

「切れるわぁ」ため息と共に漏れた
言葉がそのまま名前になりました。切れ味だけで
はなく、デザインにも細かなこだわりが。

切るって楽しい!

QUIRÉLOIS

キレルワア Made in Japan

内容物 スライサー本体、保護ホルダー、クシ刃1.0mm、クシ刃2.5mm
本体サイズ 縦320 x 横92 x 厚さ28mm (つまみ部除く)
重さ 283g (本体 212g 保護ホルダー 26g クシ刃1.0mm 25g クシ刃2.5mm 20g)
食材最大幅 67mm
厚み調整 約0.5mm~3.0mm
材質 ●ABS樹脂(本体、厚み調整板、つまみ、クシ刃ケース) ●PS樹脂(保護ホルダー)
●ステンレス(刃物、ネジ) ●真鍮(インサートナット)
耐熱温度 70°C
刃物交換 可 *平刃は砥石で研ぐこともできます

標準付属品 クシ刃 1.0mm 2.5mm
別売品 クシ刃 4.0mm 7.0mm

マゼンタ

MAGENTA

赤が情熱的な愛なら、
マゼンタは献身的な愛の色。
美味しい料理でお客様に
喜んでもらいたい。
そんな純粋な気持ちにぴったりかも。

サンド

SAND BEIGE

武骨さと洗練された雰囲気をも併せ持つ
ナチュラルで飽きのこないカラー。
なかなかかっこいいです。

オールブラック

ALL BLACK

ベーシックなカラーでありながら
強い自己主張も感じられる。
黒好きにはこれ一択??

- 名前負けしない切れ味
- 実績のある刃物を
グレードを落とすことなく採用
- 選べるたのしさ3つのカラーバリエーション
- 裏側に収納できる保護ホルダー
- 別売でオリジナル帆布バッグあります

詳しくはこちらを
quirelois.com



1. キレルワア本体の溝をバットやボウルにひっかけます
2. 両足を肩幅に広げ、食材を持つ手と同じほうの足を少しだけ前に出したら
反対側の足を後にひきます（作業台に対し少し斜めに立っている状態）
3. ハンドルを手で握り、もう片方の手で食材を持ちスライスします
4. 食材の切断面がある程度安定してきたら、早めに保護ホルダーを利用します
5. 先に保護ホルダー裏側の剣山をぐっと食い込ませるとすっぽ抜けづらいです
6. 下に常に強い力を加えているとかえって使いにくく、疲れます
7. 慌てずに安全優先で作業してください

輪切り

有効幅 6 mm以下でしたら両端が干渉することなくスライスできます。
厚みを調整してお好みの厚さで切ってください。
その際、厚み調整板が刃先より必ず下にあることを確認してください。
（厚み調整板が刃先より上にあると切れません）

人参 1本丸々縦に千切り

固い食材を切るときは切断面*を変えながら切ると最小限の抵抗で切ることができます。
切断面を変えて切ることによって全体的に細くなっていくため、この方法なら67mmより太い
大根でも切ることができます。また、繊維に沿って切ることになりますので、
更にピカピカのつまが仕上がります。 *切断面は90度ずつ変えると良いです。

また長い食材を保護ホルダーで押さえてスライスするとき、刃を
通過したあたりで、保護ホルダーの押さえる位置を変えてあげると
作業しやすいです。（サンドウィッチに使うキュウリを一本丸々スライスするときなど）

針しようが

1 mmのクシ刃を取り付けたら、刃先と厚み調整板との隙間を少なくして切ります。
目詰まりせずにきれいな細切りができます。（上手く食いつかない場合は少しだけ厚み調整をします） 小籠包に最高！

ネギのみじん切り

2. 5 mmのクシ刃か、別売の 4 mmのクシ刃を利用します。厚みは最大が良いですが、お好みで微調整してください。ネギをまっすぐ立てて、下に軽く押しあてながら切ります。
夢中になって指先を怪我しないように十分注意してください。 ボウルやバットの中にたまるので、散らからないのがGOOD!
ネギの角度を強くして斜めに切れば、白髪ねぎ風に仕上がります。



JANコード	品名	定価	備考
4963451019068	キレルワア マゼンタ	4,920	1mm 2.5mm クシ刃付き
4963451019075	キレルワア サンド	4,920	1mm 2.5mm クシ刃付き
4963451019082	キレルワア オールブラック	4,920	1mm 2.5mm クシ刃付き
4963451019167	平刃	930	
4963451019099	クシ刃 1mm	1,800	
4963451019105	クシ刃 2.5mm	1,600	
4963451019112	クシ刃 4mm	1,500	
4963451019129	クシ刃 7mm	1,500	
4963451019136	保護ホルダー	480	
4963451019143	クシ刃止ネジ	500	M5 首下約10mm
4963451019150	厚み調整ネジ	500	M5 首下約12mm
4963451019174	キレルワア専用 帆布バッグ	990	片面オリジナル印刷入り W18 x H33 x D9cm

●野菜・果物用のスライサーです。●食器洗浄乾燥機での洗浄は変形につながる恐れがありますので中性洗剤を使用して手洗いしてください。クシ刃の掃除には歯ブラシが適しています。●使用中に破損・変形・ガタつきが生じた場合は使用を中止してください。●小さな野菜を切る時は必ず保護ホルダーをご使用ください。特に切り終わりまで素手で使用すると重大な怪我につながります。●改造しないでください。●刃物は良く切れますので、刃物の着脱や厚み調整の際などは十分注意してください。●平刃交換の際は先にクシ刃を取り外してください。平刃がクシ刃に接触して破損する場合があります。●取扱中に指を刃物にひっかけてケガをする危険があります。特に無理な力をかけての作業は極めて危険です。●急いでの作業は危険です。刃物に細心の注意を払って作業してください。●ガスコンロや高温になる場所などの近くへは置かないでください。変形・破損・火災の原因となります。●使用状況により刃物が欠ける可能性があります。使用中は常に注意し、欠けや割れを発見した場合は切った食材を全て処分してください。特にクシ刃は横方向からの強い力に弱いです。●潤滑目的で油をささないでください。樹脂が劣化します。●保管の際は厚み調整ネジを最後まで締め、刃物より厚み調整板が上になるようにしてください。●お子様の手の届かないところに保管してください。