

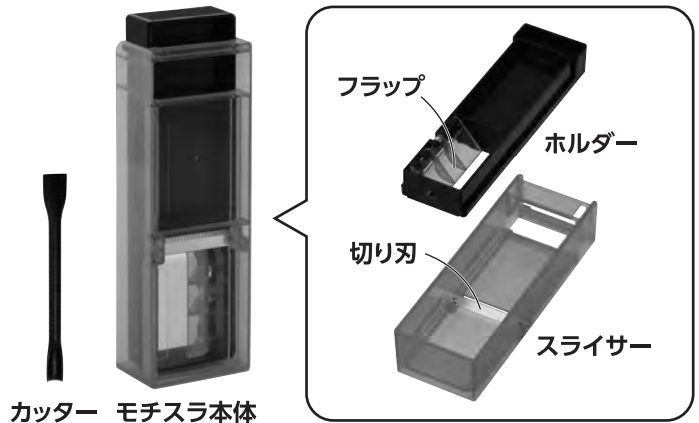
モチスラ™

AKEBONO

取扱説明書

特長

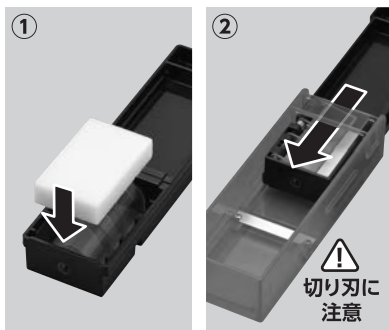
- 切り餅を約1mmの厚みにスライスできます。
- スライス餅をオーブントースターで焼いて、プクプリ膨らんだスナックを作ることができます。
- 付属のカッターで色々な形のスナックを作ることができます。
- スライスした餅は様々な料理に楽しくお使いいただけます。



使い方

用意するもの：切り餅 オーブントースター

1 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る。
- ②スライサーの開口部へスライドして入れる。

お餅の種類について

- ◆豆餅などの具入りの餅、凍った餅、乾燥した餅、丸餅には使用できません。

2 切り餅をスライス



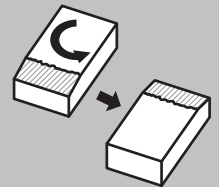
製品をテーブルに立てて置き、ホルダーを上下に動かしてスライスします。

枚数について

- ◆切り餅1個から約10枚スライスできます。5mm程度余ります。

切り餅の形状について

- ◆切り餅は形状にばらつきがあり、小さく削げてうまくスライスできないものもあります。その際は一旦切り餅を取り出し、上下に180°回転させてもう一度スライスしてください。それでも失敗する場合は別の切り餅をお試しください。

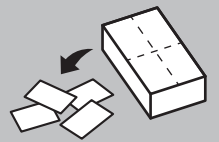


上手にスライスするコツ!

- ◆ホルダーはできるだけゆっくりと押ししてください。早く動かすと小さく削げて続けてスライスできなくなります。その際は上記の通り180°回転させて再度お試しください。

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。



3 カッターで形を抜く



付属のカッターを使い、まな板などの上で色々な形に抜きます。

市販の抜き型も使えます

- ◆市販のクッキー型や野菜抜き型も楽しくお使いいただけます。



4 オーブントースターで焼いて完成!



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。



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。
- ◆保存する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。



密閉&冷蔵!

オーブントースターについて

- ◆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数枚に焼いてください。

- ◆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)

カッターの上手な使い方



押し切り スライス餅にカッターを垂直に押し付けます。

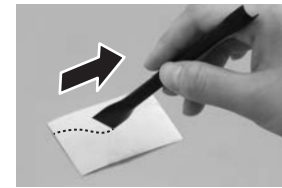


平刀なら直線的な形にカットできます。



丸刀なら小さな半月形にカットできます。

引き切り 平刀の角で線を描くように切ります。



自由な曲線でカットできます。

見つけよう!新しいお餅の活用方法

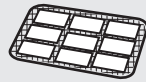
味付けするには?

- ◆醤油などの液体調味料は、ハケで薄く塗ってから焼きます。量が多いと焦げやすくなります。
- ◆塩など粉状の調味料は、焼いた後にサラダ油などを少量付けてからまがします。のり塩やコンソメなども試してみてください!



乾燥した餅を焼くとどうなる?

- ◆スライス餅は空気にさらしておくことでカラカラに乾燥します。そのまま焼くと膨らみませんが、食感の良いスナックになります。網などに載せラップをせず冷蔵庫内で乾燥させるのがおすすめです。



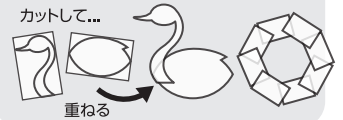
温かいスープやお鍋に入れると?

- ◆スライス餅は約65℃以上のお湯に入れると、数秒で柔らかくなります。



重ねて焼くとどうなる?

- ◆スライス餅を少しずつ重ねて焼くと、餅同士がくっついてひとつの大きなスナックになります。文字を作ったり、食べられる飾りに!



スナックに絵を書いてみよう!

- ◆乾燥させたスライス餅の表面に醤油で絵を描いてから焼くと、模様がくっきり残ります。竹串などを使うと描きやすくなります。



フライパンで焼いて餅クレープ!

- ◆スライス餅を少し重ねながらフライパンに並べ、蓋をして弱火で焼けば「餅クレープ」のできあがり! お好みのトッピングで楽しんでみて!



中華せんべいを作ってみよう

- ◆乾燥させたスライス餅を油で揚げます。乾燥させないと油を吸うので、よく乾燥させるのがコツです。



あられを作ってみよう

- ◆細切りにして焼き、お茶漬けやおしるこのアクセントに!



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。
- 火のそばに置かないでください。
- 豆餅などの具材が入ったお餅や、凍った切り餅は使用しないでください。切り刃が破損する原因になります。
- 召し上がる際にはのどに詰まらせないようにご注意ください。

- 加熱後は熱くなりますので、オーブントースターから取り出す際は箸やトングをご使用ください。
- 餅が炭化するほど加熱しないでください。発火の恐れがあります。
- 加熱中は目を離さず、加熱状況を確認してください。
- 薄く削げた餅は早く焦げるので、使用しないでください。
- オーブントースター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。

⚠️ 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。水をつけてこすれ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。

- ◆この度は当社製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には不具合状況を明記し、包装ごと着払いにて当社までお送りください。お取替えさせていただきます。
- ◆ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。また、読み終わりましたら必ず保管してください。
- ◆本製品の仕様は改良などのため予告なく変更することがあります。

自社工場
生産品
MADE IN
JAPAN

品質表示

原料樹脂: ABS樹脂
耐熱温度: 80℃
耐冷温度: -30℃
刃・パネ・ネジ:
ステンレススチール

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>