



KitchenAid

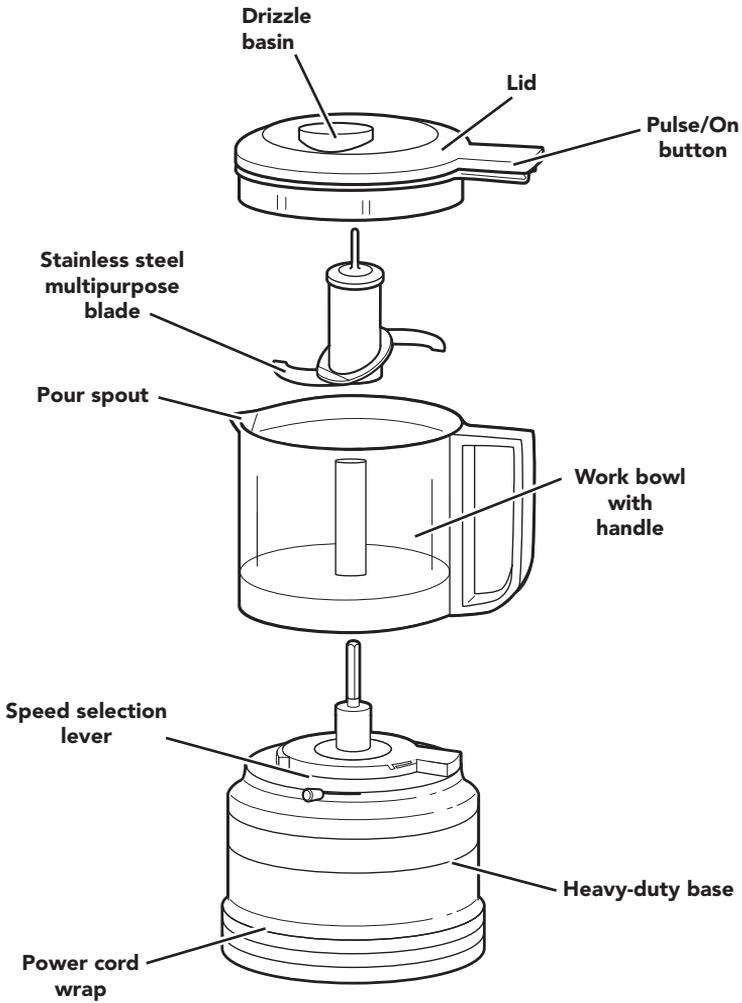
9KFC3516





PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





FOOD CHOPPER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
4. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Food Chopper in water or other liquid.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.



FOOD CHOPPER SAFETY

7. Avoid contacting moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Centre for examination, repair or adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. Be careful if hot liquid is poured into the Food Chopper or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but only when the Food Chopper is not running.
14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
16. Be certain cover is securely locked in place before operating the Food Chopper.
17. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
18. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.





FOOD CHOPPER SAFETY

19. Refer to “Using the Food Chopper” section for maximum operating time and speed.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments
 - farmhouses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 100 V

Hertz: 50-60 Hz

NOTE: This Food Chopper has a polarised plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarised outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

MODEL:	9KFC3516	FULL CAPACITY:	830 ml
WATTAGE:	100V 50/60 Hz	Reasonable Capacity:	700 ml
POWER	240W	RPM (1):	2,450 RPM
WEIGHT:	1.2 kg	RPM (2):	3,450 RPM
DIMENSION:	W178 D143 H222	LENGTH OF CORD:	76.2 cm



USING THE FOOD CHOPPER

SPEED SELECTION RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits and vegetables, or nuts and mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favorite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food, or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs, or grind raw meat. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

NOTE: For best results, larger food items should be cut to approximately 1-inch cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

NOTE: Do not exceed continuous 30 seconds continuous operation.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SETTING
RAW FRUITS and VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 350 g (3 cups)	1 or 2
COOKED FRUITS and VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 500 g (2.5 cups)	2
LIQUIDS/EMULSIONS (SUCH AS MAYONNAISE OR SALAD DRESSINGS)	Place dry ingredients, or thicker wet ingredients in work bowl; then, use the drizzle basin to add oils or liquids to the mixture during use.	Up to 350 mL (1.5 cups)	2
MEAT	Meat should be raw, and cut into 1-inch pieces for best processing results.	Up to 227 g (½ pound) at one time.	1 or 2
HERBS and SPICES	Add herbs, and spices as they are; no preparation needed.	Up to 150 g (3 cups)	1
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 300 g (3 cups)	1
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed.	Up to 350 g (3 cups)	2

TIP: For better consistency, or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.





USING THE FOOD CHOPPER

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

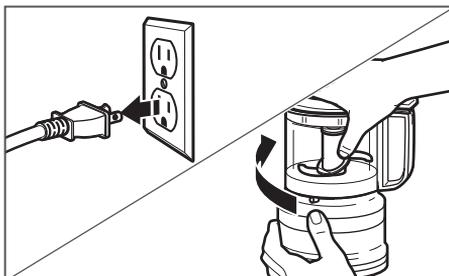
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowl, lid, and blade in hot, soapy water. Work bowl, lid, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

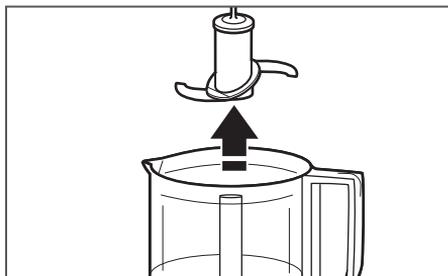
For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.



- 1** Be sure the Food Chopper is unplugged. Hold the lid as shown, and rotate it clockwise to unlock. Then, lift the lid off of the work bowl.



- 2** Pull the blade straight up to remove it from the work bowl.



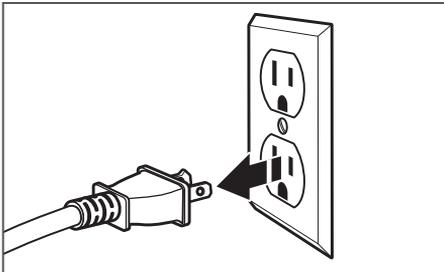
- 3** Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.



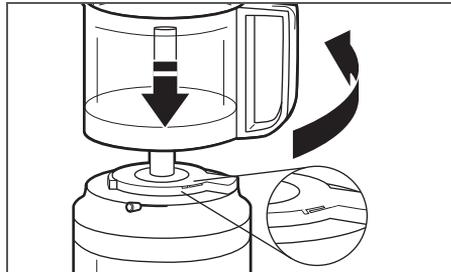


USING THE FOOD CHOPPER

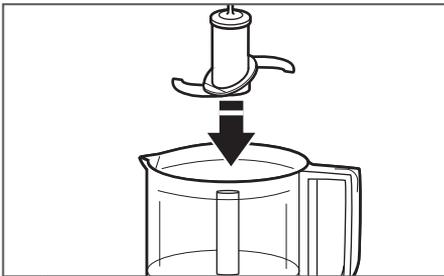
ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



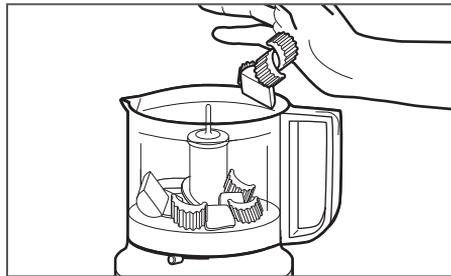
1 Be sure the Food Chopper is unplugged.



2 Start with the work bowl handle facing front on the base. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



3 Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.



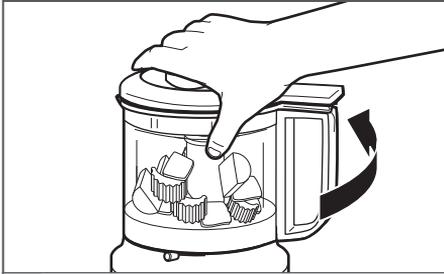
4 Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 1-inch pieces.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

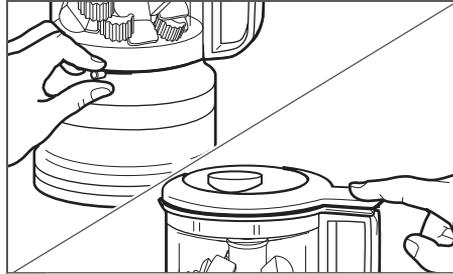




USING THE FOOD CHOPPER

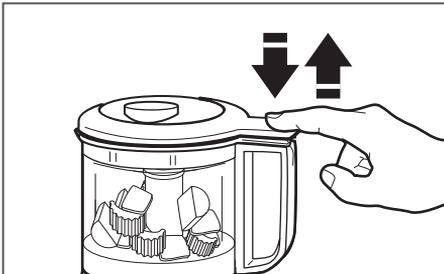


- 5** Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



- 6** Slide the Speed selection lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper.

NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.



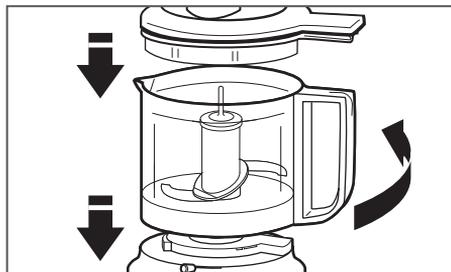
- 7** For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.



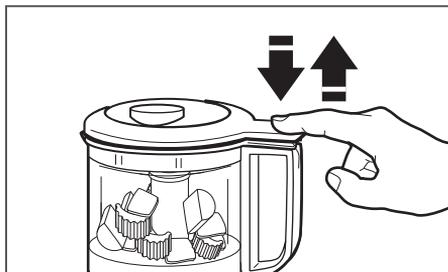
USING THE FOOD CHOPPER

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.



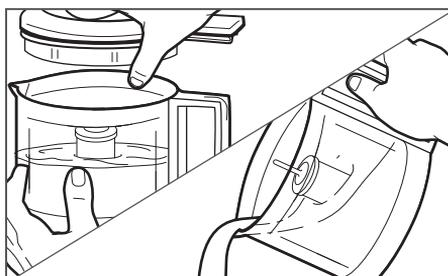
- 1 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



- 2 Press rapidly up and down on the handle PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.



- 3 Slowly pour liquids, such as oil, into the drizzle basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.



- 4 Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD CHOPPER:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.

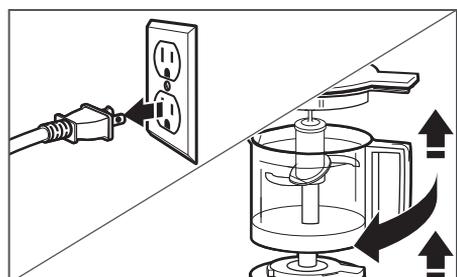




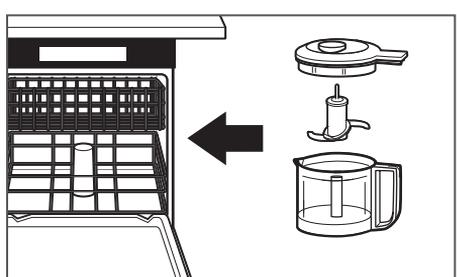
CARE AND CLEANING

⚠ WARNING

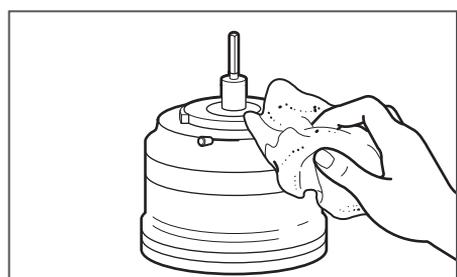
Cut Hazard
 Handle blades carefully.
 Failure to do so can result in cuts.



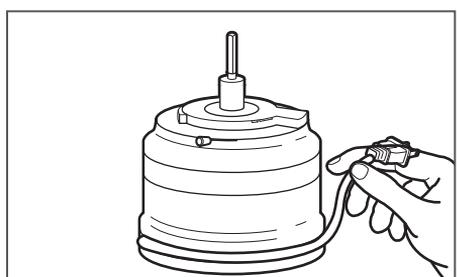
1 Unplug the Food Chopper. Remove the work bowl, lid, and blade.



2 The work bowl, lid and blade can be washed in the top dishwasher rack; or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.



3 Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.



4 Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE FOOD CHOPPER:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.





TROUBLESHOOTING

If your Food Chopper should malfunction or fail to operate, check the following:

1. Is the Food Chopper plugged in?
2. Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
3. Press the PULSE/ON button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.

4. Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
5. Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.

©2018 All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.



WARRANTY CARD

Thank you for purchasing KitchenAid products.
This warranty card is important card in order to receive warranty service within the period stipulated below.
Please retain this warranty card with user manual.

Product Name	KitchenAid FOOD CHOPPER
Model Number	9KFC3516
Serial Number	
Date of Purchase	年 月 日
Warranty Period	1 Year from date of purchase
Customer Information	Name Address Phone#
Retailer / Dealer	

Please retain this card with store receipt and present to the company indicated below to obtain warranty service.

Importation Company



SYNERGY TRADING CORPORATION

Yodoyabashi Flex Tower 4F Koraibashi Chuo Ku
Osaka 541-0043 Japan

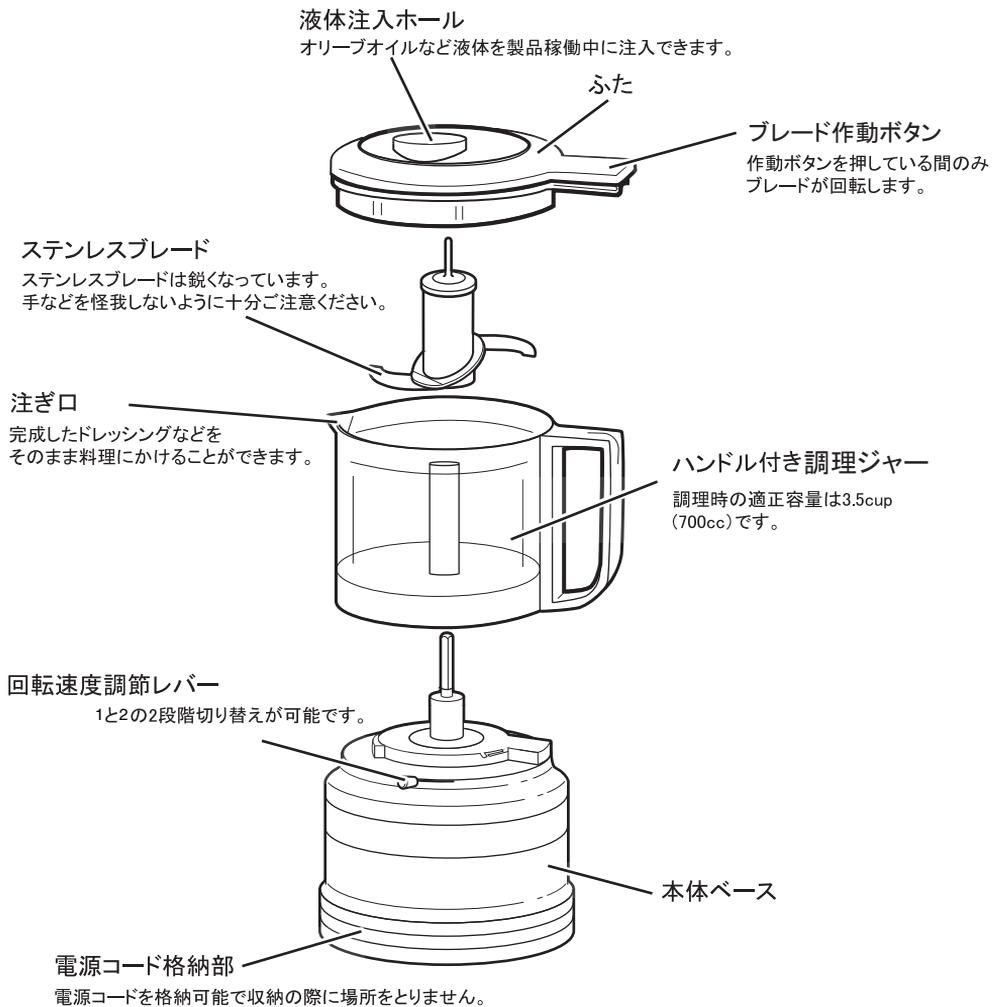
☎ (81-6) 6233-3066

Mail: KitchenAid@synergytrading.co.jp





部品の名称



安全上のご注意

本取扱説明書に記載の事項は、本製品を正しく安全にご使用いただくために守らなければならない重要な事項です。これらの項目を守らず誤った使い方をされた場合、怪我などの身体的な損害や物的損害が発生する可能性があります。ご使用の際には必ず記載の事項をお守りください。



警告・注意

この記号は安全上の注意に関するものです。
しっかりと読みいただいた上で、本製品をご使用ください。



警告

誤った取扱いをすると、重大な事故や死亡・重傷が発生する可能性があります。



注意

誤った取扱いをすると、けがや物的損害が発生する可能性があります。

お読みいただいた後は、お使いになる方がいつでもお読みいただける場所に必ず保管をしてください。

ご使用いただく上で、不明な点がある場合は、その都度本取扱説明書を確認の上ご使用ください。

安全にご使用いただくために

本製品を安全にご使用いただくために、以下の事項をしっかりと読みいただき、ご使用に際しては必ずお守りください、

1. 本取扱説明書をしっかりと読みください、
2. 本製品の本体ベース、電源コード、電源プラグを水に浸したり濡らしたりしないでください。
濡れた手で電源プラグを触らないでください。
感電する可能性があります。
3. 介添えが必要な方やお子様のご使用は絶対におやめください。
4. ご使用にならない時は、電源プラグはコンセントから抜いてください。また、洗浄の前には、すべての部品を取り外してから洗浄してください。
5. ステンレスブレードは素手で触らないでください。
手を切ったり、けがの原因となることがあります。
6. 電源コードが破損した場合や、本体が正常に稼働しない場合は、本製品をご使用にならないでください。火災やけがなどの原因となります。
電源コードが破損した場合や、本体が正常に稼働しない場合はご購入店舗またはお客様相談室 0120-984-049 (平日 9:30-17:30)にご連絡のうえ、修理を依頼してください。
7. 本製品専用の付属品以外を取り付けるなどしてのご使用は絶対におやめください。
故障や火事などの重大事故、死亡やけがの原因となります。

安全上のご注意

8. 屋外でのご使用はおやめください。
9. 電源コードを引っ張ったり、電源コードの上に重たいものを置いたりしないでください。
10. 本体稼働中に、手や台所用品などをブレードに近づけたりしないでください。
11. こし器をご使用になる場合は、電源プラグをコンセントから抜いて本体が完全に停止していることを確認してからご使用ください。
重大なけがや物的損害が発生する可能性があります。
12. ブレードは鋭くなっています。手などを怪我しないように十分にご注意ください。
13. ブレードを調理ジャーにセットする際は、ブレードが正しい位置にしっかりとセットされているか確認をしてください。正確な位置にセットされていないと故障や重傷の原因となります。
14. ご使用になる際は、ふたが調理ジャーにしっかりとロックされていることを確認してからご使用ください。
15. 本製品はインターロック機能(安全装置)がついていますので、ふたが破損し調理ジャーにセットできなくなると作動できなくなります。
16. お子様や介助が必要な方および電化製品の取扱の経験が少ない方のみでのご使用はおやめください。ご使用法、危険性を十分ご理解をされた方の指導管理の下一緒にご使用ください。
17. お手入れに関しては、本取扱説明書の10頁のお手入れ方法をご覧ください。
18. 付属のブレード以外はご使用にならないでください。
19. 定格時間と速度は「ご使用方法」をご確認ください。
20. 本製品は、家庭用です。

「安全上のご注意」をお守りの上、ご使用ください。

製品仕様

型番	9KFC3516	調理ジャー満水容量	830ml
定格電圧	100V 50/60Hz	調理ジャー適正容量	700ml
消費電力	240W	回転数 CHOP使用時	2,450RPM
本体重量	約 1,2Kg	回転数 PUREE使用時	3,450RPM
本体サイズ(mm)	W178 D143 H222	回転数は無負荷状態での係数	
コードの長さ	約 762mm		

「故障かな?」と思ったら

ご使用中に正常に作動しない場合は、以下の点をご確認ください。

1. 電源プラグはしっかりとコンセントにささっていますか?
2. ふたは調理ジャーにしっかりとロックされていますか?
-> ふたのブレード作動ボタンを調理ジャーにスライドさせるとロックされます。
3. ブレード作動ボタンは、押しっぱなしにするのではなく、小刻みに「押す」「離す」を繰り返してください。
4. 一度、電源プラグをコンセントから抜いて、再度コンセントに差し込んでください。
5. プレーカーが落ちていないか確認をしてください。

ご使用方法

「1」「2」の基本的なご使用方法

【1.CHOP】

果物や野菜、ナッツなどを細かく切ったり、パセリや葉野菜をみじん切りにしたり、にんにくなどをお好みのレシピにあわせて下ごしらえが簡単にできます。

【2.PUREE】

果物や野菜で離乳食をつくったり、スープやソースをつくれます。

また、パンからパン粉、お肉や魚のすり身も簡単にできます。

液体注入ホールにオリーブオイルやお酢などの注入が可能で、簡単に自家製ドレッシングやマヨネーズをつくれます。

注意：大きな食材は3cm角程度の大きさに切ってから調理ジャーに入れてください。

コーヒー豆はブレードが損傷する可能性がありますのでご使用にならないでください。

注：連続して30秒以上ご使用にならないでください

食材	ご準備	容量	速度調節
果物または生野菜	3cm角にカットして調理ジャーに入れてください。	3.5cup (700ml)まで	1 また 2
調理(加熱)された果物または野菜	3cm角にカットして調理ジャーに入れてください。	3.0cup (600ml)まで	2
ドレッシングやマヨネーズ (水分を多く含むもの)	食材を調理ジャーに入れてください。 本体を作動させながら オイルやお酢などの液体 を注いでください。	1.8cup (360ml)まで	2
お肉	生のお肉をご準備ください。 3cm角にカットしてください。	227gまで	1 また 2
ハーブやスパイス	ハーブやスパイスを調理 ジャーにそのまま入れて ください。	3.5cup (700ml)まで	1
パン、クッキー またはクラッカー	パンやクッキー、クラッカー 適量を調理ジャーに入れて ください。	3.5cup (700ml)まで	1
ナッツ	適量を調理ジャーに入れて ください。	3.5cup (700ml)まで	2

食材、調理ごとに最大容量以下でご使用してください。

ブレード作動ボタンは、押しっぱなしではなく小刻みに「押す」「離す」を繰り返してください。



ご使用方法

ご使用前の準備について



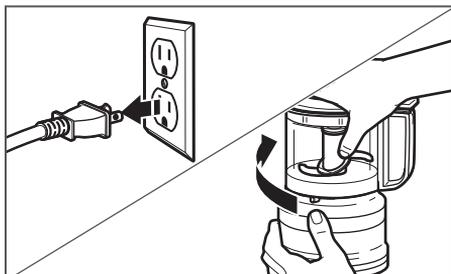
注意

ステンレスブレードは鋭くなっています。
手などを切らないように十分に
注意してください。

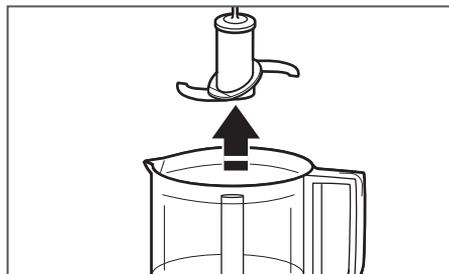
ご使用前に
最初にご使用になる前に調理ジャー
ステンレスブレード、ふたを分解して
食洗機などで洗浄してください。
手で洗浄される場合は、ステンレスブレード
で手などを切らないように十分に注意をして
ください。ご使用後の洗浄についても下記の
手順で洗浄してください。

各部品を分解する

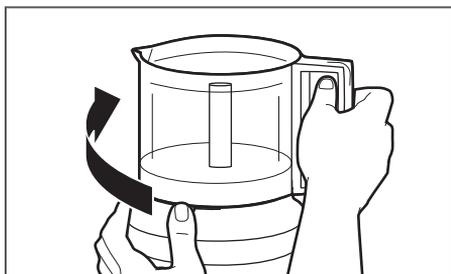
洗浄の際や、調理ジャー内の食材を取り出す際には下記の手順で各部品を分解してください。



1 電源プラグをコンセントから完全に抜いてください。
ふたを時計回りに回して調理ジャーから取り外して
ください。ブレード作動ボタンの側面を押して時計
回り方向にスライドさせると簡単に外れます。



2 ステンレスブレードを上部に引いて調理ジャー
から取り外してください。

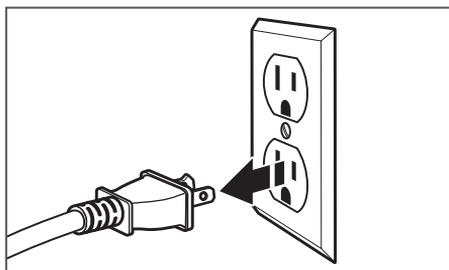


3 調理ジャーのハンドルと本体ベースをしっかりと
持って、時計回りに回して調理ジャーを本体ベース
から取り外してください。

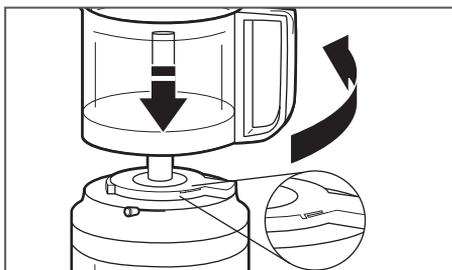


ご使用方法

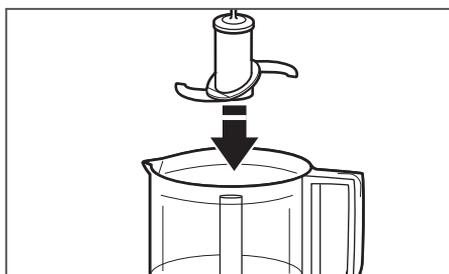
各部品を組み立てる



1 電源プラグをコンセントから完全に抜いてください。



2 調理ジャーを本体ベースの「速度2」付近にハンドルが来るように設置し、本体ベースの噛み込みにあわせてから、反時計回りに回してください。正しくロックされると、ハンドルは正面からみて右側に位置します。



3 ステンレスブレードを調理ジャーの突起に垂直にはめ込み、しっかりと上から押してください。正しく設置されますと、調理ジャーを逆さまにしてもステンレスブレードは落下しません。



4 食材を調理ジャーに入れてください。効率よく切ったり、ピューレをするために食材は3cm角の大きさにカットしてから入れてください。

注意： コーヒー豆はブレードが損傷する可能性がありますので入れないでください。

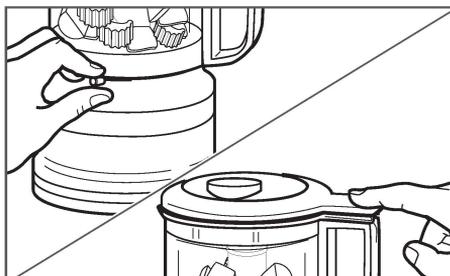


ご使用方法



5

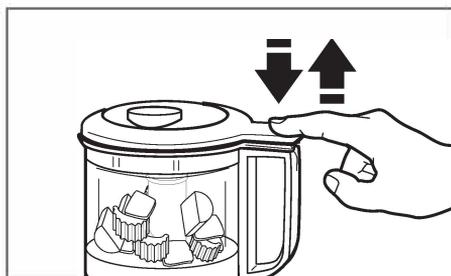
ふたのブレード作動ボタンが、調理ジャーの右側に来るようにセットし、調理ジャーの噛み込みに沿って反時計回りに回してロックしてください。



6

速度調節レバーをスライドさせて「1」または「2」のいずれかお好みのスピードにセットしてください。ブレード作動ボタンを押すとブレードが回転します。

注意; 正確にふたが調理ジャーにセットされていないと安全装置が作動し、ブレードは作動しません。



7

ブレード作動ボタンは、押しっぱなしにするのではなく、小刻みに「押す」「離す」を繰り返してください。

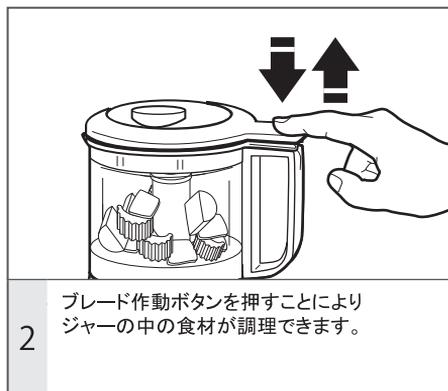
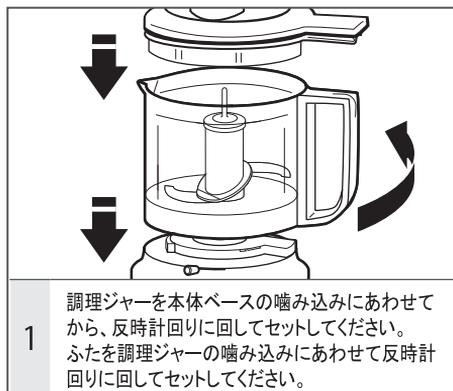
注意; 連続して30秒以上「1」または「2」をしなさい。ご使用の際はブレード作動ボタンを小刻みに「押す」「離す」を繰り返してください。



ご使用方法

液体注入ホールのご使用方法

液体注入ホールをご使用いただくと、簡単にオイルやお酢などの液体を本体作動中に調理ジャー内に注入することができます。ドレッシング、マヨネーズ、ソース、スープ、離乳食などを簡単に調理可能です。また、調理ジャーには注ぎ口がついているので、お料理やお皿にそのままかけることが可能です。

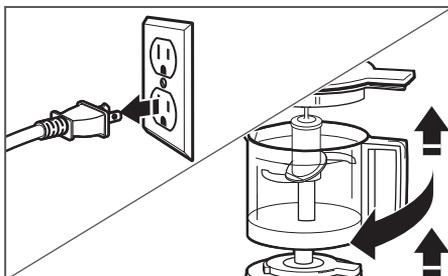


お手入れ方法

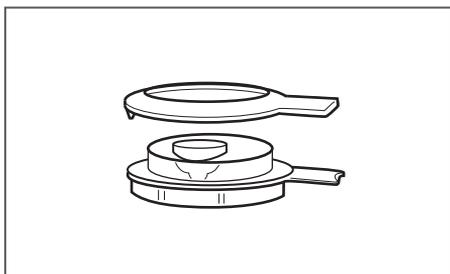


注意

ステンレスブレードは鋭くなっています。
手などを切らないように十分に
注意してください。

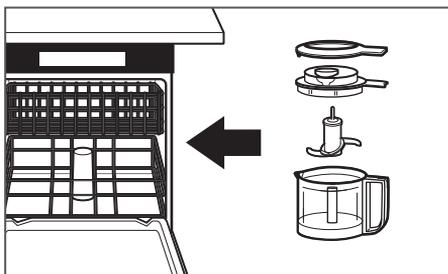


- 1 電源プラグをコンセントから完全に抜いてください。
ふた、調理ジャー、ブレードを取り外してください。



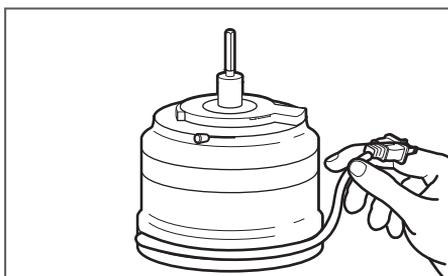
補足

ふたは二重構造になっていますので、より綺麗に
洗浄をしたい場合は分解して洗浄してください。



3

本体ベースは、固く絞った布巾などで拭いて
お手入れしてください。絶対に水に浸しての
洗浄はおやめください。



- 4 電源コードは、本体ベースの下部にある電源コード
格納部に巻きつけてください。

お手入れの後はしっかりと乾かして各部品を組み立て
たうえで保管をしてください。



保証規定

KitchenAid

1. この製品規定は、製品保証書に明記した期間内において、取扱説明書の取扱方法、注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に、製造上の欠陥、商品の素材の不良によって故障が生じた場合に無償修理もしくは交換をお約束するものです。
また、当社の責任範囲は、この保証書に定める内容に準じた修理及び交換に限ります。
2. 保証期間はご購入日から1年間有効とします。
3. 本保証規定によって修理・交換される際の保証期間は当初ご購入日から起算して1年となります。
4. 保証書に販売店の印がない場合は、販売店のレシートを印の代わりとして保証書と一緒に保管の上、保証をお受けになる際はご提示ください。
5. 保証期間内に故障して無償修理を受ける場合は
 - 製品と本書をご持参、ご提示の上お買い上げの販売店又は製造販売元にご連絡の上、修理及び交換を行ってください。
 - 修理受付時の代替品のお貸出しは行っておりません。
 - 本製品の使用または使用不能から生じる損害(事業利益の損失、事業の中断、製品の不良や使用時の不注意に起因する損害及び、その他の金銭的損害を含む)に関しては免責とさせていただきます。
 - 発送修理をご希望の場合は、製品と本書を梱包の上ご発送ください。
尚、発送先については製造販売元までお問合せをお願いいたします。
6. 保証期間内でも次の事項に該当する場合は保証の対象外とさせていただきます。
 - 如何なる理由を問わず、分解をされた場合、分解された形跡がある場合。
 - お買い上げ後(通販の場合、送り先到着後からの適用)の輸送、移動、落下などにより故障及び破損が生じた場合、火災、地震、水害、落雷、天災地変などによる故障及び破損が生じた場合。
 - 保証書の提示がない場合。
 - 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店(印)の記入もしくはレシートの添付がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。

本保証書は日本国内のみ有効です。本保証書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。また、本保証規定の内容は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

本保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理及び交換をお約束するものです。

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。保証期間経過後の修理などご不明の場合は、輸入販売元(株)シナジートレーディング(06-6233-3066)にお問合せください。





KitchenAid

保証書

この度はお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
本保証書は保証期間内に無償修理・交換をお受けいただく際に必要な重要な書類です。取扱説明書と一緒に大切に保管してください。

製品名	KitchenAid FOOD CHOPPER
品番	9KFC3516
シリアル番号	
お買い上げ日	年 月 日
保証期間	ご購入から1年間
お客様	名前: 住所: 電話番号:
販売店	

保証書に販売店の印がない場合は、販売店のレシートを印の代わりとして保証書と一緒に保管の上、保証をお受けになる際にご提示ください。

問い合わせ先

日本輸入元 株式会社 シンジートレーディング
〒541-0043
大阪市中央区高麗橋3-3-11 淀屋橋フレックスタワー4階
☎06-6233-3066 Mail kitchenaid@synergytrading.co.jp









KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.
©2018 著作権保有。
仕様は予告なしに変更されることがあります。

