

マヨネーズ

みそマヨネーズ

(材料) ※材料は室温に戻しておくことをお勧めします。

卵黄	: 1個	卵黄	: 1個
マスタード	: 小さじ1	酢または	: 小さじ2
酢または	: 小さじ2	レモン汁	
レモン汁		牛乳	: 小さじ2
塩	: 小さじ1/4	みそ	: 小さじ1
サラダ油	: 100ml	塩	: 少々
		サラダ油	: 90ml

(作り方)


1. オイルポットの▼と、バルブの○を合わせます。
2. サラダ油以外の材料を全て混合容器に入れます。
3. その上に本体を載せ、オイルポットにサラダ油を入れます。
4. オイルポットにふたをし、片方の手でふたを抑えながら、もう片方の手でハンドルを回します。油が全て落ちるまでハンドルを回して完成です。

オランダーズソース

(材料)

バター	: 50g
卵黄	: 1個
レモン汁	: 小さじ1
塩・コショウ	: 少々

(作り方)

1. バターを耐熱の容器に入れ、電子レンジ500Wで1分加熱します。
※溶かしたバターは高温になっています。火傷には十分ご注意ください。
2. 混合容器へバター以外の材料を入れます。
3. 本体を載せ、オイルポットとバルブの位置をバターのマーク  に合わせます。粗熱をとった溶かしバターをオイルポットへ入れます。
4. オイルポットのふたをして、バターが全て落ちるまでハンドルを回したら完成です。

取り扱い上の注意

- ・初めてご使用になる際は、食器用洗剤で洗浄してからお使い下さい。
- ・磨き粉、金属のたわしなどは使用しないで下さい。
- ・食器洗浄乾燥機のご使用が可能です。ご使用の食器洗浄乾燥機の取扱説明書をお読みの上お使い下さい。
- ・火のそばに置かないで下さい。
- ・冷凍庫に入れて使用すると破裂するおそれがあります。
- ・電子レンジではご使用できません。
- ・食材の色や臭いが移る場合がございます。
- ・ご使用後はよく洗い、十分乾かしてから、高温多湿を避けた状態で保管して下さい。

品質表示

部品名	材質	耐熱温度	耐冷温度
本体	ABS樹脂	80℃	-30℃
混合容器	AS樹脂	90℃	-30℃
オイルポット	AS樹脂	90℃	-30℃
オイルポットふた	ポリプロピレン	140℃	-30℃
バルブ	ポリアセタール	160℃	-30℃
ミキシングワイヤー	ステンレススチール、 ポリアセタール	150℃	-30℃
パッキン	シリコーンゴム	240℃	-30℃
滑り止め	シリコーンゴム	240℃	-30℃

容量

混合容器 : 300ml オイルポット : 100ml

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland

Made in China
Designed in Switzerland

輸入販売元
ハナエミグログローバル合同会社
東京都中央区銀座7丁目13番6号 サガミビル2階
TEL 03-6403-3400 受付時間9:00-17:00 (土日祝を除く)

Find out more about our products : www.bettybossi.jp/ja

Betty Bossi

マヨネーズ メーカー 取扱説明書

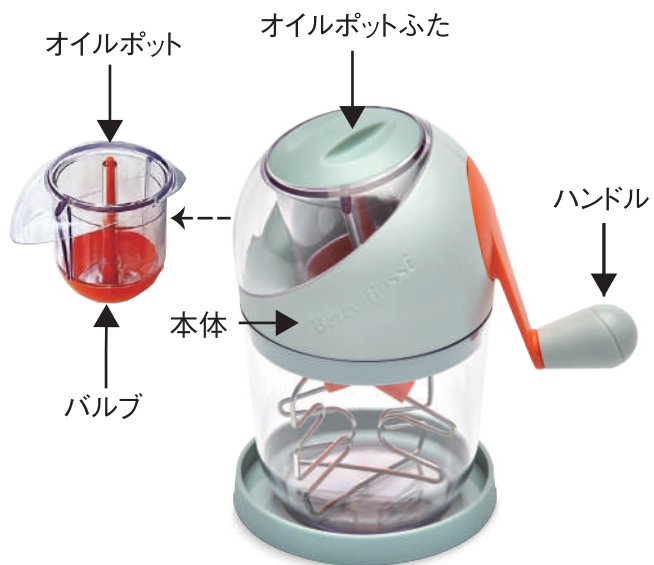
この度は、Betty Bossi マヨネーズ メーカーをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。



Clever ideas for clever cooks

各部の名前

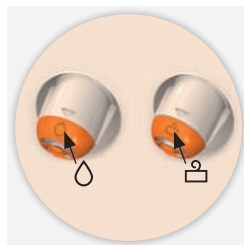
ご使用前に揃っていることをご確認ください。



ご使用方法

ご使用前に、各部品を十分に洗ってからご使用ください。

1 バルブの位置を合わせる



オイルポットに刻印されている▼部分に、バルブに刻印された印：△ または □ を合わせます。

お使いになる油分が、
液体オイルの場合は：△
溶かしバターの場合は：□
に合わせます。

2 油以外の材料を混合容器へ入れる



本体を裏返し、その上にミキシングワイヤー④を置きます。
ミキシングワイヤー⑥を本体裏のねじ部分に被せ時計回りに回して締めていきます。
油分以外の材料を、混合容器へ入れます。

3 オイルポットに油を入れる



2で油以外の材料を入れた混合容器の上に、本体を載せます。
つぎに、オイルポットを本体の上へセットします。
油分をオイルポットに入れ、オイルポットふたを被せます。

(オイルポット容量：100ml)

4 ハンドルを回す



混合容器の下に滑り止めを敷き、片方の手でオイルポットふたを押しながら、もう片方の手でハンドルを回します。
オイルポットふたを押しすることで、油分が混合容器へ流れ込みます。
オイルポットから全ての油分が落ちるまでハンドルを回したら完成です。

注意

マヨネーズ調理の際、材料の卵は、全卵ではなく卵黄をお使いください。

調理後の保管方法

- ・調理の際、混合容器の下へ敷いていた滑り止めは、容器のフタとしてお使いいただけます。
- ・調理後は、お早めにお召し上がり下さい。