

Panasonic®

取扱説明書

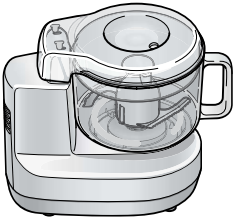
フードプロセッサー(家庭用)

品番 MK-K82

MK-K62

MK-K32

保証書付き



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4～6ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

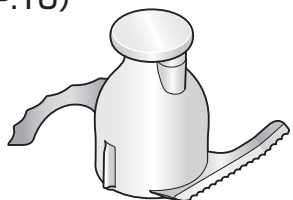
「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします。
(46ページご参照)



UZ50-1604 MX0222A41025

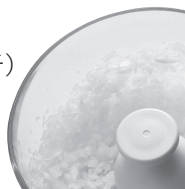
下ごしらえが自由自在に 手間なし簡単!

ナイフカッターを使って
(P.10)



刻む

たまねぎ
肉(ミンチ)
食パン



すりつぶす

魚(すり身)
ごま
ふりかけ



混ぜる

ドレッシング
マヨネーズ
たれ



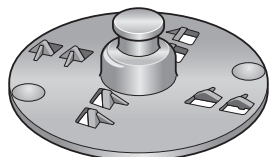
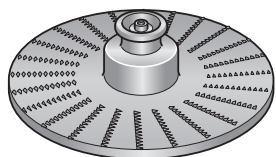
同梱の品番

MK-K82

MK-K62

MK-K32

おろし・とろろカッター、鬼おろしカッターを
使って(P.26)



おろす

大根
長芋
れんこん



おろす (鬼おろし)

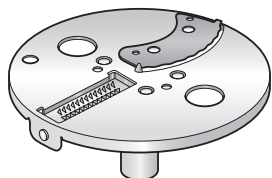
大根
じゃがいも
れんこん
きゅうり
りんご



MK-K82

MK-K62

スライス・せん切りカッターを使って
(P.32)



スライス

きゅうり
じゃがいも
たまねぎ
にんじん
キャベツ



せん切り

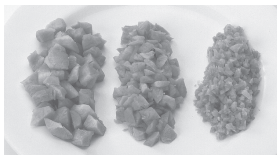
大根
じゃがいも
にんじん
きゅうり



MK-K82

※説明の写真・イラストはMK-K82を使用しています。

お好みの刻み
サイズも自由
自在に!



まとめ作り
も手間なし
簡単に!



お知らせ

●それぞれのカッターは、別売品で購入できます。(P.44)

もくじ

確認とご注意

安全上のご注意	4
使用上のお願い	6
禁止材料	7
各部の名前	8

使いかた

ナイフカッターを使う	10
●使い方	
●材料の準備	
●レシピ	

フリージング活用術	25
-----------	----

おろし・とろろカッター／ 鬼おろしカッターを使う	26
●使い方	
●材料の準備	
●レシピ	

スライス・せん切り カッターを使う	32
●使い方	
●材料の準備	
●レシピ	

お手入れ	38
------	----

必要なとき

故障かな?	42
-------	----

よくあるご質問	43
---------	----

仕様	43
----	----

別売品	44
-----	----

保証とアフターサービス	45
-------------	----

安全上のご注意

必ずお守りください


人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。


■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

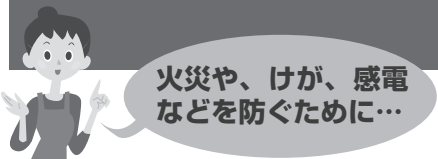
警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。


 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

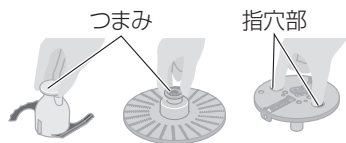



警告

電源プラグやコードは

 **カッターは鋭利なため、直接手を触れない** (けがの原因)


→ ナイフカッター、おろし・とろろカッター、鬼おろしカッターは、つまみを持つ。スライス・せん切りカッターは指穴部を持つ



 **異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く** (発煙・発火、感電、けがのおそれあり)

<異常・故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
 - コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする
 - 本体が変形したり、異常に熱い
 - 使用中に異常な回転音がする
 - 容器にひび割れができた
- すぐに販売店に点検・修理を依頼してください。


-  ● コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100 V 以外で使わない (たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
- コードや電源プラグを破損するようなことはしない

傷付ける・加工する・熱器具に近づける・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・重い物を載せる・束ねる・挟み込むなどしない

(感電・ショートによる発火・火災の原因)

● コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない (感電・ショートによる発火の原因)


● めれた手で、電源プラグの抜き差しをしない (感電の原因)

 ● 電源プラグは根元まで確実に差し込む (感電・発熱による火災の原因)


● 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く (特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因)

→ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく

けがを防ぐため、次のことを守る



-  ● 運転中にふたを開けたり、容器の中に指を入れない
- カッター、ふた、容器など、部品にひびや欠け、変形があれば使用しない (けがの原因)

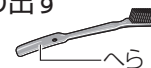
事故を避けるために、次のことを守る

-  ● 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせない
- 乳幼児の手の届く所で使わない (やけど・感電・けがの原因)
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない (感電・ショートによる発火の原因)
- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない (火災・感電・けがの原因)
→ 修理は販売店にご相談ください。


注意

誤った使い方はしない

-  ● 運転中に移動させない
- スイッチをふた以外で押さない
- 不安定な所で使わない (けがの原因)
- 60 °C 以上の熱い材料を入れない (ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因)
-  ● 調理材料を取り出すときは、付属のへらで取り出す (けがの原因)



電源プラグは

-  ● 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く (けが・絶縁劣化による感電や漏電火災の原因)
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ (感電・ショートによる発火の原因)
- 電源プラグを抜き差しするときはスイッチ「切」を確かめる (けがの原因)
- 部品の取り付け・取り外しやお手入れをするときは、電源プラグを抜く (けがの原因)

安全上のご注意

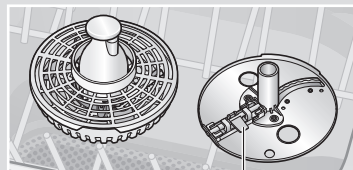
必ずお守りください

⚠ 注意

食器洗い乾燥機や紫外線除菌機では

- ナイフカッター、スライス・せん切りカッターを食器洗い乾燥機に入れる場合、カッター洗浄カバーを使用する
カッター洗浄カバーを使用せずに入れると、食器洗い乾燥機のかごの突起部などを刃で傷つけるおそれがあります。
- カッター洗浄カバーにカッターを入れるときや出すとき、手に持たず流し台など安定したところに置いて使用する
(けがの原因)
- 紫外線除菌機を使用しない
(破損の原因)
 - ・すべての部品

- 2つのカッターを同時に食器洗い乾燥機で洗う場合
- ナイフカッターにカッター洗浄カバーを使用する
スライス・せん切りカッターは、刃を「スライス」に合わせた状態にし、刃の付いている面を下向きに入れる



「スライス」に合わせた状態

使用上のごお願い

業務用として使用しないでください
(故障の原因)

ふたを両手でしっかり押さえる

- 片手だけで運転するとふたと容器の間から材料がこぼれたり、ガタガタ動くことがあります。
- 容器の取っ手を持ちながら使用しない。容器が傾くと各種カッター、容器が破損することがあります。



車両・船舶などや屋外での使用を想定した構造になっていません。

1回の最大量を守る

- たくさん入れすぎると、モーターに負担がかかり、保護装置が働いて運転が止まります。(P.42)

プラスチック容器(MK-K32)には

- 調理物を入れた状態で長時間保存しない
- 柑橘類の皮(レモン・ゆずなど)を入れると変色したり容器の表面を傷めたりすることがあるため、すぐに洗う
- かたい材料を調理すると容器の表面を傷めることがあります。

禁止材料

破損や故障の原因

ナイフカッターを使うとき (P.10)



- × **かたいもの**
(カッター部の破損や容器の傷つき、保護装置が働く原因)
 - ・ コーヒー豆
 - ・ すじ肉
 - ・ 棒だら
 - ・ かたい乾物類・スパイス類
(乾燥大豆・だし昆布・うこん など)
 - ・ 冷凍した食品・氷
 - ・ 切りもち
 - ・ 穀類(米・玄米 など) など

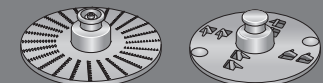


- × **粘りけの強いもの**
(保護装置が働く原因)
 - ・ 納豆
 - ・ 長芋
 - ・ じねんじょ
 - ・ ごはん、もち、モロヘイヤ、介護食(ミキサー食、ペースト食 など) など
 - ・ つくね芋
 - ・ いちよう芋
 - ・ アロエ



- × **泡立て、ジュースなどの調理**
(調理物が漏れるため)

おろし・とろろカッター／ 鬼おろしカッターを使うとき (P.26)



- × **粘りけの強いもの**
(保護装置が働く原因)
 - ・ つくね芋
 - ・ じねんじょ
 - ・ いちよう芋
 - ・ アロエ など

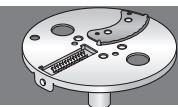


- × **かたいもの**
(破損や、保護装置が働く原因)
 - ・ うこん
 - ・ チョコレート
 - ・ 冷凍した食品・氷 など



「とろろ」に使える芋は? ・「ヤマノイモ科」の中でも、長芋は一般に山芋と言われるつくね芋、じねんじょ(自然薯)、いちよう芋に比べ水分が多く、粘り気が少ないため、おろし・とろろカッターと鬼おろしカッターで調理できます。

スライス・せん切りカッターを使うとき (P.32)



- × **繊維質が多いもの・かたいもの**
(カッター部の破損や、保護装置が働く原因)
 - ・ ごぼう
 - ・ かぼちゃ
 - ・ チーズ
 - ・ しょうが
 - ・ 昆布
 - ・ するめ
 - ・ ハム
 - ・ サラミソーセージ
 - ・ 板こんにゃく
 - ・ かたい種のあるもの(柿・桃など)
 - ・ 冷凍した食品・氷 など



- × **粘りけの強いもの**
(保護装置が働く原因)
 - ・ 長芋
 - ・ つくね芋
 - ・ じねんじょ
 - ・ いちよう芋 など

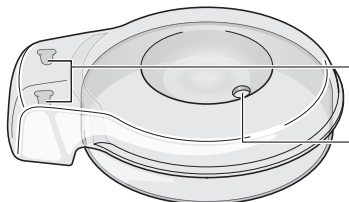


各部の名前

本体・付属品

本体／ふた／容器

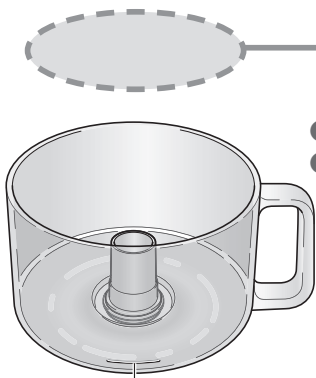
ふた



- 突起
 - ・スイッチに合わす
- 注入口
 - ・マヨネーズなどを作るときに使う (P.21)

- ・スライス・せん切りカッターは **ふた(投入口付き)** を使用する

容器

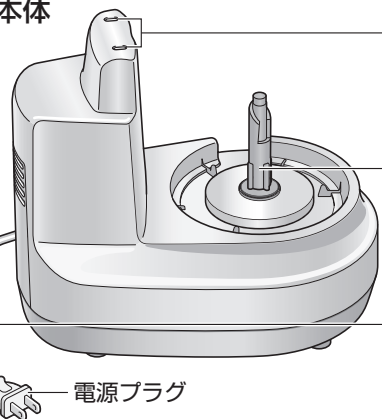


- 冷凍庫に入れない
- 野菜などをペースト状にするときは、材料を60℃以下に冷ましてから使う (容器が割れる原因)

- ・材質
 - » MK-K82/62 : ガラス*
 - » MK-K32 : プラスチック
 - ※耐熱ガラスではありません。

- 水位線 (約 160 mL)
 - ・液体だけ (ドレッシングなど) のかかはん最大量

本体



- スイッチ
 - ・ふたの突起で押されてスイッチが入ります。
- 軸
- コード
 - ・本体底部に巻き付けて収納できます。 (P.41)

カッター類

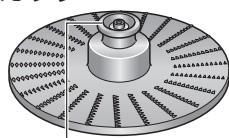
ナイフカッター



つまみ

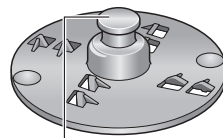
- 刃の先が曲がっているのは調理の出来栄をよくするためです。異常ではありません。

おろし・とろろカッター



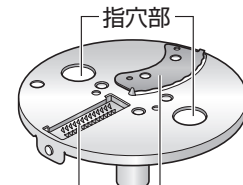
つまみ

鬼おろしカッター



つまみ

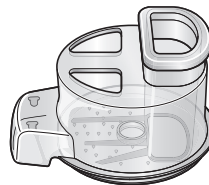
スライス・せん切りカッター



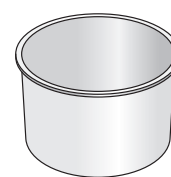
せん切り刃

スライス刃

ふた(投入口付き) 押込棒 収納ケース



- スライス・せん切りカッター用



- 収納のしかた (P.41)

各モデルの付属状況

MK-K82	MK-K62	MK-K32
同梱 しています	同梱 しています	同梱 しています
同梱 しています	同梱 しています	別売品で お買い求め いただけます (P.44)
同梱 しています	別売品で お買い求め いただけます (P.44)	別売品で お買い求め いただけます (P.44)

各部の名前

■初めてお使いになるときは

- ・部品が揃っているか確認してください。
- ・容器、ふた、カッター類、押込棒を洗ってください。 (P.38~41)

付属品

へら付きブラシ (1本)

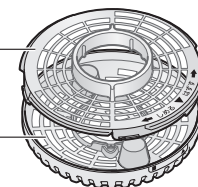
- 材料を取り出す



- カッターを洗う

カッター洗浄カバー (1個)

カッター洗浄カバー (1個)



ナイフカッターを使う

ナイフカッター



■以下の品番に同梱されています。

MK-K82 MK-K62

MK-K32

●品番の確認は、

例：
MK-K82



●使用するふた



■ご使用前に

刃にひびや欠け、変形などの破損がないことをご確認ください。

できること・レシピ

刻む

たまねぎ
肉(ミンチ)
食パン



すりつぶす

魚(すり身)
ごま
ふりかけ



混ぜる

ドレッシング
マヨネーズ
たれ



ハンバーグ	15
ミートローフ	16
スコッチエッグ	16
しいたけとピーマンの肉詰め	16
焼き餃子	17
ヘルシーカレー	18
肉みそ	18
ミートソース	20

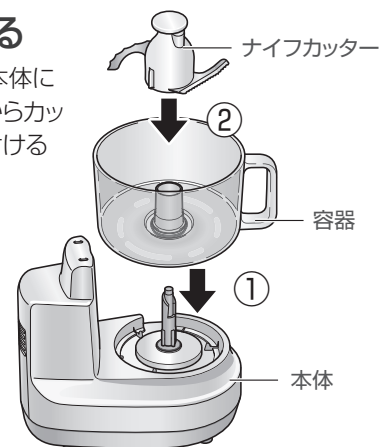
いかしゅうまい	17
いわしのつみれ汁	19
れんこんの挟み揚げ	19
えびのすり身揚げ	20
だて巻き	21

マヨネーズ	21
フルーツパイ	22
くるみのバターケーキ	23
ごまだれ	24
梅ドレッシング	24
オニオンドレッシング	24
パジルソース	24
ブルコギソース	24

使い方

1 セットする

●空の容器を本体に取り付けてからカッターを取り付ける



お願い

- カッターはつまみを持って奥まで取り付ける
- 材料を容器に入れてからカッターを取り付けない
- カッターと材料の入った容器を本体に取り付けない
- ➔カッターが浮いた状態で軸のみ回転し、故障の原因になります。

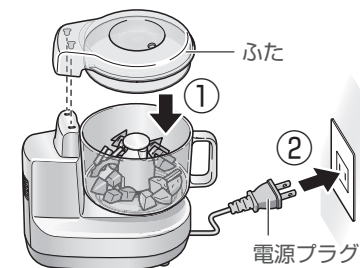


2 材料を入れる

●下ごしらえのポイント (P.12~13)



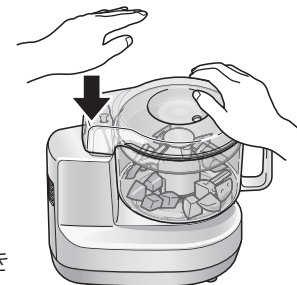
3 ふたを載せ 電源プラグを差す



4 ふたを両手で 押さえる

▼ 運転が始まる

- 材料ごとの運転の目安 (P.12~13)
- 使用後は、電源プラグを抜きお手入れする (P.38)




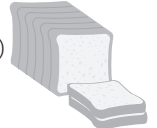











■間欠運転のしかた

ふたをチョンチョンと1秒間隔で押す・離すを繰り返す



ナイフカッターを使う 材料の準備

	材料例	1回の最少量 ～最大量	運転の 目安	下ごしらえのポイント
刻む	たまねぎ 	50～ 300 g	お好みの サイズになる まで間欠運転 (P.11、14)	2～3 cm角に切って入れる
	パセリ 	10～ 30 g	5～ 8秒	軸を取り、水分をよくふき取って入れる
	にんにく 	5～ 300 g	5～ 8秒	薄皮をむく
	食パン (6枚切り) 	½～2枚	5～ 15秒	みみを取り、6～8つにちぎって入れる
ミンチ	肉 (牛肉・豚肉・ 鶏のささ身など) 	100～ 200 g	5～ 15秒	<ul style="list-style-type: none"> ● 2～3 cm角に切って入れる ● あらびきにする場合は間欠運転する(P.11) ● 豚ばら肉のかたまりは運転が止まる原因となるため、薄切り(2～3 cm幅に切る)を使う
ペースト	ごま (いりごま) 	150～ 300 g	5～ 6分	新鮮なごまを使用してください。(ごまが古いとうまくペーストにならない場合があります)
	ピーナッツ 	200～ 300 g	2分30秒～ 4分30秒	薄皮をむく

	材料例	1回の最少量 ～最大量	運転の 目安	下ごしらえのポイント
すく	魚 	120～ 300 g	10秒～ 1分	うろこ、頭、内臓、骨、皮、ひれを取り除き、2～3 cm角に切る
	いか・えび 	120～ 300 g	30秒～ 1分	<ul style="list-style-type: none"> ● 殻、皮、わた、足を取り除き、2～3 cm角に切る ● あらびきにする場合は間欠運転する(P.11)
	ごま (いりごま) 	10～ 300 g	20～ 30秒	
	アーモンド 	10～ 200 g	10～ 30秒	
	茹でた野菜 (かぼちゃ、人参など) 	120～ 300 g	40～ 50秒	<ul style="list-style-type: none"> ● 2～3 cm角に切り、ゆでる ● 指でつぶせるくらいまで煮たもの ● よりなめらかに仕上げたい場合は液体を足す
	ふりかけ 煮干し(やわらかめ) ……………40 g いり白ごま …… 大さじ2 干しえび …… 大さじ3 塩 …………… 少々 	合わせて 約80 g	50秒	煮干しは、頭、わたを取り、1～2 cmの長さに切る

プラスチック容器(MK-K32)は、傷が付きまます。ガラス容器をおすすめします。(P.44)

ナイフカッターを使う

ナイフカッターを使う

材料の準備

使いこなしのポイント

禁止材料は入れない(P.7)

本体の故障の原因につながります。



材料は2～3 cmの大きさに下ごしらえを

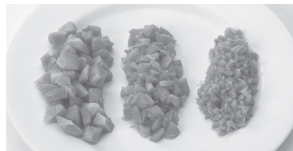
材料はすべて2～3 cm角の大きさ、
または2～3 cmの長さに切る

- *肉は骨・皮・筋を取り除く
- *魚はうろこ・頭・内臓・骨・尾びれを取り除く



運転時間でお好みの刻みサイズに

ふたを押さえて運転する時間で、あら刻み～細かい
みじん切りまでお料理に合ったお好みのサイズに



いろいろな材料を一度に入れて

面倒なプロセスなしのクイックレシピ

2～3 cmの大きさに下ごしらえした材料をまとめて入れてでき上がり



容器の縁についた材料はへらで落とす

すり身など飛び散りやすい材料や、ピーナッツバター
など空回りしやすい材料は、途中で容器の縁についた
材料を付属のへらで下に落として再び運転する



ごまペーストなどはまとめづくりで

ごまのような小さな材料は、少量だと空回りしますが、
まとめて作ると上手にできます。

レシピ

使用するカッター



カロリー(1人分)約276kcal

ハンバーグ



材料(4人分)

・重量は正味量です。

- A
- たまねぎ(1～2 cm角) 50 g
 - 食パン(8つにちぎる) .. ½枚
 - 牛かたまり肉(2～3 cm角) 300 g
 - ・代わりに薄切り肉(2～3 cm幅)も使えます。
 - ・お好みで牛肉を減らして豚肉を入れて(肉合計300 g) 作ることができます。
 - 卵 M寸1個
- B
- 牛乳 大さじ1
 - 塩 小さじ½
 - こしょう・ナツメグ 少々
 - サラダ油 適量
- ソース
 トマトケチャップ 75 mL
 ウスターソース 50 mL
 ●つけ合わせ
 フライドポテト、ほうれん草のソテー、ミックスベジタブル 適量

1 ハンバーグの種を作る

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②A・牛かたまり肉・卵・Bの順にそれぞれまんべんなく入れてふたをし、中の様子を見ながら15～20秒ふたを押し、ミンチを作る。
・あらびきにするときは、間欠運転(P.11)で35～50回ふたを押し。



2 形を整える

手に油をつけ、1を4等分にし、形を整え、中央を少しくぼませる。



3 焼く

熱して油をなじませたフライパンに2を入れ、焦げ目が付いたら裏返して、ふたをして弱火で中に火が通るまで焼く。

4 盛りつける

3とつけ合わせを器に盛りつける。

ナイフカッターを使う レシピ



ミートローフ

カロリー(1人分)約238kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。
ハンバーグの種 (P.15) ●つけ合わせ
オリーブ油 …… 適量 にんじんのグラッセ、
パセリ …… お好み

- 1 種を作る**
ハンバーグの種を作る要領で種を作る。
- 2 成形する**
なまこ形にまとめる。
- 3 焼く**
オープン皿に載せ、表面にオリーブ油を塗る。
200℃に予熱したオーブンで30～40分焼く。

スコッチエッグ

カロリー(1人分)約577kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。
ハンバーグの種 (P.15) 薄力粉、溶き卵、パン粉、
ゆで卵 …… 4個 揚げ油 …… 適量
●つけ合わせ
プチトマト、レタス … お好み

- 1 種を作る**
ハンバーグの種を作る要領で種を作る。
- 2 成形する**
ゆで卵に薄力粉を薄くまぶし、種で包む。
- 3 衣を付ける**
薄力粉→溶き卵→パン粉の順に衣を付ける。
- 4 揚げる**
180℃の油で色よく揚げる。

しいたけとピーマンの肉詰め

カロリー(1人分)約248kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。
ハンバーグの種 (P.15) 薄力粉 …… 適量
ピーマン、しいたけ ●つけ合わせ
トマト、パセリ … お好み

- 1 種を作る**
ハンバーグの種を作る要領で種を作る。
- 2 下ごしらえをし、種を詰める**
しいたけの軸を取り、裏側に薄力粉を薄くまぶす。ピーマンを縦半分に切って種を取り除き、内側に薄力粉を薄くまぶす。しいたけ、ピーマンに種を詰める。
- 3 焼く**
熱して油(分量外)をなじませたフライパンに2を入れ、焦げ目が付いたら裏返して、ふたをして弱火で中に火が通るまで焼く。

焼き餃子

カロリー(1人分)約343kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。
ぎょうざの皮 …… 20～30枚
A 豚薄切り肉(2～3 cm幅) …… 200 g
キャベツ(2～3 cm角) …… 80 g
生しいたけ(軸を取り、4つ切り) …… 1枚
にら(2～3 cm幅) …… ¼束
白ねぎ(2～3 cm幅) …… ¼本
しょうが・にんにく(皮をむき、1 cm角) …… 各1片
ごま油・濃口しょうゆ …… 各大さじ1
塩 …… 小さじ½
●たれ
酢・濃口しょうゆ・ラー油 …… 適量

- 1 種を作る**
①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
②Aを入れてふたをし、間欠運転(P.11)で全体が均一にまざるまで、27～43回ふたを押し。
- 2 ぎょうざを包む**
皮の半分に種を載せ、水を合わせ目につけ、とじる。
- 3 焼く**
熱してサラダ油をなじませたフライパンに2を入れ、焦げ目が付いたら水を入れ、ふたをして中に火が通るまで焼く。
- 4 たれをつくる**
酢、濃口しょうゆ、ラー油を混ぜ合わせる。
- 5 盛りつける**
3を器に盛りつける。

いかしゅうまい

カロリー(1人分)約189kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。
A ロールいか(解凍し、2～3 cm角) …… 300 g
●処理されていない生いかなどは、内臓・皮・足を取り除く。
しょうが(皮をむき、1 cm角) …… 1片
卵白 …… M寸1個分
酒 …… 小さじ2
かたくり粉・マヨネーズ …… 各大さじ2
塩 …… ひとつまみ
しゅうまいの皮(1 cm幅) …… 1袋
●乾燥しないようにラップに包んでおく。
ちんげん菜 …… 適量

- 1 すり身を作る**
①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
②Aを入れてふたをし、15～50秒押ししてすり身を作る。
- 2 成形する**
スプーンを使って1を丸め、しゅうまいの皮をまぶし付ける。
- 3 蒸す**
蒸気の上だった蒸し器で、ちんげん菜とともに15～20分蒸す。

ナイフカッターを使う

ナイフカッターを使う レシピ



ヘルシーカレー

カロリー(1人分)約238kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

- A [にんじん・れんこん(皮をむき、2~3 cm角) ……各50 g
かぼちゃ(種を取り、1~2 cm角) …… 50 g
たまねぎ(皮をむき、2~3 cm角) …… 100 g
じゃがいも(皮をむき、2~3 cm角) …… 100 g
生しいたけ(軸を取り、4つ切り) …… 2枚
鶏のささ身(筋を取り、2~3 cm角) …… 100 g
サラダ油 …… 大さじ1
- B [水 …… 600 mL
ローリエ …… 1枚
カレールー(市販品) …… 100 g

1 みじん切りにする

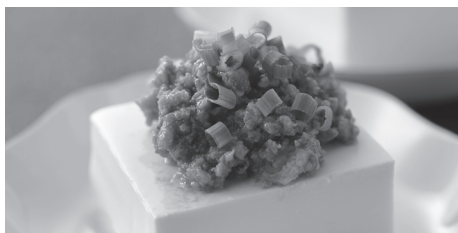
- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②Aを入れてふたをし、間欠運転(P.11)で12~22回ふたを押ししてみじん切りにし、取り出す。
- ③鶏のささ身を入れ、ふたを3~5秒押す。

2 いためて、煮込む

- ①鍋に油を入れて熱し、1の野菜をいためる。
- ②しんなりしたら鶏のささ身を加え、肉の色が変わればBを加えて煮る。
- ③野菜がやわらかくなったら、ルーを溶かし入れる。
※鍋底に焦げ付きやすいので注意する。

肉みそ

カロリー(1人分)約282kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

- A [生しいたけ(軸を取り、4つ切り) …… 2枚
白ねぎ(2~3 cm幅) …… ¼本
しょうが(皮をむき、1 cm角) …… 1片
- B [豚ばら薄切り肉(2~3 cm幅) …… 200 g
酒、かたくり粉 …… 各大さじ1
- C [みそ …… 60 g
砂糖 …… 大さじ1
甜面醬 …… 大さじ1
水 …… 100 mL
ごま油 …… 小さじ2
豆板醬 …… 大さじ1
万能ねぎ(飾り用) …… お好み

1 みじん切りにする

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②Aを入れてふたをし、約5秒押ししてみじん切りにし、取り出す。
- ③Bを入れ、ふたを15~20秒押す。

2 いためる

- ①中華鍋を熱してごま油をなじませ、Aをいためる。
- ②香りがたてばBを加え、肉の色が変わるまでいためる。
- ③豆板醬を加えてさっといため、合わせたCを入れ、汁気がなくなるまでいためる。

3 盛りつける

お好みで豆腐などにかけ、万能ねぎをのせる。

いわしのつみれ汁

カロリー(1人分)約136kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

- A [いわし(下ごしらえしたもの) ……中4尾(200 g)
卵 …… M寸½個
酒、かたくり粉 …… 各大さじ1
濃口しょうゆ …… 小さじ1
おろししょうが …… 10 g
・お好みで青じそまたは、白ねぎなどを入れてもおいしくできます。
- だし汁 …… 600 mL
酒 …… 大さじ1
塩 …… ひとつまみ
白髪ねぎ(飾り用) …… お好み

下ごしらえのしかた

いわしはうろこ・頭・内臓、骨、ひれを取り除き、2~3 cm幅に切る。

- ・水分をよくふき取る。
- ・10 cm以下のものなら骨ごとすりつぶせます。(歯にさわることがあります)



1 すり身を作る

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②Aを入れてふたをし、25~30秒押ししてすり身にする。
- ・骨ごとすり身にする場合は、もう少し長めにふたを押す。



2 ゆでる

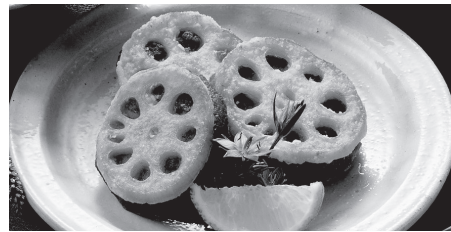
沸騰しだし汁にすり身を落とし入れて煮、酒と塩で味を調える。

3 盛りつける

2を器に盛りつけ、白髪ねぎをのせる。

れんこんの挟み揚げ

カロリー(1人分)約258kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

- いわしのすり身 …… 1回分
れんこん(薄切り) …… 中1個
- かたくり粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量
●つけ合わせ
レモン …… お好み

1 いわしのすり身を作る

いわしのつみれ汁(手順1~2)参照。

2 れんこんに挟む

れんこんの片面にかたくり粉を付け、付けた面を内側にして、いわしのすり身を挟む。

3 揚げる

170℃の油で色よく揚げる。

4 盛りつける

3を器に盛りつけて、レモンをそえる。

ナイフカッターを使う レシピ



えびのすり身揚げ

カロリー(1人分)約192kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

<p>A えび(殻・背わたを取り除き、2~3 cm角) …… 300 g</p> <p>豚ばら薄切り肉(2~3 cm幅)・50 g</p> <p>たまねぎ(皮をむき、2~3 cm角)・50 g</p>	<p>A しょうが(皮をむき、1 cm角) …… 1片</p> <p>卵白 …… M寸1個分</p> <p>かたくり粉 …… 大さじ2</p> <p>酒 …… 大さじ1</p> <p>塩 …… 小さじ½</p> <p>揚げ油 …… 適量</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- すり身を作る**
①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
②Aを入れてふたをし、中の様子を見ながら20~50秒押しすり身を作る。
- 揚げる**
揚げ油を170~180℃に熱し、1をスプーンで落とし入れ、色よく揚げる。
- 盛りつける**
2を器に盛りつける。

ミートソース

カロリー(1人分)約608kcal



材料(2人分) ・重量は正味量です。

<p>A たまねぎ(皮をむき、2~3 cm角) …… 100 g</p> <p>にんじん(皮をむき、2~3 cm角) …… 50 g</p> <p>ピーマン(種を取り、2~3 cm角) …… 中1個</p> <p>にんにく(皮をむく) …… ½片</p> <p>B トマトの水煮(汁も使用) …… ½缶(200 g)</p> <p>固形スープ …… ½個</p> <p>水・赤ワイン・トマトピューレ …… 各50 mL</p> <p>ケチャップ・ウスターソース …… 各大さじ½</p> <p>塩 …… 小さじ¼</p> <p>こしょう・好みのハーブ …… 適宜</p> <p>スパゲッティ(乾) …… 160 g</p> <p>オリーブ油 …… 大さじ½</p> <p>パセリ・粉チーズ …… お好み</p>	<p>牛薄切り肉(2~3 cm幅) …… 150 g</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

- みじん切りにする**
①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
②Aを入れてふたをし、間欠運転(P.11)で10~13回ふたを押し、みじん切りにして取り出す。
③牛薄切り肉を入れてふたをし、5~10秒ふたを押し、ミンチを作る。
- 煮込む**
鍋にオリーブ油を入れて熱し、みじん切りにしたAをいため、しんなりしたら牛薄切り肉を加える。肉の色が変わればBを入れて煮込む。
- 盛りつける**
ゆでたスパゲッティを皿に盛り、上から2をかけ、パセリ・粉チーズをふりかける。

だて巻き

カロリー(1人分)約142kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

<p>白身魚(タラなど)(下ごしらえしたもの) …… 180 g</p> <p>卵 …… M寸3個</p> <p>かたくり粉 …… 大さじ2</p> <p>砂糖 …… 大さじ3</p> <p>みりん …… 大さじ1</p> <p>塩 …… 小さじ½</p>

下ごしらえのしかた
白身魚はうろこ・頭・内臓と骨・皮を取り、2~3 cm角に切る。

- すり身を作る**
①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
②材料すべてを入れてふたをし、30秒~1分押しすり身を作る。
・できたすり身をボウルなどに移し、すりおろした長芋50 gを混ぜ合わせて焼くとさらにふっくらおいしくなります。



- 焼く**
フライパンに油(分量外)をなじませて1を流し入れ、焦がさないように両面きつね色に焼く。
- 巻く**
熱いうちに、巻きすですっかり巻き、冷めるまでおく。
- 盛りつける**
好みの大きさに切り、器に盛りつける。

マヨネーズ

カロリー(1回分)約1746kcal



材料(1回分) ・重量は正味量です。

<p>A 卵(常温に戻す) …… M寸1個</p> <p>塩・練りからし …… 各小さじ½</p>	<p>A 酢 …… 大さじ½</p> <p>こしょう …… 少々</p> <p>サラダ油 …… 200 mL</p>
----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

- 容器をセットする**
ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
・容器の水分は、きれいにふき取っておきましょう!
- 混ぜる**
①Aを入れてふたをし、約10秒ふたを押し。
②さらにふたを押しながら、注入口からサラダ油を注ぎ入れ、約50秒ふたを押し。



ナイフカッターを使う

ナイフカッターを使う レシピ

フルーツパイ

カロリー(1個分)約215kcal



材料(6個分)
・重量は正味量です。

1 パイ生地を作る

- パイ生地
- A 薄力粉 …………… 100 g
- 塩 …………… 小さじ¼
- グラニュー糖 …………… 小さじ¼
- 無塩バター …………… 50 g
- ・1 cm角に切って冷凍庫で
カチカチに冷やしておく。
- 冷水(5℃) …………… 40 mL
- 強力粉(打ち粉) …………… 適宜
- カスタードクリーム
- 卵黄 …………… M寸2個分
- 砂糖 …………… 40 g
- 薄力粉 …………… 20 g
- 牛乳 …………… 200 mL
- バニラエッセンス …… 少々
- ラム酒 …………… 小さじ1
- 飾り
- お好みのフルーツ … お好み
- 粉砂糖 …………… お好み

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②Aを入れてふたをし、「チョンチョン」と数回ふたを押したあと、さらに5～7秒ふたを押す。バターが米粒の半分くらいの大きさになり、粉に混ざってサラサラの状態になるまで回す。



- ③冷水を加え、「チョンチョン」と数回ふたを押したあと、さらに2～3秒ふたを押す。全体が黄色っぽくポロポロの状態になるまで回す。



- ④ボウルにあげ、手やカード(またはへら)で底に押し重ねる作業を数回繰り返してひとまとめにする。ラップで包み、冷蔵庫で約3時間休ませる。



使用するカッター



パイ生地の材料で「薄力粉100g」を「薄力粉80g+強力粉20g」にするとパリパリした生地ができます。



カスタードクリームの作り方

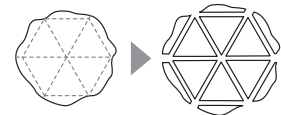
1. 卵黄と砂糖をすり混ぜ、薄力粉を少しずつ加えて混ぜる。
2. 牛乳を混ぜながら加え、こし器でこす。
3. 中火にかけ、鍋底を絶えずかき混ぜながら加熱する。
4. とろみがついてきたら、さらに鍋底をこそげるようにしっかりとかき混ぜながら、ぷくぷくと沸き始めてから3分加熱する。
5. バニラエッセンスを加えてひと混ぜしボウルなどに移す。
6. 表面にぴったりとラップを貼り付けて乾かないようにして冷ます。
7. 使う前にラム酒を加える。

2 成形する

打ち粉をしながら、めん棒で1を約2mm厚さに伸ばす。



右図のように切る。切り端も含め、すべてオープン皿に載せる。



3 焼く

200～220℃に予熱したオープンで15～20分焼く。焼き上がったなら網の上に取り出し、粗熱を取る。

4 飾りつけ

カスタードクリームとお好みの大きさに切ったフルーツを彩りよく盛りつける。切れ端のパイで飾り、仕上げに粉砂糖を茶こしでふりかける。

くるみのバターケーキ

カロリー(1/4量)約190kcal

1 下準備する

Aは合わせてふるっておく。型にオープンシートを敷き込む。オープンで180℃に予熱しておく。



材料(約18×8cmパウンド型1個分)
・重量は正味量です。

- 無塩バター(1cm角) …… 100 g
- ・冷蔵庫から出したばかりのもの
- 粉砂糖 …………… 80 g
- 塩 …………… ひとつまみ
- 卵(溶く) …………… M寸2個
- ラム酒 …………… 大さじ1
- A 薄力粉 …………… 100 g
- ベーキングパウダー …… 小さじ1
- くるみ …………… 40 g

2 容器をセットする

ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。

3 生地を作る

バターを入れ、「チョンチョン」とふたを押したあと、25～30秒なめらかな状態になるまでふたを押す。粉砂糖を3回に分けて、そのつど「チョンチョン」とふたを数回押し混ぜる。塩も加えて2～3秒ふたを押す。卵を3～4回に分けて加え、そのつど3～5秒ふたを押して混ぜる。最後にラム酒を加える。Aの1/2の量を入れ、「チョンチョン」と数回ふたを押して混ぜ、残りのAとくるみを加えてさらに全体がなめらかになるまで混ぜ合わせる。

4 焼く

型に流し入れ、約180℃のオープンで40～50分焼く。粗熱が取れたら型から出す。

ナイフカッターを使う

レシピ



ごまだれ

しゃぶしゃぶ・めん類のつけ汁ほうれん草のごまあえ・ゆで野菜に

カロリー(1回分)約389kcal



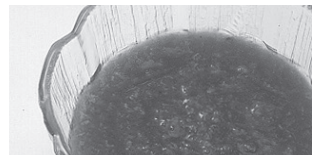
材料(1回分) いらごま …… 40 g A [だし汁、砂糖…各大さじ2
濃口しょうゆ …… 大さじ1
ごま油 …… 小さじ1
・重量は
正味量です。

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②いらごまを入れ、ふたをし、45秒～1分ふたを押す。
- ③Aを加えて約10秒ふたを押す。

梅ドレッシング

冷しゃぶ・冷奴野菜や魚介類のサラダに

カロリー(1回分)約109kcal



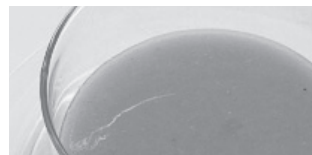
材料(1回分) 梅干し(種を取る) …… 50 g
酢 …… 60 mL(大さじ4)
砂糖、みりん …… 各大さじ1
・重量は
正味量です。

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②材料をすべて入れ、約10秒ふたを押す。

オニオンドレッシング

野菜や魚介類のサラダステーキ・ハンバーグに

カロリー(1回分)約888kcal



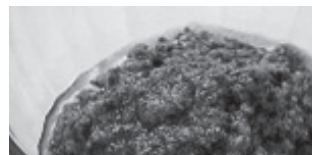
材料(1回分) たまねぎ …… 中¼個 ワインビネガー(白) …… 25 mL
にんにく …… ½片 オリーブ油 …… 100 mL
マスタード …… 小さじ½ 塩 …… 小さじ½
濃口しょうゆ 大さじ1 こしょう …… 少々
・重量は
正味量です。

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②材料をすべて入れ、約10秒ふたを押す。

バジルソース

パスタ、ペンネに

カロリー(1回分)約681kcal



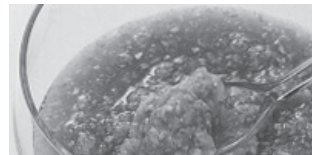
材料(1回分) バジル …… 20 g オリーブ油
松の実 …… 20 g …… 60 mL(大さじ4)
にんにく …… ½片 塩 …… 小さじ½
粉チーズ …… 20 g こしょう …… 適量
・重量は
正味量です。

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②材料をすべて入れ、約20秒ふたを押す。

プルコギソース

肉を漬け込んで韓国焼肉「プルコギ」に

カロリー(1回分)約204kcal



材料(1回分) 濃口しょうゆ …… 大さじ2 ごま油 …… 大さじ½
砂糖、いらごま …… 各大さじ1 白ねぎ …… ¼本
梨 …… 中¼個 にんにく …… 1片
・みりん大さじ2で代用可 こしょう …… 少々
・重量は
正味量です。

- ①ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②材料をすべて入れ、約10秒ふたを押す。

フリージング活用術

まとめて作ってフリージングすれば、いざというときにも大活躍です。フリージングの上手な活用法をご紹介します。

たまねぎのみじん切り・スライス

焦がさないようにいため、ラップをして冷凍。

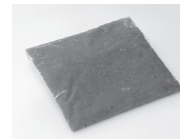
使い方 ほぐして使う。



ミートソース (P.20)

フリージング袋に入れて冷凍。

使い方 半解凍し、混ぜながら加熱する。



パセリのみじん切り

ラップをして冷凍。

使い方 凍ったまま必要な分だけ使う。



ぎょうざ (P.17)

ぎょうざの具を皮に包んだら、バットに並べて冷凍する。

使い方 必要な量だけ取り出して、凍ったまま焼いたり、揚げたり、スープに入れて。



生パン粉

フリージング袋に入れて冷凍。

使い方 ほぐしてフライ衣やグラタンの上に。



ハンバーグ (P.15)

ハンバーグの種をだ円にまとめて冷凍。

使い方 解凍して焼く。



にんにくのみじん切り

少量ずつラップをして冷凍。

使い方 凍ったままいため、香りを出して使う。



ミンチカツ

ハンバーグの種をだ円にまとめ、薄力粉・溶き卵・パン粉の順で衣を付け、冷凍。

使い方 油で揚げる。



トマトソース

トマトの皮・種を取り、たまねぎ、ハーブなどとともナイフカッターで細かくし、鍋に移して煮る。味を調べ冷ます。製氷皿などに入れて冷凍し、1回分ずつ袋に移す。

使い方 ラザニア・スパゲッティ、ピザなどに。



ロールキャベツ

ハンバーグの種をゆでたキャベツで包んで、冷凍。

使い方 コンソメスープやトマトソースで煮込む。



ちらしずしの具

にんじん・しいたけ・かんぴょうなどをみじん切りにし、だし汁で煮含め、冷凍。

使い方 使うときにほぐしてすしめしに混ぜる。



肉だんご

ハンバーグの種をだんご状に丸めて冷凍。

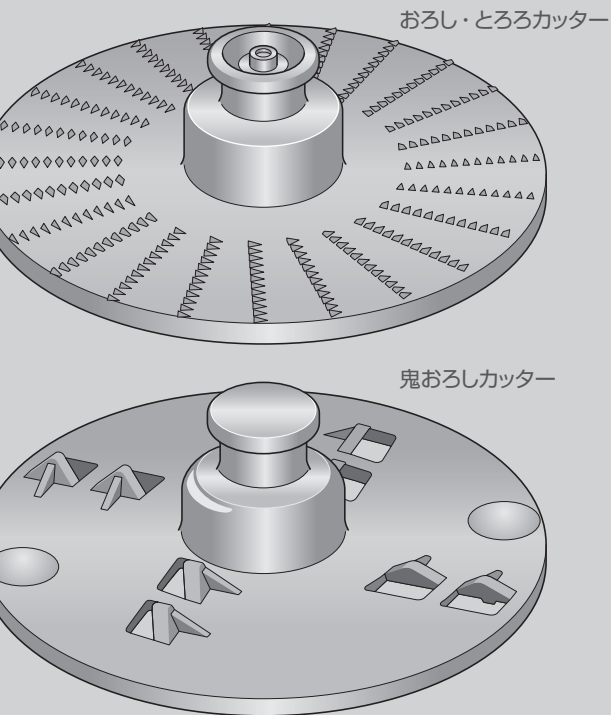
使い方 揚げる、煮るなどの方法で加熱する。



ナイフカッターを使う

フリージング活用術

おろし・とろろカッター／鬼おろしカッターを使う



おろし・とろろカッター

鬼おろしカッター

■以下の品番に同梱されています。

MK-K82 MK-K62

■以下の品番は、別売品(P.44)をお求めになると使えます。

MK-K32

●品番の確認は、

例：
MK-K82



本体側面

●使用するふた



できること・レシピ

おろし・とろろカッターで

おろす

大根
長芋
れんこん



麦とろ 30

鬼おろしカッターで

おろす

大根
じゃがいも
れんこん
きゅうり
りんご

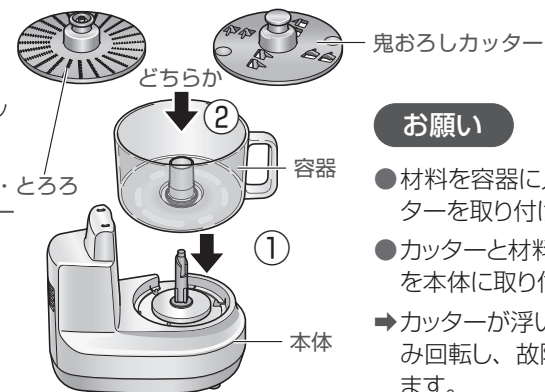


みぞれなべ 29 りんごジャム 31
ハッシュドポテト 31 だし(山形郷土料理) 31

使い方

1 セットする

●空の容器を本体に取り付けてからカッターを取り付ける

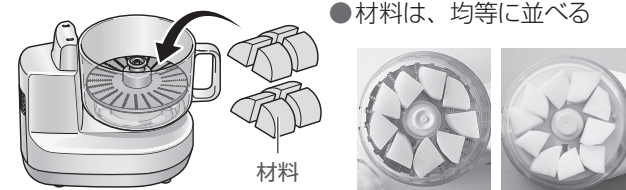


お願い

- 材料を容器に入れてからカッターを取り付けない
- カッターと材料の入った容器を本体に取り付けない
- ➔カッターが浮いた状態で軸のみ回転し、故障の原因になります。

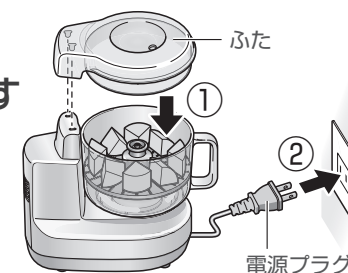
2 材料を入れる

●材料の準備 (P.28)



●材料は、均等に並べる

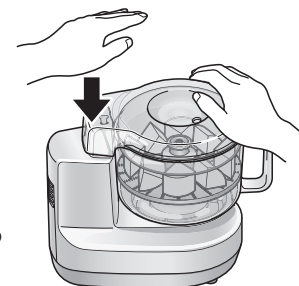
3 ふたを載せ 電源プラグを差す





4 ふたを両手で押さえる

運転が始まる

- 使用後は、電源プラグを抜きお手入れする (P.38、40)
- 続けて作る場合は、他の器に移し替える1回の最大量を守る (P.28)



おろし・とろろカッター / 鬼おろしカッターを使う 材料の準備

材料例	1回の最大量	下ごしらえのポイント
大根 	250 g	皮をむき、約3 cm角に切る
にんじん 		皮をむき、約2 cm角に切る
長芋 	150 g	皮を厚めにむき、約2 cm角に切り、酢水につけて、水けを切る
れんこん 	200 g	皮を厚めにむき、約2 cm角に切り、酢水につけて、水けを切る
りんご 	250 g	皮をむき、2~3 cm角に切り、塩水につけて、水けを切る
しょうが 	100 g	皮をむき、2~3 cm角に切る

材料例	1回の最大量	下ごしらえのポイント
大根 	250 g	皮をむき、約3 cm角に切る
じゃがいも 		皮をむき、約2 cm角に切る
にんじん 		皮をむき、約2 cm角に切る
長芋 		皮を厚めにむき、2~3 cm角に切り、酢水につけて、水けを切る
れんこん 		皮を厚めにむき、2~3 cm角に切り、酢水につけて、水けを切る
きゅうり 		約3 cmの厚さの輪切りにする
りんご 		皮をむき、2~3 cm角に切り、塩水につけて、水けを切る

使いこなしのポイント

禁止材料は入れない(P.7)




本体の故障の原因につながります。

材料がうまく回らない場合は


- 量を減らすか、小さく切ってください。
- 長芋などがカッターと一緒に回ってしまうときは、最初に4、5回間欠運転(P.11)をしてください。

禁止材料以外にも…

うまく調理できない材料があります。

- 繊維質が多いもの
 - ・よもぎ
 - ・セロリ
 - ・アロエ など 
- バラバラになるもの
 - たまねぎ 
- 小さいもの・細いもの
 - ねぎ
 - 松の実 
 - ごま など

レシピ

使用するカッター 

みぞれなべ

カロリー(1人分)約154kcal



材料(4人分)

●重量は正味量です。

- 大根(皮をむき約3 cm角) …… 1本
- 水菜(3~4 cm幅) …… 1束
- 白ねぎ(斜め切り) …… 1本
- 鶏のつみれ
- A 鶏のささ身(筋を取り2~3 cm角) …… 200 g
- おろししょうが …… 10 g
- 青ねぎ(2~3 cm幅) …… 1/2本
- 酒・かたくり粉 …… 各大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/4
- たれ
- 濃口しょうゆ …… 大さじ3
- 酢 …… 大さじ2
- レモン汁(ゆず・かぼすなど) …… 大さじ1
- ごま油 …… 大さじ1

1 大根おろしを作る

- ①鬼おろしカッターはつまみを持って取り付ける。
 - ②カッターの上に大根を均等に載せて、ふたをし、両手でしっかりふたを押す。(かけらがなくなるまで約20秒)
- ※小さなかけらが一部残ることがあります。容器から取り出しておく。



2 鶏のつみれを作る

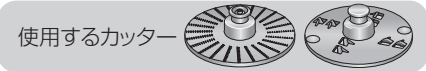
容器をさっと洗い、ナイフカッターを取り付けてAを入れ、間欠運転(P.11)で20~30回ふたを押してつみれを作る。

3 鍋に入れる

鍋に水を入れ火にかける。沸騰したら白ねぎを入れ、一煮立ちすれば、つみれをスプーンで落とし入れる。つみれに火が通れば1と水菜を加え、再び沸騰させたあと、たれをつけていただく。

- 一口大に切った魚(金目鯛など白身の魚)に塩をして焼いたものを加えてもおいしくできます。

おろし・とろろカッター / 鬼おろしカッターを使う



麦とろ

カロリー(1人分)約331kcal



材料(4人分)
・重量は正味量です。

- 長芋 …………… 150 g
- ・皮をむき、約2 cm角に切り、しばらく酢水につけて水けを切る
- A 濃いめのだし汁 …… 40 mL
- 薄口しょうゆ …… 小さじ½
- 塩 …………… 少々
- 麦ごはん …………… 適量
- ・米と押し麦を同量混ぜ、普通の水加減よりやや少なめで炊く
- 刻みのり …………… お好み

1 長芋をする

- ①おろし・とろろカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②カッターの上に長芋を均等に載せて、ふたをし、25～40秒両手でしっかりふたを押す。
- ・小さなかけらが一部残ることがあります。

2 とろろ汁を作る

容器から取り出し、Aとよく混ぜる。

3 盛りつける

麦ごはんにかけ、のりを添える。

お願い

- 長芋は量が多いと容器から漏れ、本体に入るおそれがあります。(故障の原因)
- ➔おろし・とろろカッターを使うときは、1回の最大量150gを守ってください。
- 続けて作る場合は、一度中身を他の容器に移してから調理してください。



ハッシュドポテト

カロリー(1人分)約83kcal



材料(4人分) ・重量は正味量です。

- じゃがいも (皮をむき、約3 cm角) …… 約中2個(250 g)
- 小麦粉 …… 大さじ1
- 塩 …………… 小さじ½
- こしょう …… 少々
- サラダ油 …… 大さじ1
- つけ合わせ サラダ菜、トマト …………… お好み

1 ハッシュドポテトの種を作る

- ①鬼おろしカッターはつまみを持って取り付ける。
- ②カッターの上にじゃがいもを均等に載せて、ふたをし、18～30秒両手でしっかりふたを押す。
- ③容器から取り出し、小麦粉と塩・こしょうを加えて混ぜる。

2 形を整えながら焼く

フライパンを熱し、油をなじませる。1を4等分し、フライパンに入れる。丸または小判型に形を整えながら、中火で両面を各5分ほど、こんがり焼く。

3 盛りつける

2とつけ合わせを器に盛りつける。

りんごジャム

カロリー(1回分)約424kcal



材料(1回分) ・重量は正味量です。

- りんご (皮をむき、2～3 cm角) …… 中1個(250 g)
- 砂糖 …………… 75 g
- レモン汁 …… 小さじ2

1 容器をセットする

鬼おろしカッターはつまみを持って取り付ける。

2 おろす

カッターの上りんごを均等に載せて、ふたをし、両手でしっかりふたを押す。(かけらがなくなるまで約15秒)

3 煮詰める

2を鍋に取り出し、砂糖を入れ、中火にかける。水分が出て沸騰してきたらレモン汁を加え、混ぜながら、とろみがつくまで煮詰める。

だし(山形郷土料理)

カロリー(1回分)約60kcal



材料(1回分) ・重量は正味量です。

- きゅうり(約3 cm角) …………… 1本
- なす(約3 cm角) …… 1本
- みょうが(縦半分に分けたもの) …… 1個
- 濃口しょうゆ …… 大さじ½

1 容器をセットする

鬼おろしカッターはつまみを持って取り付ける。

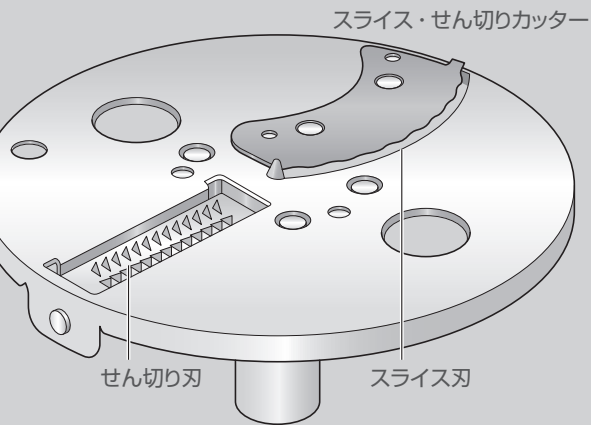
2 おろす

材料をすべて入れてふたをし、約10秒ふたを押す。

3 和える

2を取り出し、水にさらしてあくを抜く。水けを切り、しょうゆで和える。

スライス・せん切りカッターを使う



スライス・せん切りカッター

■以下の品番に同梱されています。

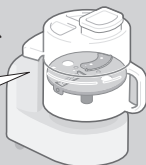
MK-K82

■以下の品番は、別売品(P.44)をお求めになると使えます。

MK-K62 MK-K32

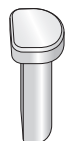
●品番の確認は、

例：
MK-K82

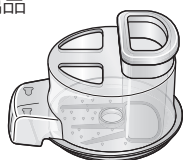


本体側面

●使用する付属品



押込棒



ふた(投入口付き)

■ご使用前に

刃にひびや欠け、変形などの破損がないことをご確認ください。

できること・レシピ

「スライス刃」で

スライス

きゅうり
じゃがいも
たまねぎ
にんじん
キャベツ



野菜たっぷりサラダ 37
ポテトグラタン 37

「せん切り刃」で

せん切り

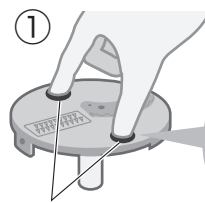
大根
じゃがいも
にんじん
きゅうり



野菜たっぷりサラダ 37

使い方

1 スライスか、せん切りかを選ぶ

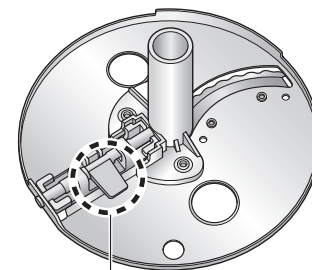


指穴部

必ず指穴部を持って裏返す(けがの原因)

②

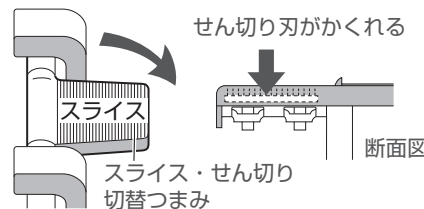
スライス・せん切りカッター裏面



スライス・せん切り切替つまみ

スライスするとき

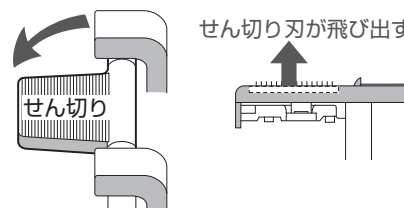
「スライス」文字が見える方向へ最後まで倒す(途中で止めるときれいに切れない)



- スライスの厚さ：約1 mm
- キャベツのせん切りは「スライス」で(P.43)

せん切りするとき

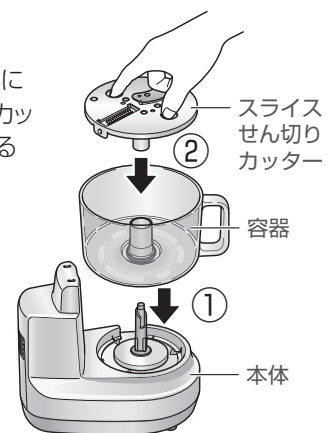
「せん切り」文字が見える方向へ最後まで倒す(途中で止めるときれいに切れない)



- せん切りの太さ：幅 約1.5 mm / 厚さ 約1 mm

2 セットする

- 空の容器を本体に取り付けてからカッターを取り付ける



お願い

- 材料を容器に入れてからカッターを取り付けない
- カッターと材料の入った容器を本体に取り付けない
- ➔カッターが浮いた状態で軸のみ回転し、故障の原因になります。

次ページに続く ➔

スライス・せん切りカッターを使う

スライス・せん切りカッターを使う

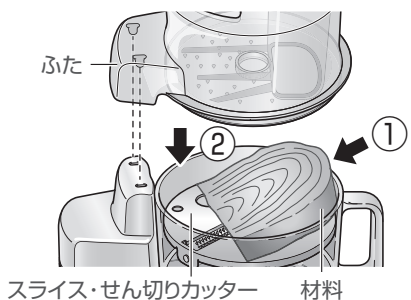
使い方

3 材料を入れる

●材料の準備(P.35)

キャベツ・たまねぎ・じゃがいもなど

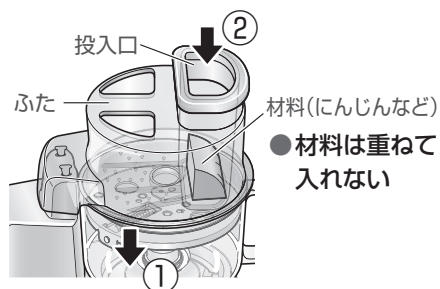
→スライス・せん切りカッターに載せる



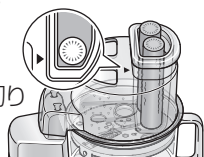
●たまねぎやじゃがいもは、カッターの中心部を避けて載せる
(中心部に載せると、つながって切れる)

きゅうり・にんじん・大根など

→ふたの投入口に入れる



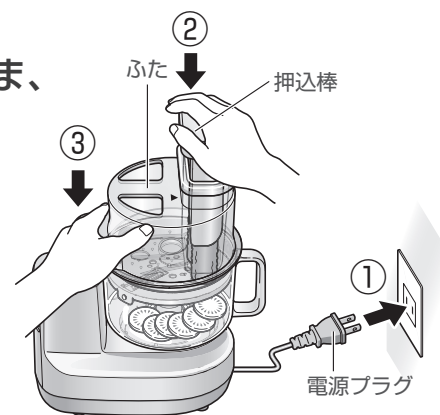
●細かい材料を輪切りにするときは▶印側に入れる
(材料が倒れ、斜め切りになるのを防ぐ)



4 電源プラグを差し、 押込棒で材料を押さえたまま、 ふたを押す

▼
運転が始まる

- 押込棒は切り終わるまで押し続ける
- 材料が浮かないように押さえないと、うまくできないことがあります。
- 使用後は、電源プラグを抜き、カッターを外して材料を付属のへらで取り出す
- 材料の切れ端が刃の間に残ったときは、竹くしなどで取り除く
- 続けて作る場合は、連続で投入できる回数ごとに、他の器に移し替える
(取り出さずにたまったままにしておくと、材料がつぶれます)
- 調理物がふたのすき間に入る場合があります。



材料の準備

切替つまみ	材料例	切り方	下ごしらえのポイント	1回の投入量 連続で投入できる回数	材料セット
スライス	キャベツのせん切り	芯を取り、10等分する	カッター全体に載る大きさに切る 約11 cm 以下 約7 cm 以下 約6 cm 以下	100 g (中1/4個) 最大1回	↓スライス・せん切りカッターの上に乗せる(P.34)
	たまねぎのスライス	両端を切り、縦半分切る		100 g (中1/2個) 最大2回	
	じゃがいものスライス	皮をむき、横半分切る		70 g (中1/2個) 最大1回	
	きゅうりの輪切り	両端を切り、2等分する	同じ長さに切りそろえる ●1本分スライスごとに 取り出す	100 g (中1本分) 最大1回	
	にんじんのスライス	両端を切り、約6 cm 以下の長さに切って縦に2等分する	繊維の方向が横になるように約2.5 cm 以下 約6 cm 以下 切る 上下を切って平らにすると、材料に力が均等にかかりうまく切れる	50 g (中1/4本分) 最大2回	

スライス・せん切りカッターを使う

スライス・せん切りカッターを使う

材料の準備

切替つまみ	材料例	切り方	下ごしらえのポイント	1回の投入量 連続で投入できる回数	材料セット
せん切り	にんじんのせん切り 	両端を切り、約6 cm以下の長さに切って縦に2等分する 	繊維の方向が横になるように約2.5 cm以下、約6 cm以下切る 	50 g (中1/4本分) 最大2回	↓ふたの投入口に入れる(P.34)
	大根のせん切り 	両端を切り、約6 cm以下の長さに切って縦に2等分する 	繊維の方向が横になるように約2.5 cm以下、約6 cm以下切る 点線部を少し切ると投入口に入れやすい 	90 g (中1/2本分) 最大1回	
	じゃがいものせん切り 	皮をむき、縦半分切る 	約2.5 cm以下、約6 cm以下 	70 g (中1/2個分) 最大1回	
	きゅうりのせん切り 	両端を切り、6 cm以下に切る 	約6 cm以下 	30 g (中1/4本分) 最大3回	

使いこなしのポイント

禁止材料は入れない(P.7)

本体の故障の原因につながります。



禁止材料以外にも…

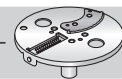
うまく調理できない材料があります。

- やわらかく、こしがいいもの
- 葉の巻の緩いキャベツ (特に春キャベツ)
- ねぎ
- トマト など



レシピ

使用するカッター



野菜たっぷりサラダ

カロリー(1人分)約54kcal

1 大根・にんじんをせん切りする

①「せん切り」に合わせたスライス・せん切りカッターを指穴部を持って取り付ける。



②ふたを載せ、下ごしらえしたAの材料を投入口に入れ、押込棒を押しつけたまま、ふたを押してせん切りにし、取り出す。



材料(4人分)

● 重量は正味量です。

- A
- 大根 …… 中1/2本(90 g)
 - 皮をむき投入口に入る大きさに切る
 - にんじん …… 中1/4本(50 g)
 - 皮をむき投入口に入る大きさに切る
- B
- たまねぎ …… 中1/2個
 - 皮をむき縦半分切る
 - きゅうり …… 中1本
 - 投入口に入る大きさに切る
 - セロリ …… 中1/2本
 - 筋を取り投入口に入る大きさに切る
 - 鶏のささ身 …… 100 g
 - 筋を取り、塩、こしょう、酒をふりかけ酒蒸しにする
 - お好みのドレッシング - 適量

2 たまねぎ・きゅうり・セロリをスライスする

スライス・せん切りカッターを「スライス」に合わせてセットし直し、Bの材料をスライスする。

- たまねぎはカッターの上に乗せ、押込棒を押しつけたまま、ふたを押してスライスし、取り出す。
- きゅうり、セロリは投入口に入れ、押込棒を押しつけたまま、ふたを押してスライスし、材料ごとに取り出す。

3 あえる

1と2を氷水に浸し、ざるに上げて水けを切る。器に野菜を盛り、細かく裂いた鶏のささ身を散らしてドレッシング(P.21、24)をかける。



ポテトグラタン

カロリー(1皿分)約428kcal

1 下準備する

じゃがいもは皮をむき、横半分切る。

2 じゃがいもをスライスする

「スライス」に合わせたスライス・せん切りカッターを指穴部を持って取り付ける。じゃがいもを載せ、ふたを押してスライスし、1/2個スライスするごとに取り出す。しばらく水にさらしたあと、しっかり水けを切り、塩・こしょうをする。



材料(グラタン皿 2皿分)

● 重量は正味量です。

- じゃがいも …… 約3個(400 g)
- 塩 …… 小さじ1/2
- こしょう …… 少々
- バター(1 cm角) …… 10 g
- 牛乳、生クリーム …… 各大さじ4
- 溶ろけるチーズ …… 50 g

3 焼く

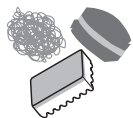
グラタン皿に薄くバター(分量外)を塗り、2を敷き詰める。バターを載せ、牛乳・生クリームをまんべんなく回し入れ、チーズを載せる。予熱した約160℃のオーブンで40～50分焼く。

スライス・せん切りカッターを使う

お手入れ

電源プラグを抜いてから行ってください。

✕ 使えません (表面が傷つく原因)



スポンジのナイフ
ロン面・たわし



ベンジン・シン
ナー・磨き粉

樹脂部品の変色について

部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色することがあります。スポンジで洗っても完全には取れませんが、使用上問題ありません。使用後は早めにお手入れすると比較的よく取れます。

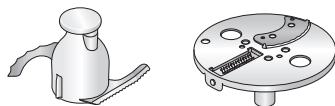
○ 使えます



食器洗い乾燥機
(本体・へら付きブラシには使用できません)

⚠ 注意

- ナイフカッター、スライス・せん切りカッターを食器洗い乾燥機に入れる場合、カッター洗浄カバーを使用する



- カッター洗浄カバーにカッターを入れるときや出すとき、手に持たず流し台など安定したところに置いて使用する(けがの原因)

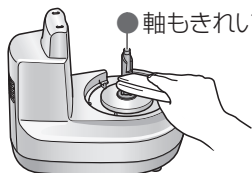
- お使いになる食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。
- 食器洗い乾燥機専用洗剤をご使用ください。
- 各部品は熱により割れやすくなったり、膨張したりする場合があります。ヒーターから遠ざけ、温度設定ができる機種をご使用の場合は低めに設定してください。
- ゴマ、ふりかけ、野菜などの残さいや、油のかたまりなどのひどい汚れはあらかじめ取り除いてください。



本体

(食器洗い乾燥機は使用できません)

よく絞ったふきんでふく



- 軸もきれいにふく

- 底部や床が汚れた場合は拭いてください。

ふた／ふた(投入口付き)／容器／押込棒

スポンジで洗う

- 容器の取り扱いに注意する
※欠けたりひび割れたものは使わない



- 収納ケースも、汚れているときは同様にスポンジで洗ってください。

カッター類



ナイフカッター

MK-K82 MK-K62 MK-K32

付属のへら付きブラシで洗う



- カッターの取り扱いに注意する
※刃にひびや欠け、変形などの破損があれば使わない

- 1 付属のへら付きブラシで洗う
- 2 洗った容器内に取り付けて、ふたをして運転し、水を切る

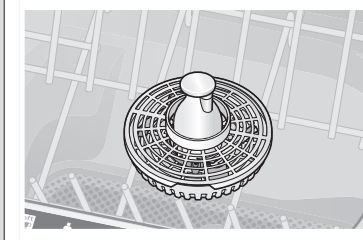
■ 油脂性の汚れがひどいときは

- お手入れする前にカッターについた汚れを落としてください。
 - ① ナイフカッターを容器に取り付け水(最大160 mL)を入れ、ふたを取り付けて本体にセットする
 - ② 10～20秒ふたを押す
 - ③ 終わったら、容器を取り外し、お手入れする

ナイフカッターを食器洗い乾燥機で洗うときは

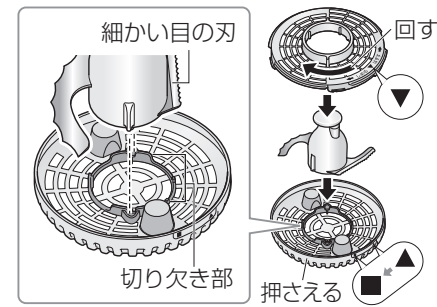
⚠ 注意

- カッター洗浄カバーを使用する(けがの原因)
 - カッター洗浄カバーを使用せずに食器洗い乾燥機に入れると、食器洗い乾燥機のかごの突起部などを刃で傷つけるおそれがあります。(コーティング傷つきの原因)



カッター洗浄カバーの入れかた

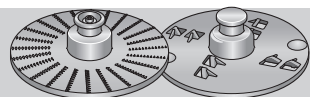
- ① カッターをカバーにのせる
 - 刃の向きに注意する
- ② カバーふたを取り付ける
 - カバーの「▲」とカバーふたの「▼」を合わせ、カバーを押さえながらカチッと音がする「■」の位置までふたを回す



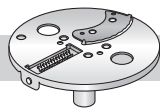
お手入れ

電源プラグを抜いてから行ってください。

カッター類



おろし・とろろカッター／
鬼おろしカッター MK-K82 MK-K62 MK-K32



スライス・せん切りカッター MK-K82 MK-K62 MK-K32

付属のへら付きブラシで洗う



●カッターの取り扱いに注意する
※刃にひびや欠け、変形などの破損があれば使わない

- 1 付属のへら付きブラシで洗う
- 2 洗った容器内に取り付けて、ふたをして運転し、水を切る

スライス・せん切りカッターを食器洗い乾燥機で洗うときは

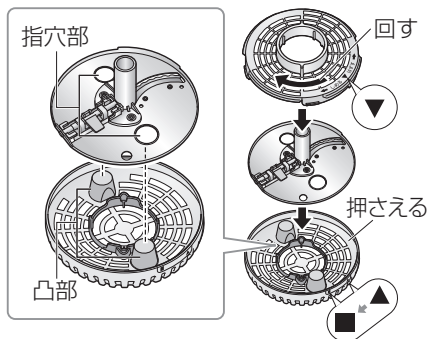
注意

- カッター洗浄カバーを使用する(けがの原因)
 - ・使用せずに入れると、食器洗い乾燥機内を傷つけるおそれがあります。
 - ・ナイフカッターと同時に入れるときは、ナイフカッターにカッター洗浄カバーを使用する
- スライス・せん切りカッターは、刃を「スライス」に合わせた状態にし、刃の付いている面を下向きに入れる
 - ➔カッター洗浄カバーは追加で購入いただけます。(P.44)



カッター洗浄カバーの入れかた

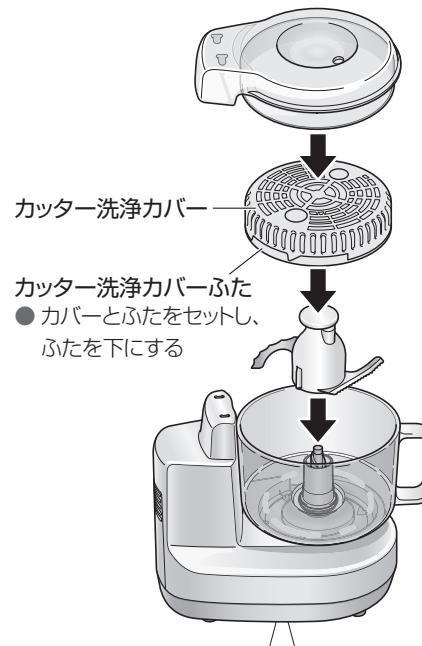
- ①カッターをカバーにのせる
 - ・指穴部にカバーの凸部を通す
- ②カバーふたを取り付ける
 - ・カバーの「▲」とカバーふたの「▼」を合わせ、カバーを押さえながらカチッと音がする「■」の位置までふたを回す



収納

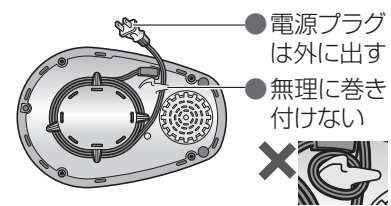
ナイフカッター／カッター洗浄カバー／本体／ふた／容器

スライス・せん切りカッター／ふた(投入口付き)／収納ケース／おろし・とろろカッター



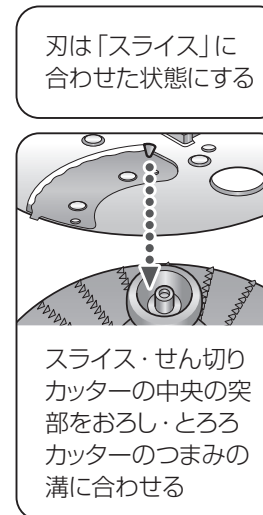
カッター洗浄カバーふた
●カバーとふたをセットし、ふたを下にする

コードは本体底部に巻き付ける



- 電源プラグは外に出す
- 無理に巻き付けない

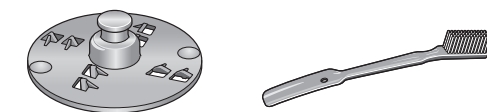
- MK-K62をお持ちの方は、おろし・とろろカッター単体で保管してください。



刃は「スライス」に合わせた状態にする

スライス・せん切りカッターの中央の突起をおろし・とろろカッターのつまみの溝に合わせる

鬼おろしカッター／へら付きブラシ



- 単体で保管してください。

お願い

- 持ち運ぶときは、必ず両手で持つ
- 乳幼児の手の届かない所に保管する

故障かな？

QRコードから、
詳しいサポート情報をご
覧いただけます。



症状

原因

使用中に
運転が止まった

- 材料を入れすぎたり、禁止材料を入れていませんか？
モーターに負担がかかると、モーター保護装置が働き
運転が止まることがあります。(故障ではありません)
→ 材料がーか所に固まっていた場合は、いったんふたを
開け、付属のへらで材料をほぐしてから、セットし直
し再び運転する
→ 上記以外の場合は、止まったままの状態から次のよう
にして直す
① 電源プラグを抜く
② ふたをとり、容器を本体から外す
③ 材料を半分に減らす
・ 禁止材料を入れている場合は、禁止材料を取り除く
・ カッターの取り扱いに注意する
④ セットし直し再び運転する
- 上記の処置をしても動かないとき
→ 電源プラグを抜き、約10分以上休ませてから(本体の
温度が下がってから)、セットし直し再び運転する
(モーターが高温になっていると、モーター過熱保護
機能が働き、運転が止まることがあります)
→ 約10分以上休ませても動かないときは、お買い上げ
の販売店にご相談ください。

スイッチが入らない

- ふたの取り付け方が悪くありませんか？

カッターが回らない

- 材料を入れすぎていませんか？
- 材料が大きすぎませんか？
- 禁止材料を入れていませんか？

異常音や大きな振動
が発生する

- かい材料を使用していませんか？(P.7)
- 材料を入れたあとに、カッターを入れていませんか？

プラスチック容器
(MK-K32)に傷が付く

調理物が漏れる

- 材料を入れすぎていませんか？
・ 液体：最大160 mLまで
・ 長芋(おろし・とろろカッター使用時)：最大150 gまで

- 使い始めは、においが出るがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
異常ではありません。

よくあるご質問

Q

A

液体の調理はできますか？

- できます。最大量(160 mL)を守って調理してください。

おろし・とろろカッター/
鬼おろしカッターで
うま調理できません

- ふた(投入口付き)を使用していませんか？
→ 使用するふたが正しいかご確認ください。(P.26)

大根、にんじんの
せん切りがうまく
できません

- 正しい使い方をしていませんか？(P.33～34、36)
- せん切り刃に変形や欠けなどありませんか？
→ 使用を中止してください。
別売品でお買い求めいただけます。(P.44)

キャベツのせん切りが
うまくできません

- 切替つまみは「スライス」になっていますか？
・ キャベツは薄いので「せん切り」にするとみじん切りにな
ります。
- キャベツは切断面を下においてください。(P.34)

仕様

	MK-K82		MK-K62	MK-K32
	ナイフカッター 使用時	スライス・せん切り カッター使用時	ナイフカッター 使用時	ナイフカッター 使用時
電 源	交流 100 V 50-60 Hz			
消 費 電 力	170 W			
定 格 時 間	30分			
回転数(無負荷時)	2900回 / 分			
コード長さ(約)	1.0 m			
大きさ(約)	幅	23.4 cm	23.4 cm	23.4 cm
	奥行	15.8 cm	15.8 cm	15.8 cm
	高さ	20.9 cm	30.9 cm	20.9 cm
質 量(約)	2.7 kg	3.0 kg	2.7 kg	1.9 kg
容 量(約)	1回調理できる最大量 500g (ハンバーグの場合)	1回投入できる量 100g (キャベツの場合)	1回調理できる最大量 500g (ハンバーグの場合)	

● この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

別売品

別売品

[2022年11月現在]

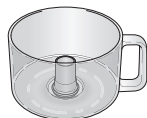
全ての別売品が全ての品番でご使用いただけます。

■ガラス容器



部品番号：
AUA02-160-WO
メーカー希望小売価格：
5,060円(税込)

■プラスチック容器



部品番号：
AUD24-162-XO
メーカー希望小売価格：
3,300円(税込)

■ナイフカッター



部品番号：
AUA20-160-WO
メーカー希望小売価格：
3,080円(税込)

■おろし・とろろカッター



部品番号：
AUF93-160-HO
メーカー希望小売価格：
2,200円(税込)

■鬼おろしカッター



部品番号：
AUF83-160-HO
メーカー希望小売価格：
1,430円(税込)

■スライス・せん切り カッターセット



部品番号：
AUA08-160-WO
メーカー希望小売価格：
8,250円(税込)

■ふた



部品番号：
AUD00-161-XO
メーカー希望小売価格：
1,650円(税込)

■カッター洗浄カバー



部品番号：
AUF49-160-WO
メーカー希望小売価格：
770円(税込)

■カッター洗浄カバーふた



部品番号：
AUF50-160-WO
メーカー希望小売価格：
770円(税込)

別売品は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイトでお買い求め
いただけるものもあります。
詳しくはパナソニックの家電製品直販サイトをご覧
ください。

パナソニックグループのショッピングサイト
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理などは
まず、お買い求め先へ
ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」(42ページ)でご確認の
あと、直らないときは、まず電源プラグ
を抜いて、お買い上げ日と右の内容を
ご連絡ください。

●製品名 フードプロセッサー

●品番

●故障の状況 できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきます
ので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合は、ご要望により修理させていただきます。
※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

※補修用性能部品の保有期間 **6年**

部品代 部品および補助材料代

当社は、このフードプロセッサーの補修用
性能部品(製品の機能を維持するための部
品)を製造打ち切り後6年保有しています。

出張料 技術者を派遣する費用

●転居や贈答品などでお困りの場合は、46ページのご相談窓口にご連絡ください。

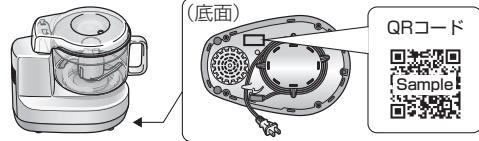
パナソニックの会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「**商品登録**」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理
登録商品のサポートも充実

詳しくはこちら
<https://club.panasonic.jp/aiyo/>



本体底面に表示してあるQRコードから登録して
いただくと、品番登録と製造番号を入力する
必要がなく、簡単に登録いただけます。



・QRコードは、株式会社デンソーウェブの登録商標です。

サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support>

調理商品
使い方・お手入れなどのご相談窓口

フリーダイヤル **0120-878-694**
受付時間 9:00~18:00 (月~土曜日)
*祝日・正月3日が除く

■上記電話番号がご利用
いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル ☎ **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03)3256-5444 Osaka (06)6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

修理に関するご相談窓口

フリーダイヤル **0120-878-554**

■上記電話番号がご利用
いただけない場合 **03-6633-6700**

<https://panasonic.jp/support/repair.html>

掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。
(パッケージ定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
・ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いたしております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

愛情点検 長年ご使用のフードプロセッサの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がある。
- 容器にひび割れなどができた。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
(イ)無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離れた本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
(ロ)お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、修理ご相談窓口にご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、修理ご相談窓口へご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
(イ)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
(ロ)お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷
(ニ)車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
ただし、車載を目的とした機器を除く
(ホ)一般家庭用以外(例えば、業務用など)に使用された場合や指定外の動作環境で使用された場合の故障及び損傷
(ヘ)本書のご添付がない場合
(ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
(チ)持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 修理ご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。

修理メモ

- ※ お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対する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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口にお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
- ※ 修理に際し、本体交換による修理となる場合や再生部品、代替部品を使用する場合がございます。交換した本体、再生部品は回収させていただきます。
- ※ This warranty is valid only in Japan.

パナソニック株式会社 くらシアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2022

Panasonic

持込修理

フードプロセッサー保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には
本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本書裏面に記載し
ております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い
上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品番	MK-K82/MK-K62/MK-K32
保証期間	お買い上げ日から 本体1年間
※ お買い上げ日	年 月 日
※ お住所	
※ お客様 お名前	
※ 電話	() -
※ 販売店	住所・販売店名 電話 () -

パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号 TEL(077)563-5211

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡してください。