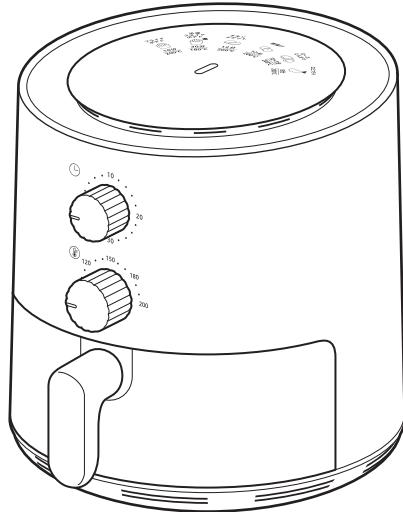


ノンフライクッカー KNF-0701

取扱説明書(保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



目次

安全上のご注意	1~4
各部のなまえ	5
使いかた	6~9
お手入れのしかた	10
故障かな?と思われたときは	11
仕様	12
別売部品について	12
アフターサービスについて	13
お客様の個人情報のお取り扱いについて	13
保証・無料修理規定	14
保証書	15
お客様相談窓口	15

このたびは、コイズミ ノンフライクッカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後は、大切に保管してください。

●特に1~4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意

※ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、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、お使いになる方や他の人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

誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの

⚠ 注意

誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性があるもの

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いてください)が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に必ず保管してください。

⚠ 警告

■ 電源



- 延長コードは使用せず、定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- 電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。
ショート・火災の原因となります。
- 電源プラグは根本まで確実に差し込む。
感電・ショート・発火・発煙の原因となります。



- AC100V以外では使用しない。(日本国内専用)
火災・感電の原因となります。
- 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。
感電・ショート・発熱・発火の原因となります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用したり、重い物を載せたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。
火災・感電の原因となります。
- 電源コードを本体に巻き付けない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



- ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。
感電やけがの原因となります。

■ 取り扱い



- 改造はしない。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。
火災・けが・感電の原因となります。
- ※ 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

⚠ 警告

■取り扱い



- 異常・故障時は直ちに使用を中止する。

〈異常・故障例〉

- ・異常なにおいがしたり、煙が出る。
- ・触るとビリビリと電気を感じる。
- ・電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする。

発煙・発火・感電の恐れがあります。

※すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。



- 取り扱いに不慣れな方や子供だけで使わせない。また、乳幼児の手が届くところで使用しない。
やけど・けが・感電の原因となります。

※取り扱いに不慣れな方やお子様がご使用されるときは、そばについてあげてください。

- 落としたり、衝撃を加えない。

感電・故障の原因となります。

- バスケットを取り外した状態で運転しない。

やけど・けが・故障の原因となります。

- 調理以外の用途で使用しない。

やけど・けが・故障の原因となります。



- 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない。

感電・ショート・故障の原因となります。

■使用場所



- 火気の近くで使用しない。

火災の原因となります。

- ガスレンジやIHクッキングヒーターなどの上にのせて使用しない。

火災の原因となります。

- 燃えやすい物や熱に弱い物の近くで使用しない。

火災の原因となります。



- 水のかかるところや、本体の底部がぬれるところで使用しない。

感電・ショート・故障の原因となります。

■使用中や使用後



- 運転中や運転終了後しばらくは、排気口に手や顔を近づけない。また、高温部に触れない。
やけどの原因となります。



- 不安定なところで使用しない。

本体が傾いていると、すれり落ち、やけど・けが、火災の原因となります。

- 本体の上に物を載せたり、布や紙などで覆わない。

火災・変形・破損・故障の原因となります。

- 置やじゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い物の上で使用しない。

火災の原因となります。

- 本製品のすき間や内部に金属物や可燃物を入れない。

事故やけがの原因となります。

- 使用直後は本体の中に手や他の物を入れない。

高温により、重度のやけどの原因となります。

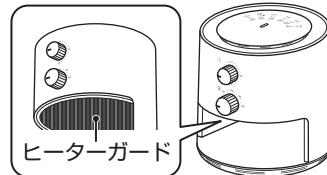
安全上のご注意

⚠ 警告

■ 使用中や使用後



- ヒーターガードに食材が接しないようにする。
火災・故障の原因となります。



⚠ 注意

■ 電源



- 電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショートの原因となることがあります。
- タイマーダイヤルが「0」になっていることを確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
火災・感電の原因となります。



- 使用時以外は必ずタイマーダイヤルを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜く。
やけど・けが・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

■ 取り扱い



- 本体をぶつけたり、落としたり、強い衝撃をあたえない。
故障・破損の原因となります。
- バスケットに油やほかの液体を入れない。
発火・火災の原因となります。
- 業務用として使用しない。
連続過負荷による故障の恐れがあります。



- 使用中や、使用後しばらくはハンドル以外の場所に触れない。
高温により、やけど・火災の原因となります。

■ 使用場所



- 本体を油煙や湯気のある場所、温度の高くなる場所や発熱器具のそばに置かない。
故障の原因となります。
- ガスコンロなど熱源の近くで使用しない。
故障や変形・変色の原因となります。
- 壁や家具の近く、周囲に熱がこもる環境で使用しない。
熱や蒸気による、壁や家具の変形・変色の原因となります。
- 屋外で使用しない。
火災・故障の原因となります。

⚠ 注意

■ 使用中や使用後



- 使用中に吸気口と排気口をふさがない。
変形・発火・火災の原因となります。
- 使用直後のバスケットは鍋敷きなどの上にのせ、水平で耐熱性のある場所に置く。
蒸気や熱湯がふきだして、やけど・けがの原因となります。
- 運転中に移動させない。
やけど・けがの原因となります。
- 使用中は本製品のそばを離れない。
調理物が発火する恐れがあります。必ず焼き具合を確認しながら調理してください。
- 6分以上の空だきはしない。
故障・火災の原因となります。
- 直射日光が当たる場所や、油などが飛び散る場所に保管しない。
変形・変色の原因となります。
- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
やけど・けがの原因となります。
- バスケットに食材を入れ過ぎない。
火災・故障の原因となります。
- IH調理器の上では使用しない。
故障の原因となります。
- 長時間連続して使用しない。
故障の原因となります。
- お手入れの際、酸性・アルカリ性の洗剤、溶剤（シンナー・ベンジンなど）は使用しない。
変形・変色の恐れがあります。



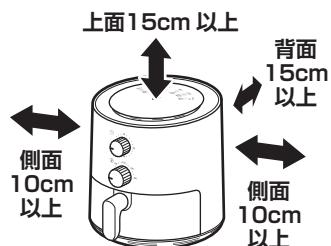
- 調理後、バスケットを引き出す際は蒸気や熱い水滴に注意する。
やけどの原因となります。
- お手入れや持ち運びは、必ず本体が冷めてから行う。
やけどの原因となります。
- 使用後は必ずお手入れをする。
調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙や発火の恐れがあります。



- 本体を丸洗いしない。
ショートによる感電の原因となります。

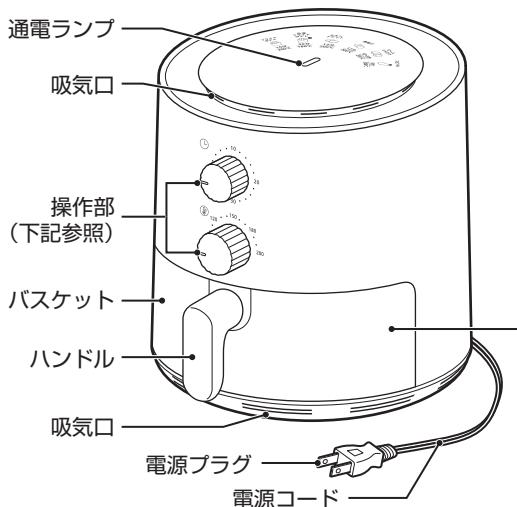
火災を防ぐために

- 周囲の可燃物から、次の距離を離してご使用ください。
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
- プラスチックやビニールクロスなど熱に弱い壁や家具の場合は、上記よりさらに距離を離してください。
(変色、変形の原因となります。)
- 燃えやすい物を本体の上に載せたり、本体の下に敷いたりしないでください。

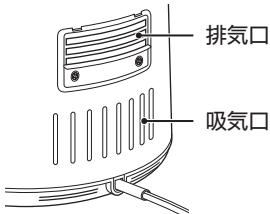


各部のなまえ

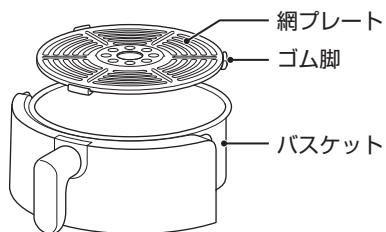
本体



本体背面



バスケット内部



付属品

● 網プレート

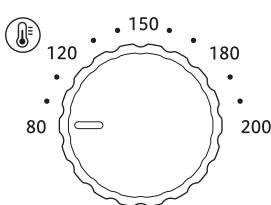
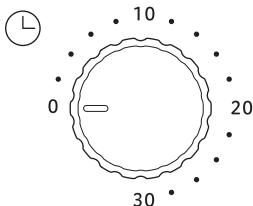


ゴム脚

※ ゴム脚は取り外さずにお使いください。

● レシピブック

操作部



■ タイマーダイヤル

調理時間を最大30分まで設定できます。

タイマーダイヤルを回すと調理(加熱)を開始し、設定した時間が終了すると「チーン」と音が鳴ります。

※ タイマーダイヤルはゼンマイ式のため、数秒～数分程度の誤差が生じる場合があります。

※ 「チーン」と音が鳴ってタイマーが切れた後も、しばらくはタイマーの動作音がする場合がありますが故障ではありません。

※ 4分以下にセットする場合は、まず6分以上に回してから、4分以下に戻してください。

■ 温度調節ダイヤル

ダイヤルを回して調理温度を80℃～200℃の間で調節します。

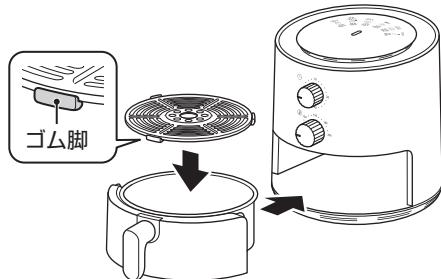
温度調節ダイヤルを回しただけでは調理(加熱)は始まりません。調理(加熱)を開始するにはタイマーダイヤルを回してください。

使いかた

はじめてご使用になるときや、長期間使用されなかった場合は、バスケット・網プレートを台所用中性洗剤で洗い、よくすすいた後、十分に乾燥させてからお使いください。

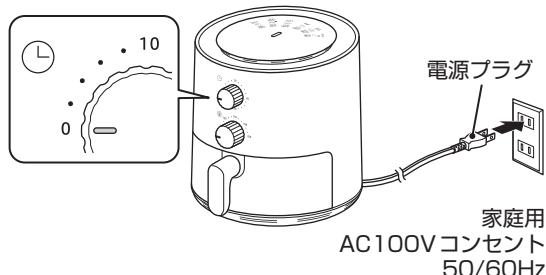
1 網プレートをバスケットにセットしてから、バスケットを本体に取り付ける。

※網プレートを上から軽く押さえ、ゴム脚がしっかりとバスケット底部に付いていることを確認してください。



2 電源プラグをコンセントに差し込む。

※コンセントに差し込む前にタイマーダイヤルが「0」になっているか確認してください。

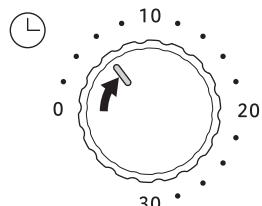
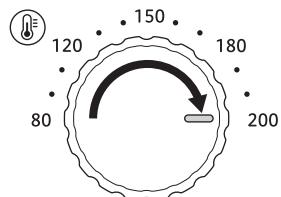


3 予熱をする。

- 温度を200℃に設定します。
※加熱中は通電ランプが青色に点灯します。
- タイマーダイヤルを回して、約6分の目盛に合わせます。
- タイマーダイヤルが「0」になったら予熱は終了です。

ご注意

- 予熱以外の空だきは行わないでください。
火災・故障の原因となります。
- 長時間の空だきをしないでください。



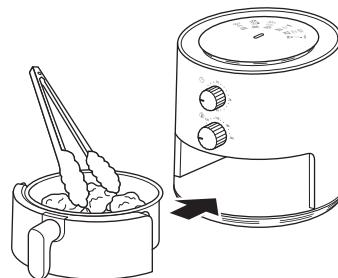
使いかた

4 バスケットに食材を入れ、本体に戻す。

※バスケットを戻すときは、奥までしっかりと押し込んでください。

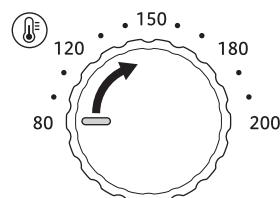
ご注意

- バスケットに油や調味料などの液体を入れないでください。
- バスケットを取り出す際は、本体をしっかりと支えながら引き出してください。
- 食材を入れ過ぎないようにしてください。



5 温度調節ダイヤルを回し、 温度(80~200°C)を設定する。

※食材の量や焼き加減によって温度を調節してください。

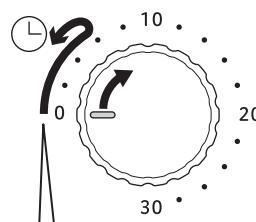


6 タイマーダイヤルを回し、調理時間を設定する。

●食材に合わせて、タイマーダイヤルをセットします。
※4分以下にセットする場合は、まず6分以上に回してから、4分以下に戻してください。

ご注意

- 使用中は吸気口と排気口をふさがないでください。
- 排気口からは熱風が出るため、調理中またはバスケットを取り出すときは十分な距離を取り、顔や手を近づけないでください。



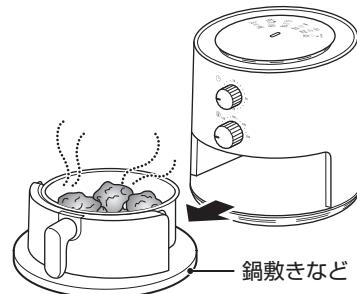
タイマーが4分以下のときは
「6」以上まで回してから戻す

7 調理が終了したら、本体からバスケットを取り出す。

- 設定した時間が経過するとタイマーダイヤルが「0」になり、「チーン」と音が鳴り、ランプが消灯して運転が止まります。
本体をしっかりと支えながら、バスケットを引き出してください。
- ※設定した時間より早く調理を終了したい場合は、タイマーダイヤルを「0」まで戻してください。

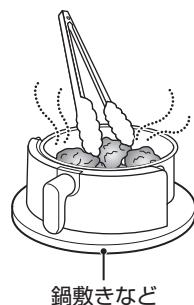
ご注意

- 本体が熱くなっている場合がありますので、必ずミトンなどを使用してください。



8 バスケットから調理した食材を取り出し、皿などの容器に移す。

- バスケットを鍋敷きなどの上に置き、食材を取り出します。
バスケットを傾けると、底にたまつた余分な脂分や水分が食材にかかることがあります。トングや菜箸などで食材を取り出してください。
- ※調理が足りない場合は、バスケットを本体に戻し、数分再加熱してください。
また、とんかつなど表面積の広い食材は、裏面が十分に加熱されない場合があります。その際は裏返してから再加熱してください。

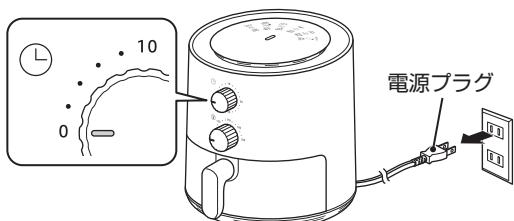


ご注意

- 通電中はバスケットを取り出さないようにしてください。
- 食材を取り出すときは、バスケットの内側を傷付けないようご注意ください。
- 取り出したバスケットの下には鍋敷きなどを敷き、熱に弱い物の上に置かないでください。
変形・変質やこげの原因となります。

9 使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、 本体が十分に冷めてからお手入れする。

- タイマーダイヤルが「0」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントから抜きます。
本体・バスケット・網プレートが完全に冷めるまで待ち、常温に戻ったらお手入れをしてください。
- 使用後は必ず毎回お手入れをしてください。(P.10 参照)



使いかた

■調理について

ドーナツなど

ドーナツなどの膨らむ材料を使用する場合、材料は容器の半分ほどの量で調理してください。

※調理後の食材が、本体内部のヒーターガードに接しないように調整してください。

冷凍食品など

オープンを使って調理できる冷凍食品などのスナック類は、本製品でも調理ができます。常温の食材よりも、少し長めの時間で調理してください。

●油が少ない食材を調理する場合は、薄く油を吹きかけることでよりおいしく仕上がります。

食材の温め直し

食材を温め直す場合は、調理温度を150℃以下、調理時間10分以内に設定し、調理してください。

■調理時間について

●調理時間は、食材の大きさにより変わります。大きな食材は小さく切ってから調理することで、調理時間が短縮できます。

●調理時間は、食材の量に合わせて調節してください。食材が多い場合は通常よりも少し長め、少ない場合は少し短めに時間を設定してください。

●冷蔵庫に保存したりして食材が冷えている場合は、調理時間を少し長めにして調理してください。

■全体に熱を均一に通すには

食材が小さい場合や量が多い場合などは、調理中に一度バスケットを取り出し、トングなどでかき回すことで全体に熱が通りやすくなります。

■調理の目安

メニュー	分量	調理温度	調理時間
フライドポテト	約150g	200℃	10分
フライドポテト(冷凍)	約150g	180℃	30分
チキンナゲット	約150g	200℃	12分
唐揚げ	約150g	200℃	12分
とんかつ	約150g	200℃	12分+3分*
えびフライ	約150g	200℃	8分

*とんかつなど表面積の広い食材は、裏面が十分に加熱されない場合があります。その際は裏返してから再加熱してください。(P.8参照)

※予熱をしてください。(P.6参照)

※上表は目安になります。食材の種類や状態により調理時間に多少の違いがあります。仕上がり具合を確認しながらお好みで調節してください。

お手入れのしかた

※必ずタイマーダイヤルが「0」になっているか確認して電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

※ご使用のたびに、各部のお手入れをしてください。

本体

- ぬるま湯に浸して固く絞ったやわらかい布で、外側・内側を拭きます。
- 汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯に布を浸し、固く絞って拭き取ってください。その後、乾いた布で水気を拭き取ります。



ご注意

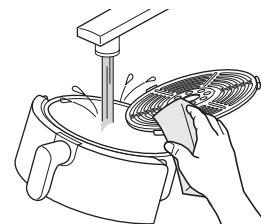
- 次の物は使用しない。
 - ・ベンジン、シンナー、漂白剤、酸類
 - ・みがき粉、クレンザー
 - ・タワシ、金属タワシ傷・変色の原因となります。
- 熱湯で洗ったり、食器洗い機を使用して洗わない。
変形や破損の原因となります。
- 本体を丸洗いしない。
水に浸したり、食器洗い機に入れたりしないでください。
故障・感電・ショートの原因となります。

バスケット・網プレート

- やわらかいスポンジを使って台所用中性洗剤で洗った後、十分にすすぐでから乾燥させます。

※スポンジはやわらかい素材の物を使用してください。表面の加工がはがれ、傷が付く恐れがあります。

※こびりつきがひどく汚れが落ちにくい場合は、桶にぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、その中にバスケット・網プレートを入れて10分程つけ置きしてから汚れを取り除いてください。



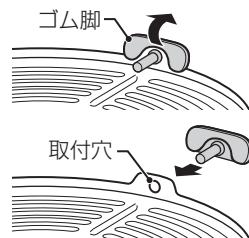
【ゴム脚の取り外しかた】

- 網プレートを裏返し、ゴム脚に指をかけて外側にめくり、つまんで引っ張ります。

【ゴム脚の取り付けかた】

- ゴム脚のピン状の部分を取付穴に差し込み、ゴム脚を押し込みます。

※取り付けた後は軽く引っ張り、しっかり取り付けられているか確認してください。



ご注意

- 次の物は使用しない。
 - ・ベンジン、シンナー、漂白剤、酸類
 - ・みがき粉、クレンザー
 - ・タワシ、金属タワシ傷・変色の原因となります。
- 熱湯で洗ったり、食器洗い機を使用して洗わない。
変形や破損の原因となります。

故障かな？と思われたときは

修理を依頼される前に、以下のことをご確認ください。

こんなとき	調べるところ	処置のしかた	参照ページ
運転しない	電源プラグが抜けているか、抜けかかっていませんか？	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。	6
	タイマーダイヤルをセットしていますか？	タイマーダイヤルを回して調理時間をセットすると、加熱が始まります。	7
食材が十分に調理されない、食材全体に均一に熱が通らない	バスケットに食材を入れすぎていませんか？	バスケットに入れる食材を減らしてください。	7
	食材が大きすぎませんか？	食材を小さく切ってから調理してください。	9
	温度調節ダイヤルをセットしていますか？	温度調節ダイヤルを回して調理温度を設定してください。 その後、タイマーダイヤルを回すと加熱が始まります。	7
	タイマーダイヤルの設定が短すぎませんか？	食材に合わせた適切な時間を設定してください。	7
	温度調節ダイヤルの設定が低すぎませんか？	食材に合わせた適切な温度を設定してください。	7
	食材によっては、全体に熱が均一に行き渡るようにするため、調理の途中で食材の位置を変える必要があります。	調理時間の半分頃で一度バスケットを取り出して、トングなどでかき回したり裏返したりして、熱が均一に行き渡るようにしてから調理を再開してください。	9
バスケットが本体にきちんとセットできない	バスケットに食材を入れすぎていませんか？	バスケットに入れる食材を減らしてください。	7
	網プレートがバスケットに正しくセットされていない。	網プレートをバスケットに正しくセットしてください。	6
本体から白い煙ができる	食材に含まれている脂分が多い。	脂分が多い食材は避けてください。	—
	前の調理で落ちた油がバスケットに残っている。	バスケットを冷ましてからお手入れをしてください。	10

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	700W
タ イ マ ー	30分計タイマー(報知音付)
温 度 調 節 範 囲	約80～200℃
温 度 ヒ ュ ー ズ	184℃
ヒ ー タ ー	シーズヒーター
寸 法	約207(W) × 253(D) × 216(H) mm
質 量	約2.3kg
電 源 コード の 長 さ	約0.9m
付 属 品	網プレート、レシピブック

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

アフターサービスについて

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書がついています。

保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

2. 修理を依頼されるとき

- 保証期間中は

商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。

- 保証期間が過ぎているときは

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- ノンフライクリッカーの補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。

補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

愛情点検	★長年ご使用のノンフライクリッckerの点検を！	
	ご使用の際 このようない ことはありますか？	●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●電源コードを折り曲げると通電したり、しな かったりする。 ●異常ににおいがしたり、煙が出る。 ●本体が変形したり異常に熱い。 ●その他の異常や故障がある。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする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。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

〈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実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご転居、ご贈答品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「お客様相談窓口」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
 - (二) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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換えた場合。
 - (ト) 謾渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
5. 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。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応しておりません。
Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※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。従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）、およ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。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、または取扱説明書の小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

ノンフライクッカー

保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。
お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買
い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型 番	KNF-0701		
お買い上げ年月日	見	本	日
無料修理 保証期間	対象部位 本体	期間 1年	(お買い上げ日より)
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	TEL
販 売 店	店 名 ・ 住 所 ・ 電 話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6268)1423

お客様相談窓口

製品のお問い合わせ、修理に関するご相談、部品の購入に関するご相談は



ナビダイヤル（全国共通番号） **0570 (07) 5555**

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合 **TEL. 03 (3570) 6730**

受付時間：平日 9:00～17:00 （土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

小泉成器株式会社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号

2025年5月現在（所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）