

ハンドブレンダー / 特に注意していただきたいこと①



注意

モーターに負荷がかかり過ぎると停止・故障します。

- 定格時間(連続使用可能時間)を守ってご使用ください。
- 禁止食材は使用しないでください。(裏面参照)
- 食材は適切な大きさに切ってください。(裏面参照)
- ブレンダーシャフト使用時は必ず水分を含んだ状態で使用してください。
(目安→水分3:食材2)
- 最大調理容量以内でご使用ください。(チョッパーボール:500ml、カップ:600ml)
※チョッパー使用時、肉などの硬い食材は300mlの目盛り以下にしてください。

定格時間(連続使用可能時間)を超えての連続使用をしない。

		定格時間	休止時間	繰り返し回数	休止時間
ブレンダーシャフト	軟らかい食材	1分	1分	5	30分
	硬い食材	30秒		3	
泡立て		1分		5	
チョッパー		30秒		5	

1回使用したら、必ず1分ほど止めてください。規定の回数を繰り返した時は、30分以上休ませてください。

※裏面もご覧ください。

ハンドブレンダー / 特に注意していただきたいこと②

禁止食材（極端に硬い食材・粘りの強い食材等）

ブレンダーシャフト	極端に硬い食材： 生薬、鰹節、乾物、乾燥昆布、種、乾燥大豆、穀物、 コーヒー豆、魚の骨など。	水分が少ない食材、肉。
泡立て	粘りのある食材： やまいも、もち、納豆など。	水分が少ない食材。
チョッパー	重たい食材： パン生地、クリームチーズ、バターなど。 氷や冷凍フルーツのみでの使用。	※肉のミンチ：骨、皮、筋を取り除いてください。 ※魚のミンチ：骨、頭を取り除いてください。 ※熱い食材（60℃以上）は入れないでください。

調理の目安

ブレンダーシャフト

食材	大きさ
肉	使用しない
葉物野菜	2cm角
その他野菜・果物	2cm角

チョッパー

食材	大きさ	食材量	目安時間
肉	2cm角	250g	30秒
葉物野菜	4cm角	100g	10秒
その他野菜・果物	4cm角	200g	10秒

※裏面もご覧ください。