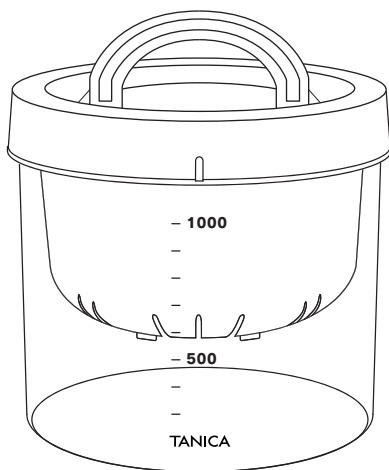


ヨーグルティア

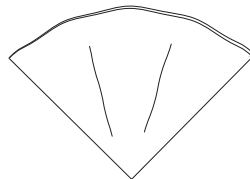
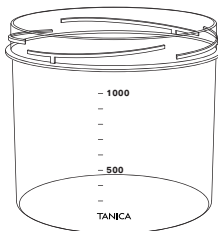
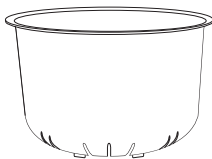
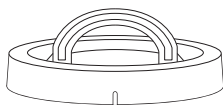
水切りバスケット S

取扱説明書



セット内容

水切りバスケットSのセット内容になります。下記の部品が同梱されております。
万一、同梱されていない場合は速やかに販売店にお申し出ください。



- ハンドル付きネジふた (PP製 耐熱温度105℃)
- 水切りざる (PP製 耐熱温度105℃)
- 下容器 (PP製 耐熱温度105℃)
- ペーパーフィルター (50枚 / 100枚別売有)

- このたびはタニカ電器の水切りバスケットSをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 水切りバスケットSを正しくお使いいただくため、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は大切に保管してください。

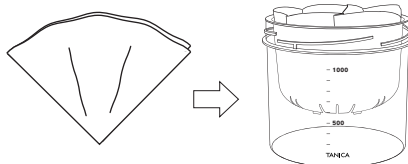
水切りヨーグルトとは

水切りヨーグルトとはプレーンヨーグルトから水分を抜いたもので、クリームチーズのような食感で濃厚な味になります。そのまま食べてもおいしいですが、アイデアしだいで、いろいろなお料理やスイーツの材料にご使用いただけます。落ちた水分(ホエイ)は栄養が豊富にあるといわれておりますので、果汁と混ぜたりお料理の中に入れてたりしてご利用ください。

水切りヨーグルトの作り方

1 下容器に水切りざるをセットする

下容器に水切りざるをセットしてペーパーフィルター（キッチンペーパーでも可）を水切りざるの中に入れます。



2 ヨーグルトを入れる

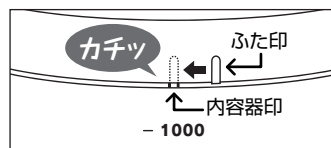
ペーパーフィルターを入れた水切りざるにヨーグルトを適量（100g～500g）入れます。



3 できあがり

ハンドル付きネジふたをはめ、回せなくなるまでしっかりしめてください。冷蔵庫の中に入れ、水分(ホエイ)が落ちたら完成です。お好みで水切り時間を調節してください。

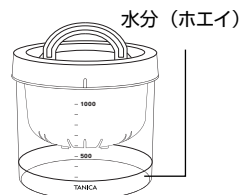
※冷凍庫の中に入れて下さい。容器が割れるおそれがあります。



取手ふたと内容器のマーク位置拡大図

水切り時間と完成量の目安(500gの場合)

3 時間経過時	約330g
6 時間経過時	約300g
9 時間経過時	約280g



※落ちる水分量はヨーグルトの固さ等によって変わります。

発酵器、付属品などのご購入・商品に関するお問合せ・修理のご依頼はこちら

タニカ電器販売株式会社 〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地 FAX:0572-22-7999

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 <http://www.subaruya.com>

0120-849-610 午前9:00～午後5:00
土日・祝日除く

