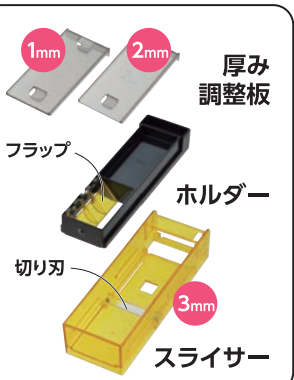


モチスラ™

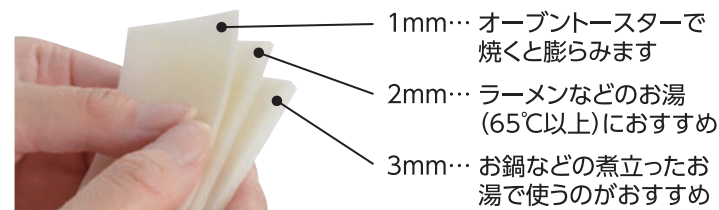
AKEBONO

取扱説明書



特長

■切り餅を約1・2・3mmの厚みにスライスできます。

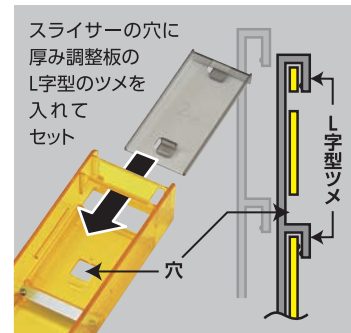


■付属の抜き型とカッターで、スライスした餅を色々な形に抜くことができます。
■スライスした餅はいろいろな料理に楽しくお使いいただけます。



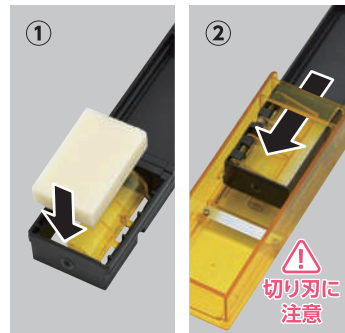
使い方

1 厚み調整板をセット



1・2mmにスライスする際は厚み調整板をセットします。3mmにスライスする場合は使用しません。

2 切り餅をセット



①ホルダーのフラップ部へ切り餅を押し入れます。②スライサーの開口部へスライドして入れます。

3 切り餅をスライス



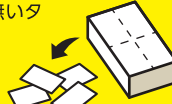
製品をテーブルに立てて置き、ホルダーを上下に動かしてスライスします。

切り餅1個から取れる枚数

1mm…約9～10枚(5mm位余ります)
2mm…約5～6枚
3mm…約4～5枚
※切り餅の厚みによって変わります。

十字スリット加工について

十字スリット入りの切り餅は最初の数枚が小さくスライスされます。大きいスライス餅を多く取りたい時は、十字スリットの無いタイプをご使用ください。



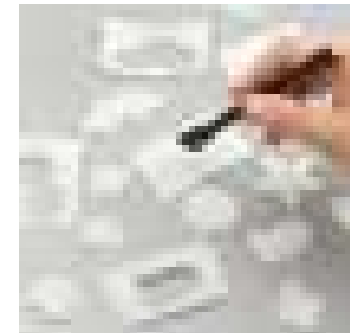
付属の抜き型、カッターの使い方

抜き型



付属の抜き型でお餅をかわいい形に抜くことができます。

カッター



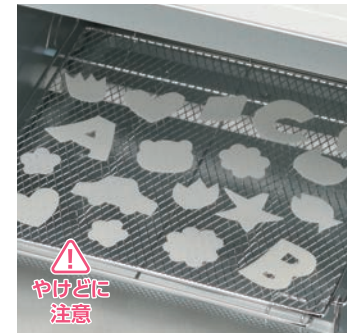
付属のカッターでお餅を色々な形に抜くことができます。

カッターの上手な使い方



焼き方 ※1mm厚のスライス餅の場合

■オーブントースターで2分加熱



オーブントースターで2分ほど焼くと膨らみます。うっすらきつね色になったら完成です。



オーブントースター

◆スライスした餅は、オーブントースターで両面から焼くことで良く膨らみます。アルミホイルなどを敷かず焼いてください。

◆網目の細かいオーブントースターを使用してください。目の粗いタイプを使用すると餅が隙間から落ち、ヒーターに触れて燃える原因になります。
(※オーブントースターに使えるサイズの目の細かい網は市販されています)

余ったお餅について

◆スライスした余りや、形を抜いた破片のお餅もお召し上がりいただけます。乾燥しないよう密閉容器に入れてください。

◆保存の際は冷蔵庫に入れてください。カビが生えやすくなるので長期間の保存はしないでください。

スライス餅の厚みごとの特長・調理例

1mm オーブントースターで焼くと膨らむ! かわいいぷっくりスナックをどう使う?



抜き型でお餅をいろんな形にして、オーブントースターで焼くだけ。みんな大好きぷっくりスナック!



ぷっくりスナックをクルトンみたいにスープに浮かべてみよう。

2mm お湯(65℃以上)で柔らかくなって、食べごたえもある厚み!



お湯(65℃以上)で簡単に柔らかくなるので、カップ麺に最適です。簡単ボリュームUP!



スライス餅を好きな形にして、あたたかいうどんに入れてみよう。キュートな見た目食欲UP!

3mm グツグツ煮立ったお鍋にピッタリ! ずれにくい厚みです。



3mmは市販のしゃぶしゃぶ餅と同じ厚み。お鍋に入れてもっちりした食感を楽しもう。



抜き型で抜いたお餅を入れれば、かんたんキャラ鍋のできあがり。抜き型で野菜を抜くのもおすすめ!

⚠️オーブントースターの使用に関する注意 ※オープン、グリル類を含みます。

以下の使用方法を守らないと火災などの重大な事故を起こす恐れがあります。

- ①加熱しすぎない
餅が炭化すると発火の恐れがあります。餅がきつね色に焼いたら加熱中でもすぐ取り出してください。
- ②目を離さない
加熱中は目を離さず加熱状況を確認してください。ヒーターの真下は熱が強く当たるので焦げやすくなります。
- ③薄く削いだ餅は焼かない
薄く削いだ餅は早く焦げるので、使用しないでください。
- ④庫内にカスが無いこと
オーブントースター等の庫内に食品カスが残っていたら、取り除いてから使用してください。残っていると発火の原因になります。

⚠️取り扱い上の注意

●用途以外には使用しないでください。●強い衝撃を加えないでください。破損や変形の原因になります。破損または変形した場合には使用しないでください。●豆餅などの具材が入ったお餅や、凍った餅、乾燥して固くなった餅は使用しないでください。破損の原因になります。●火のそばに置かないでください。●召し上がる際はのどに詰まらせないようにご注意ください。●オーブントースター等での加熱後は熱くなりますので、取り出す際は箸やトングをご使用ください。

⚠️お手入れ、保管について

●初めて使用する際は、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。●食器洗い乾燥機には使用できません。●汚れが付着したままや濡れたまま放置すると、金属部品(ステンレススチール)のさびの原因になります。使用後は食器用洗剤などで洗い、早めに水気を拭き取ってください。●つけ置き洗いはしないでください。さびの原因になります。●製品に切り餅を入れたまま保管しないでください。パネの変形や金属部品のさびの原因になります。●使用していると、糊状になったお餅が切り刃の表面に付着します。水をつけてすぐば簡単に落ちますが、刃先に十分注意してください。●お子様の手の届かない所に保管してください。

MOCHI LABO シリーズ商品のご紹介

モチワリ™



包丁を使わずラクラクこつぶモチ! 切り餅を食べやすいサイズにパッと割ることができます。

モチスラ™



切り餅をスライスしてぷっくりスナックを作ってみよう! 1mm厚スライス専用のモチスラです。

モチケズ™



切り餅をケズってフレーク状にできる! たこ焼き器で焼いて、楽しいモチボールづくり!

please share!

#モチスラ #モチラボ #mochisura #mochilabo

君のアイデアをシェアしよう!

※取扱説明書に使用されている画像はイメージです。

プラスチック総合メーカー
株式会社曙産業
〒959-1234 新潟県燕市南一丁目2-11
TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288
お問い合わせ受付時間
9:00~12:00 13:00~17:00(土・日・祝日を除く)
ホームページ <http://www.akebono-sa.co.jp>



19071H