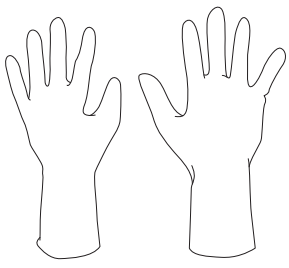


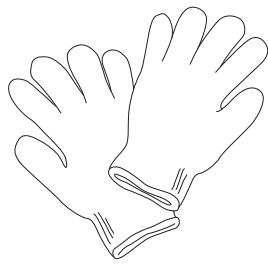
チーズ酵素スタータセット

水切り用のペーパーフィルターとモッツアレラチーズ作りに必要なゴム手袋と軍手をセットにした便利アイテム！届いてすぐにチーズ作りが始められるスタータセットをご用意しました。

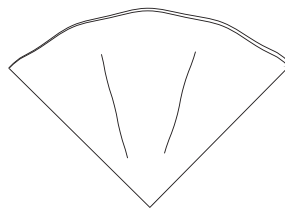
● セット内容



ゴム手袋
(1双)



軍手
(1双)



ペーパーフィルター
(5枚)

● ゴム手袋詳細

素材・材質 ニトリルゴム(使い捨て)
規格 食品衛生法適合

● サイズ詳細

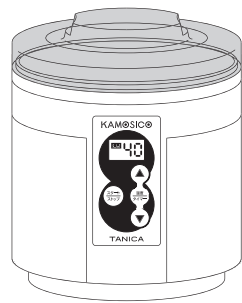
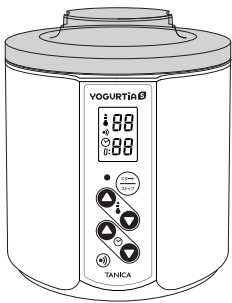
	M	L
全長	280	
手のひら(幅)±4	100	107
中指(長さ)±3	81	84

(単位: mm)

調理道具について (基本アイテム)

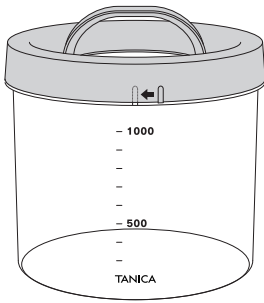
スムーズに作業を進めるために、あらかじめチーズ作りに必要な調理道具を準備しておきましょう。

● おすすめの発酵器 (ヨーグルティア S・ヨーグルティア・KAMOSICO)

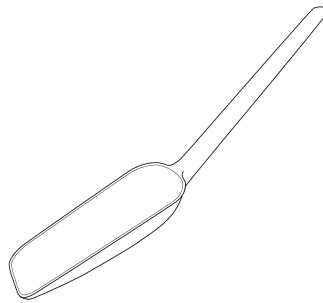


※発酵器は 35℃～65℃に温度調節ができるものをご使用ください。

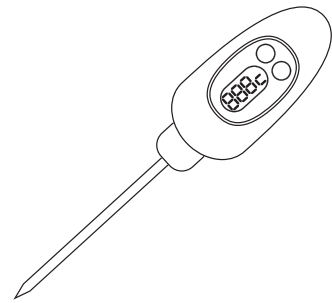
● 内容器



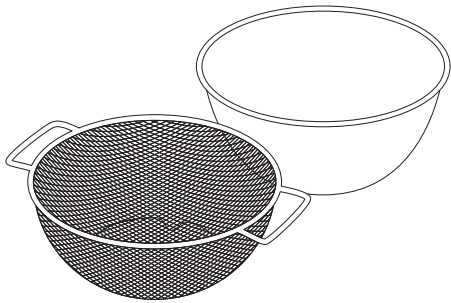
● スプーン



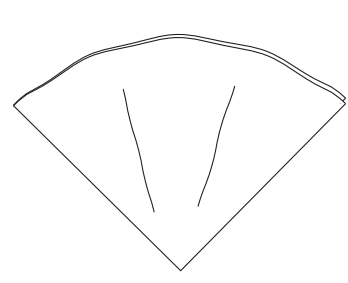
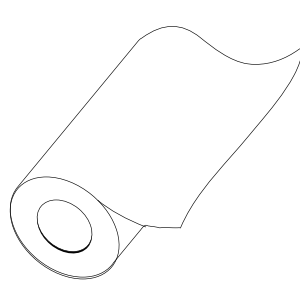
● 温度計



● 20cm程度のザル・ボウル



● キッチンペーパー or ペーパーフィルター



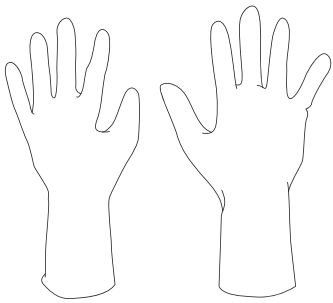
※ザル使用上のご注意

- ・できるだけ目の細かいメッシュ状のザルをご使用ください。
- ・パンチングザル(穴の形状が丸いもの)は、水分の排出がしづらいためご利用いただけません。

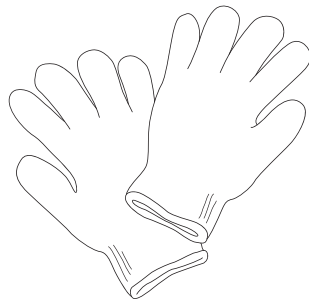
調理道具について (モッツアレラチーズ)

モッツアレラチーズ作りに必要なアイテムです。

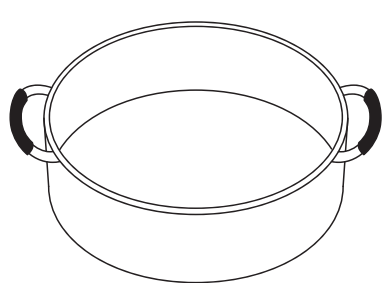
● ゴム手袋



● 軍手



● 30cm 程度の鍋



※ザル使用上のご注意

- ・ゴム手袋は、約 75℃のお湯で直接食品に触れる調理作業にて使用します。食品衛生法適合かつ耐熱温度 75℃以上のゴム手袋をご利用ください。
- ・熱に弱い素材のゴム手袋(塩化ビニル・ポリエチレン等)はご利用頂けません。ニトリルや天然ゴム製のゴム手袋がおすすめです。
- ・必ず軍手の上にゴム手袋をして、やけどに注意してご利用ください。
- ・アレルギー反応などにより、体質によっては、かゆみ・かぶれ・発疹等を起こすことがあります。異常を感じたら使用を中止し、医師に相談してください。