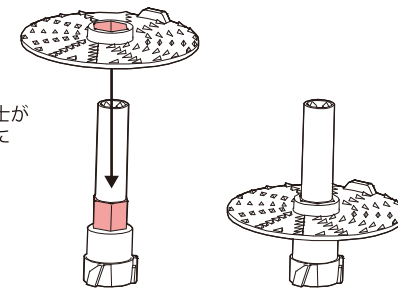
おろしプレート

1 清潔で乾燥した平らな場所に置いたマットの上にガラスボウルを置き、おろしプレートをシャフトピンに取り付けます。

※使用前におろしプレートが固定されていることを確認してください。

おろしプレート
の組み立て

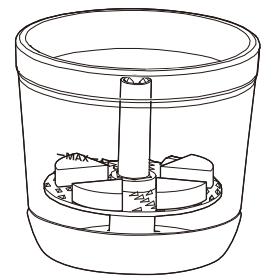
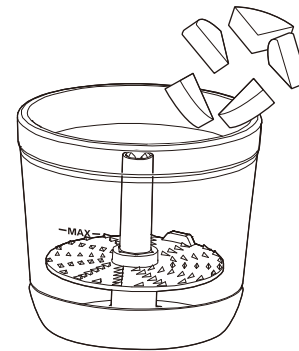
シャフトと
プレートの
六角形部分が
かみ合うように
取り付けます。



2 ガラスボウルに食材を入れます。

食材はおろしプレートの上に置きます。

※食材の丸い部分を外側にして入れるとスムーズに回ります。



3 8,9ページの3から9の手順と同様にします。

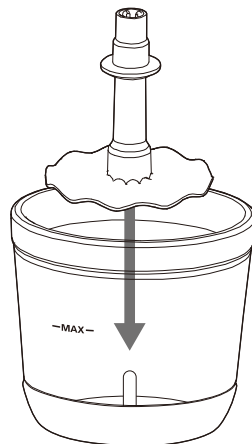
※食材が偏ったり、ガラスボウルに材料がこびりついたりした場合は、運転スイッチから手を離し停止させ、ガラスボウルを動かすか、ふたを取り外し、スパチュラなどで中央に寄せて再度作動させてください。

※食材によっては色移りすることがありますが、使用上問題ございません。

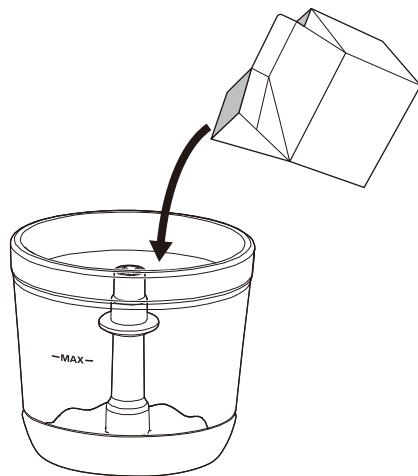
正しい使い方

泡立てプレート

- 1 清潔で乾燥した平らな場所に置いたマットの上にガラスボウルを置き、泡立てプレートをシャフトピンに取り付けます。



- 2 ガラスボウルに食材を入れます。



- 3 8,9ページの3から9の手順と同様にします。

1回に入れる食材の目安

ブレードを使用する場合

食材	食材量	運転速度	補足
氷 (3 cm角)	6個	高速	3 cm角以下の大きさのものを使用してください。
肉 (牛・豚・鶏・魚介)	約150 g	高速	皮を取り除いて2 cm大にカットしてください。
冷凍フルーツ	約100 g	高速	フルーツを凍らせて使用する場合、2cm大にカットして冷凍してください。
ナッツ	約100 g	高速	殻は取ってください。
野菜・フルーツ	約100 g	低速	2 cm大にカットしてください。
パン	約40 g	低速	2 cm大にカットしてください。

おろしプレートを使用する場合

食材	食材量	運転速度	補足
大根・長いも	約60 g	高速	3 cm大にカットしてください。

泡立てプレートを使用する場合

食材	食材量	運転速度	補足
生クリーム	約50 ml ～ 200 ml	高速	よく冷やしたものを使用してください。
メレンゲ	卵白 1個～ 5個	高速	

食材を入れる順序(やわらかいものから入れる)

- ①液体 (水・牛乳など)
- ②やわらかいもの (りんご・バナナなど)
- ③かたいもの (ニンジン・セロリなど)

きれいに仕上げるには

- 食材や好みの仕上がりに合わせて、低速／高速、パルス運転／連続運転 (4ページ参照) を使いわけます。

禁止食材

※以下のような食材は調理できません。

- かたく乾いた食材 (かつお節、朝鮮人参、コーヒー豆など)
- 粘度が高くこびりつく食材 (飴、キャラメルなど)

お手入れの方法

お手入れをする際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてから行ってください。

水洗いできるもの

- **ガラスボウル、ふた、パッキン、マット、おろしプレート、泡立てプレート、スパチュラ**
食器用洗剤を含ませたスポンジ等で洗い、よくすすいだ後、乾いた布で水気を拭き取ってください。
- **ブレード**
シャフト部分を持って、ブレードに手を触れないようにブラシなどで洗います。さびのおそれもありますので、よく水切りをし、十分に乾燥させてください。
※浸け置き洗いしないでください。

水洗いできないもの

- **本体(電源プラグ・電源コードを含む)**
 - ・汚れは乾いたやわらかい布でふいてください。
 - ・汚れがひどい時は、ぬるま湯で薄めた食器用洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、その後乾いた布でふきとってください。

故障かな

こんなとき	原因	対処の仕方
回転が遅い。	ブレードに食材が絡まっていますか。	柄のついたブラシ等で食材を取り除いてください。 ※必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
	食材が大きすぎませんか。 食材が多すぎませんか。	食材を減らしたり、食材を小さく切り直してください。(12ページ参照)
	粘り気の強い食材に使用していませんか。	禁止食材は使用しないでください。(12ページ参照)
本体が熱い。	粘り気の強い食材に使用していませんか。 定格時間を超えて使用していませんか。	定格時間内でも禁止食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。 自然冷却してください。
においがする。	長時間の使用をしていませんか。 過負荷の使用をしていませんか。	においや煙のようなものを感じる場合があります。定格時間を守り、禁止食材には使用しないでください。
使用中に回転が止まる。	定格時間を超えたり、食材が大きすぎたり、硬い食材や粘性の強い禁止食材を使用していませんか。	禁止食材を避け、適正なサイズと量にしてから定格時間内で運転させてください。
音が異常に大きい。 ブレードまたはプレートが空回りする。	本体・ふたの取り付けが不完全ではないですか。	本体・ふたをしっかりと取り付け直してください。
泡立てプレートでホイップクリーム(メレンゲ)が作れない。	ガラスボウル、泡立てプレートに油分や水分が付いていませんか。	充分に洗浄して各部品を乾かした状態で使用してください。生クリームは冷蔵庫で冷やしたものを使用してください。
泡立てに時間が長くなる。	食材が多すぎませんか。	目安として生クリームで200 ml、卵白で5個分までが定格時間内でできる分量です。

仕様

電 源	AC100 V 50-60 Hz
消費電力	300 W
定格時間	おろし/1分、泡立て/1分、ブレード/20秒
製品重量	約1,430 g(ブレード使用時)
外形寸法	約118(W)×118(D)×243(H)mm
電源コードの長さ	約82 cm
原産国	中国

- この商品は、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。
This warranty is valid only in Japan.
- この商品は、屋内専用です。
This warranty is valid only indoor.
- この取扱説明書の内容について
本書は製品開発にさきかけて印刷しています。性能や操作性向上のため、製品仕様の一部が変更となることがあります。その場合は、製品自体の仕様が優先されます。

保証とアフターサービス 持込修理

1 この製品には、本書の裏表紙に保証書がついています。

お買い上げ販売店で所定事項の記入をご確認いただき、保証内容をよくお読みになって大切に保管してください。所定事項の記入がないと保証は有効となりませんので、そのときはお買い上げの販売店へ記入をお申し付けください。

2 保証期間中に修理を依頼されるとき

この取扱説明書をよくお読みいただき、異常がある場合はお買い上げの販売店に保証書をご提示の上、修理を依頼してください。保証書の規定により無償で修理、または製品の交換をさせていただきます。

3 保証期間後に修理を依頼されるとき

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理いたします。

4 補修用性能部品について

当社ではこの製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)を製造打切後、最低6年間保有しております。
※お客様ご自身で修理や改造することは危険ですので、絶対におやめください。

5 本製品使用中、万一不具合により調理を行うことができなかった場合

そのことによる損失の補償、または使えなかったことによる付随的損害の補償については、その責任を負いかねますのでご容赦ください。

個人情報のお取り扱いについて

お客様のお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客様がお電話でご相談、ご連絡をいただいた場合には、お客様のお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

〈利用目的〉お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。

〈業務委託の場合〉上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な監理・監督をいたします。

廃棄するときは

地方自治体のルールに従ってください。

交換用部品の販売

お客様に長くお使いいただけるよう、交換用部品の販売を承っております。

●部品名・価格など詳細はホームページをご参照ください。

<http://nihon-yoshokki.co.jp/DS2.html>

<部品購入までの流れ>

1 メール・TEL いずれかにてご希望の部品名をご連絡ください。

※メールは下記ホームページ上部の「お問い合わせ」よりメールフォームへお進みください。

2 当社より部品の在庫状況、および費用詳細をご連絡申し上げます。

3 先に合計金額を下記の振込先へお支払いをお願いいたします。

4 ご入金を確認でき次第、ご指定場所(日本国内のみ)へ発送いたします。

※ 部品の発送は、通常ご注文頂いてから2～3日で発送となります。

(在庫が無い場合は別途ご連絡をさせていただきます)

※ お振込み手数料はお客様でご負担ください。

振込先 / 第四北越(ダイシホクエツ)銀行 燕(ツバメ)支店、当座 No.0106516

【口座名：ニホンヨウショッキ(カ) 金融機関コード：0140 支店番号：351

日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949番地

TEL 0256(92)3145 <http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>



～メモ～