

## 上手にひくコツ

- ひいている途中でハンドルが重くなったら無理にまわさず、少し戻してからまわすと楽にひけます。
  - 肉をひくときは、
    - ・キャップを強めにしめ、材料押さえで押しながらかきまわします。
    - ・うす切りはそのまま、大きいかたまりは3~4cm角に切ると楽にひけます。
  - 鶏肉・魚・海老などをひくときは、
    - ・皮・骨・背わた・殻などを取り除いてください。
    - ・鶏の皮などは後でまとめてひいてください。
    - ・海老や魚のすり身をつくる時は、ディスク(細目)で2度ひくと、なめらかで、きめが細かく仕上がります。
- 海老の「そぼろ」や「つみれ」を作るときにどうぞ。

## ⚠ 使用上の注意

- このミンサーは調理を目的としたものです。調理の目的以外には使用しないでください。
- カッターやディスクは刃物ですから、取扱いや保管には十分注意してください。
- 破損または変形した場合には使用しないでください。
- 平らな安定した台上で使用してください。
- 構造上内部に材料が残ります、使用後は必ず洗浄してください。
- 洗う時には刃先に十分注意してください。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 最初に使用する時は、食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機を使用しないでください。

### 品質表示

本体・キャップ・ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度80度)  
 スクリュー/ポリアセタール(耐熱温度120度)  
 材料投入口/AS樹脂(耐熱温度70度)  
 材料押さえ/ポリプロピレン(耐熱温度110度)  
 ディスク(細目・粗目)・カッター/ステンレス刃物鋼

**SOTO**  
 Sparked by nature

発売元  
**新富士バーナー株式会社**  
 〒441-0314  
 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3  
 TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033  
 http://www.shin Fuji.co.jp/ E-mail:info@shin Fuji.co.jp

# いぶし処

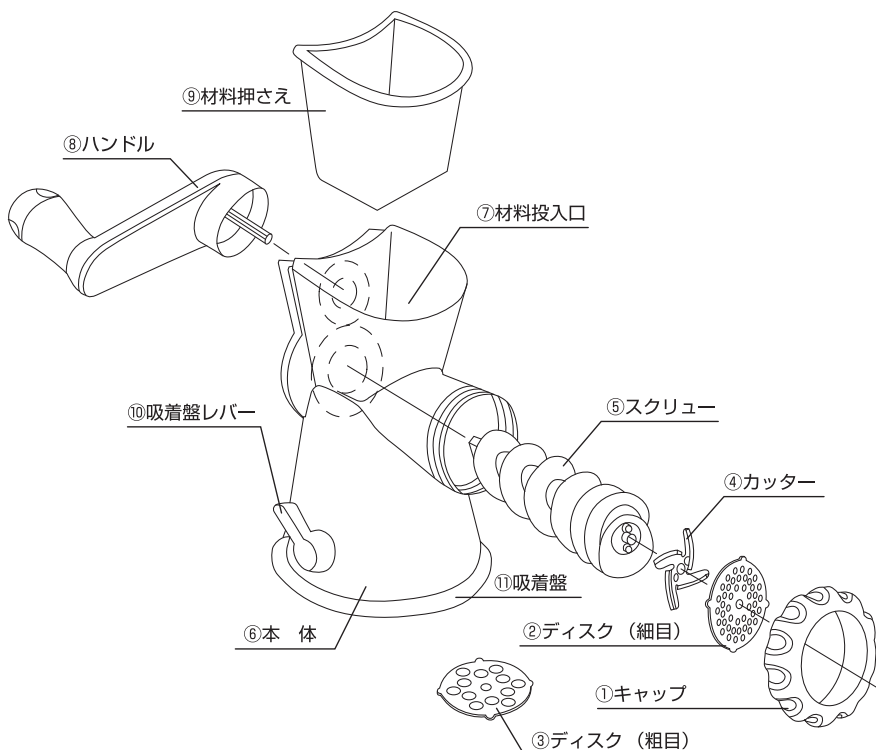
## ミートミンサー ST-171

取扱説明書 <生産物賠償責任保険付>



## 各部の名称

- |           |        |          |
|-----------|--------|----------|
| ①キャップ     | ⑤スクリュー | ⑨材料押さえ   |
| ②ディスク(細目) | ⑥本体    | ⑩吸引着盤レバー |
| ③ディスク(粗目) | ⑦材料投入口 | ⑪吸引着盤    |
| ④カッター     | ⑧ハンドル  |          |



## 組み立て方法



① ハンドルをさし込み、本体にスクリューを取りつけます。



② カッターの刃を手前にし、スクリューの突起にカッターの穴を合わせセットします。



③ ディスクを用途によって細目が粗目を選び、本体の溝にディスクの4ヶ所ある突起部を合わせセットします。

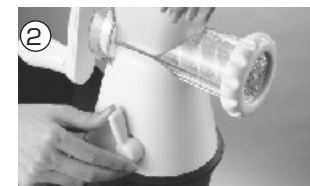


④ キャップを回して止め、準備完了です。

## 使用方法



① 使用前に本体裏側の吸引着盤をきれいに拭きます。



② 平らで滑らかな面に置き、吸引着盤レバーを右(LOCK)方向に回し本体を固定させます。



③ 材料を投入口に入れ、材料押さえを使って材料をスクリューの方へ押し込みながら、ハンドルを回してひきます。

※使用後はハンドルをはずし、キャップを取って、ディスクやカッター、スクリューをはずします。  
 ※吸引着盤レバーを左(RELEASE)方向に回して本体をはずしてください。  
 ※最後に食器用洗剤を付けて、スポンジ等でカスや油が残らないように良く洗い、すすいでください。特にディスクやカッターは、よく乾燥させてから、保管してください。