

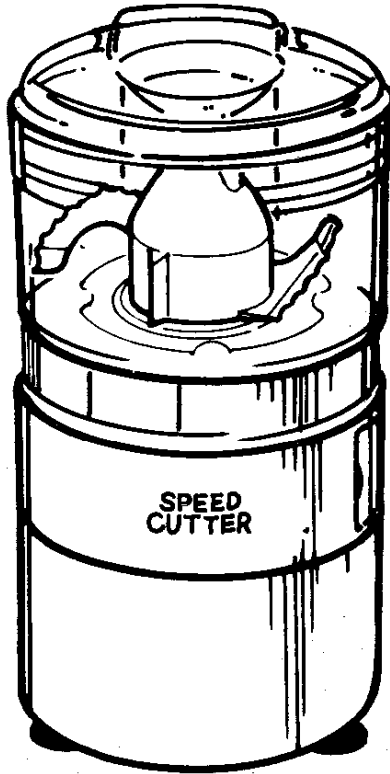


大阪ガス住宅設備

スピードカッター

取扱説明書

08-040型



このたびは「スピードカッター」をお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

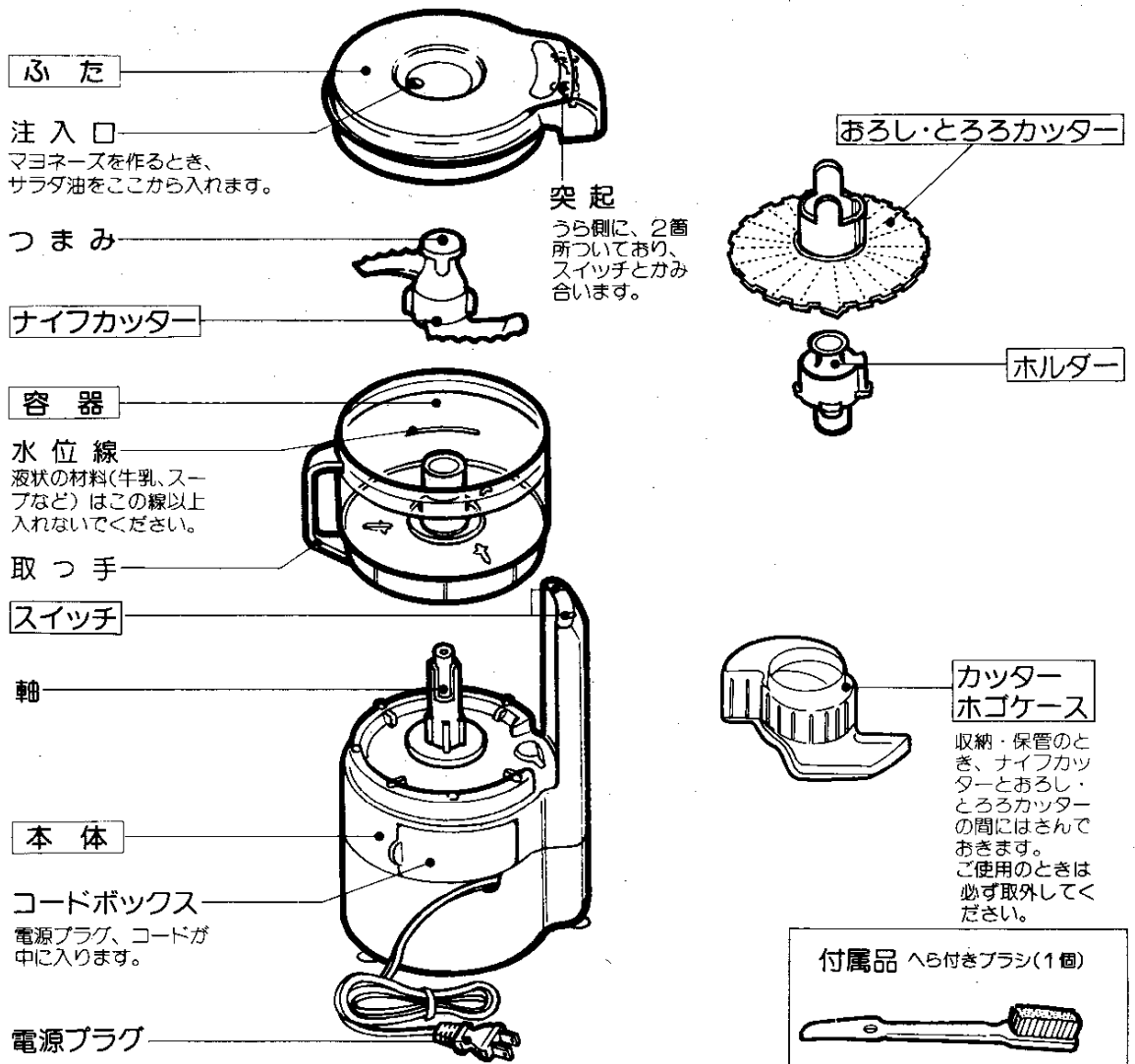
ご使用前にこの説明書と別冊の「MENU BOOK (お料理読本)」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

●保証書(別添)はお求めの販売店から受取りのうえ、内容をよくご確認ください、後々のため、この説明書とともに大切に保存してください。

もくじ

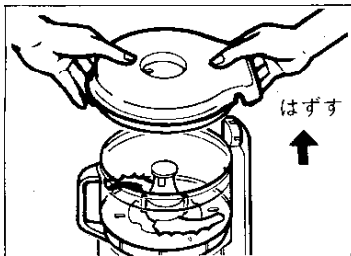
各部のなまえ	1
ご使用前に	1
ご使用方法	2
安全のため必ずお守りください	2
おろし・とろろカッターの使いかた	3
注入口の使いかた	4
スイッチの使いかた	4
使用上のご注意	5
材料の準備	5
お手入れのしかた	6
収納のしかた	6
アフターサービスについて	裏表紙

各部のなまえ



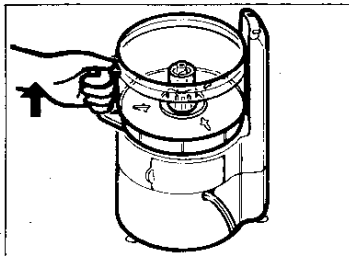
ご使用の前に

1 ふたをはずして
ください



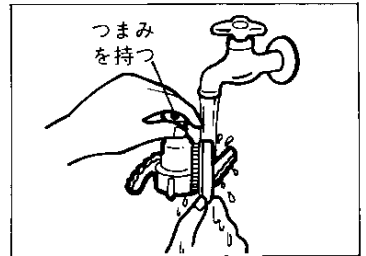
ナイフカッターはつまみをもって
取出します。

2 容器をはずします



取っ手を持って持上げます。

3 各部品を洗って
ください

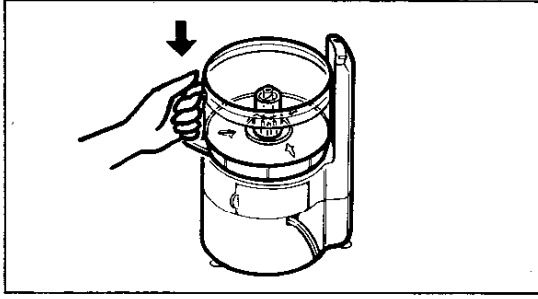


ふた、容器、ナイフカッターを洗っ
てください。

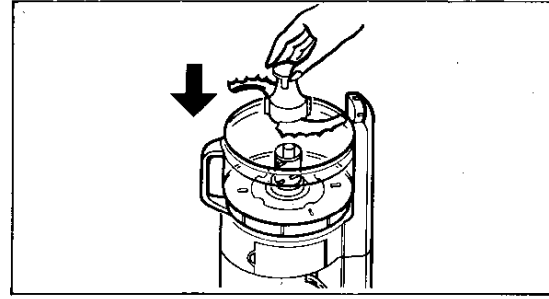
ご使用方法

〈ご注意〉 お子さまに使用させないでください。

1 容器を本体の上ののせます。



2 ナイフカッターをはめます



ナイフカッターのつまみを持って奥までしっかりはめます。

おろし・とろろカッターをご使用のときは、「おろし・とろろカッターの使いかた」を参照ください。

〈ご注意〉

- カッターは鋭利で危険です。つまみを持って取扱ってください。

安全のため必ずお守りください

- カッターの回転が止まるまでふたを絶対に開けないでください。



- 材料は1回に調理できる最大量以下でご使用ください。

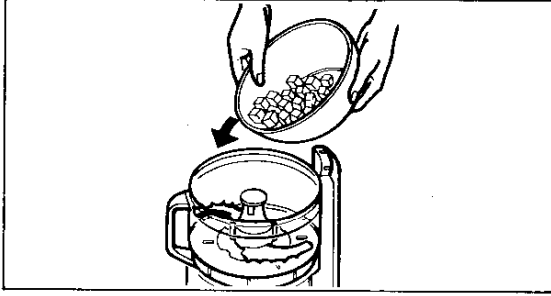


- 容器、ふたを正しく取付けてご使用ください。

モーターに負担がかかり、焼損の原因になります。

煙やにおいが本体から出た場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜いてください。

3 材料を入れます

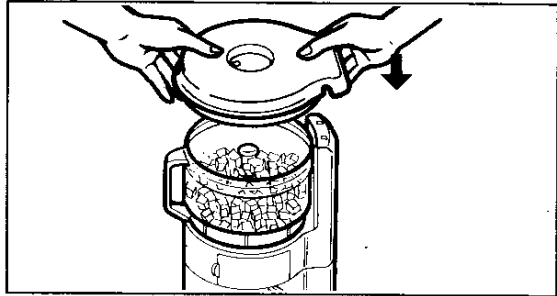


1回に調理できる最大量以上の材料を入れしないでください。最大量以上調理するときは何度にも分けてください。

〈ご注意〉

- 60°C以上の熱い液状のもの(牛乳、スープ、熱湯など)は調理しないでください。
- 液状のものは水位線以上に材料を入れないでください。

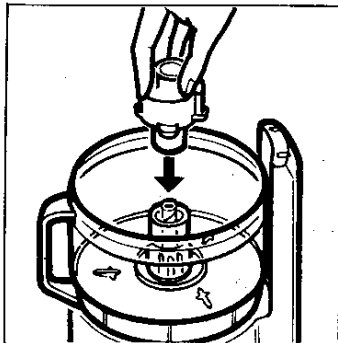
4 ふたをかぶせます



ふたと本体を上図のように合わせてかぶせます。

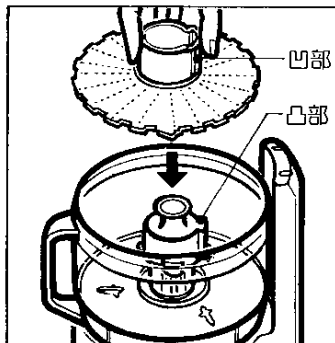
おろし・とろろカッターの使いかた

1 ホルダーをはめます



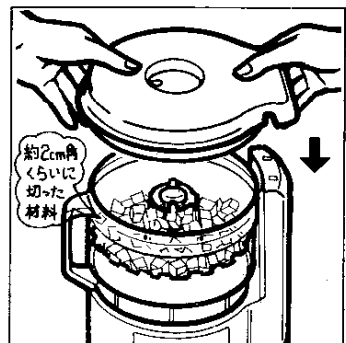
上図のようにホルダーを軸にはめます。

2 おろし・とろろカッターをはめます



ホルダーの凸部とカッターの凹部を合わせてはめ込み、容器にしっかりセットします。

3 材料をカッターのうえにのせ、ふたをします。

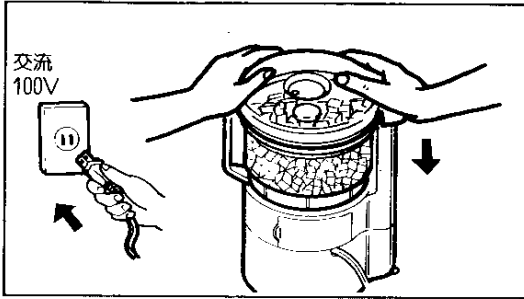



ふたができないときは材料を減らし小さく切りなおしてください。

〈ご注意〉

- おろし・とろろカッターの表面は鋭利で危険です。取扱いに十分注意してください。
- おろし・とろろカッターをナイフカッターの上においたままで運転しないでください。
- 材料を最大量以上に入れますと、本体が振動することがあります。最大量以下でご使用ください。多量の材料を調理するときは、何度にも分けて調理してください。

5 電源プラグをコンセントに差し込み、ふたを押してスイッチを入れます

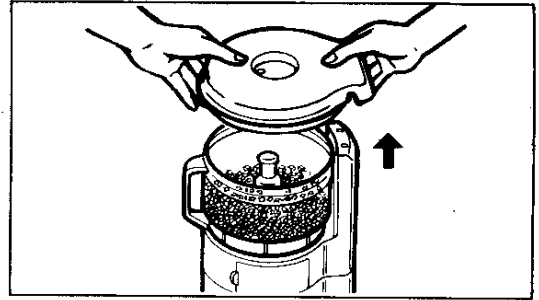


図のように支えて、ふたの  の部分を押し、スイッチが入ります。「スイッチの使いかた」を参照してください。

〈ご注意〉

- 材料がナイフカッターに巻きついたときは、いったんふたをはずし、巻きついた材料を取除いてください。
- ナイフカッターが回らないときは、すぐにふたを押すのをやめて、ふたをあけ、材料を小さく切りなおしてください。

6 ふたとカッターをはずします



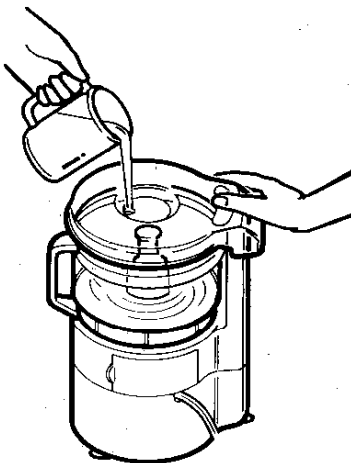
調理が終了したらふたを押すのをやめて、電源プラグをコンセントから抜いてください。容器から材料をへらなどで取出します。

〈ご注意〉

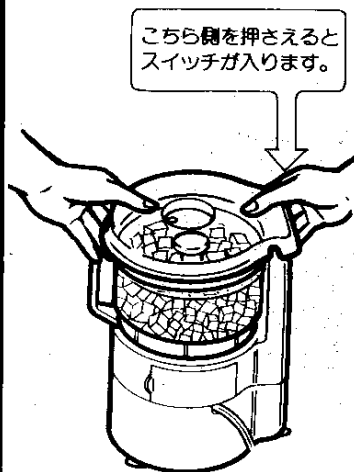
- ナイフカッターをはめ込んだ容器に指を入れないでください。
- ナイフカッターをはずしにくいときは、少し時計方向に回して引上げてください。

注入口の使いかた

- マヨネーズを作るときサラダ油を下図のように入れます。



スイッチの使いかた



- ふたをしっかり押してください。かたむいて押してもスイッチは入りません。
- 手でふたを押している間だけカッターが回転します。
- 連続して運転するときにはふたを押さえ続けてください。
- ハンバーグなどの材料を合わせ切りするときは、始めに3~4回短かくふたを押し、その後は押し続けます。
- たまねぎ・にんじんなど野菜のみじん切りをするときは、「チョン」「チョン」と短かくふたを押しします。

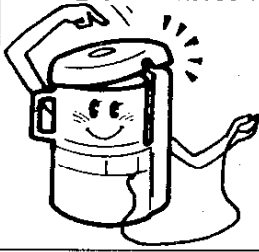
〔注〕運転を止めたとき「キー」という音がしますが故障ではありません。

〈ご注意〉

- スイッチの上に物を落したり、粉や水などをこぼしたりしないよう気をつけてください。

使用上のご注意

- 電源プラグをコンセントに接続するとき、電源は交流100Vを使ってください。



分解・組立のときやご使用後は必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。コードを引張ると断線の原因になります。

- スイッチを細い棒(つまようじ)などで絶対に押さないでください。



カッターが高速で回りますので危険です。

- ご使用前にはコードや電源プラグを点検してください。



傷んだまま使用すると、やけどや感電火災などの原因になります。

- 平らな場所でご使用ください。また、運転しながら移動させないでください。



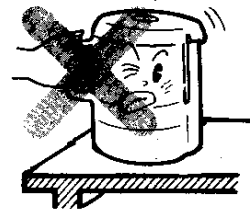
高速運転していますので、すれたり、異常音が出ます。

- 本体は絶対に水洗いしないでください。



内部のモーターやスイッチに水がかかると感電の原因になります。

- 持ち運びのときは、本体を両手で持ってください。



材料の準備

ハンバーグなど材料を合わせてご使用のときは、Menu Book(お料理読本)をご参照ください。

肉

1回に調理できる最大量
300g



2~3cm角くらいに切る
スライスした肉は長さ2~3cm

たまねぎ

1回に調理できる最大量
300g



2~3cmくらいに切る

魚

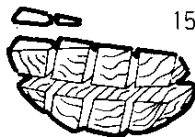
1回に調理できる最大量
300g



皮や骨を取り除き、2~3cm角くらいに切る

キャベツ

1回に調理できる最大量
150g



芯を取り除き、2~3cm角くらいに切る

食パン

1回に調理できる最大量
8枚切 3枚



柔らかいものを6~8つにちぎる

ピーナッツ

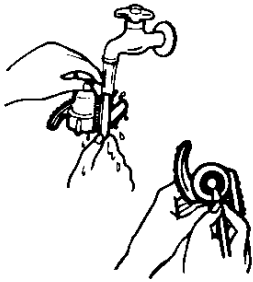
1回に調理できる最大量
300g



皮をむいておく

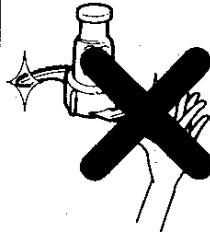
お手入れのしかた

おろし・とろろカッター



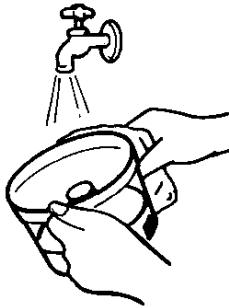
ぬるま湯を流しながら、付属のブラシで、すみずみまできれいに洗ってください。
洗浄後容器内に取りつけて約10秒運転し、よく水切りしてください。

ご注意



- ナイフカッターは鋭利で危険です。取扱いに十分注意してください。
- ナイフカッターの刃を金属ボールなど堅いものにぶつけないでください

容器



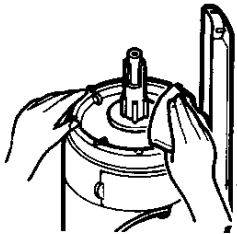
水又はぬるま湯で洗い、水気をよくふき取ってください。肉や魚を調理した後はスポンジに台所用洗剤(中性)をつけてぬるま湯で洗ってください。

ご注意



- 金属たわし、ナイロンたわし、みがき粉などは傷がつきますので使用しないでください。
- 熱湯(約60℃以上)で洗ったり、火にあぶって乾燥させたりしないでください。プラスチック部品が変形することがあります。

本体



汚れは湿ったふきんなどできれいにふき取ってください。

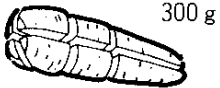
ご注意



- 本体は絶対に水洗いしないでください。内部のモーターやスイッチに水がかかると故障の原因になります。
- シナー、ベンジン、金属たわし、ナイロンたわし、みがき粉、化学ぞうきんなどを使用しないでください。傷や変色の原因になります。

にんじん

1回に調理できる最大量
(ナイフカッター使用のとき)



約2cm角くらいに切る

おろし用材料

(だいこん・長いもなど)

1回に調理できる最大量

200g



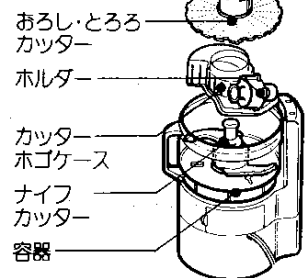
約2cm角くらいに切る

〈ご注意〉

- ナイフカッターで、なつとう、とろろいもなど粘りの強い材料を調理しないでください。
- おろし・とろろカッターで、じねんじょ・つくねいもをおろさないでください。
- 冷凍食品、氷、大豆、すじ肉などかたい材料やすめ・棒だらなどかたい乾物類はカッターの刃を傷めますので調理しないでください。
- 最大量以上の材料を調理しますと、うまく調理できなかつたり、モーターに負担がかかり故障の原因になります。
- パン粉は柔らかいパンで作ってください。よく乾燥したパンを使用すると故障の原因になります。

収納のしかた

- おろし・とろろカッター収納の際は、容器にナイフカッターを取付け、カッターホゴケースでナイフカッターを覆ってください。その後カッターホゴケースの上にホルターを置き、その上におろし・とろろカッターを収納しふたをしてください。



アフターサービスについて

1 保証書(別に添付してあります。)

保証書は販売店からお渡し致しますから、必ず「販売店名、購入日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

保証期間—お求めの日から1年間

2 保証期間中、修理を依頼されるとき

次の表に従って調べていただき、なお直らないときには、恐れ入りますがお求めの販売店まで、御連絡ください。保証書の記載内容により販売店で修理致します。

症 状	点 検 箇 所	処 置
●スイッチが入らない。	●ふたの取付け方	ふたを確実にセットする。
●カッターが回らない。	●材料の量と大きさ	説明書どおりにする

3 保証期間経過後、修理を依頼するとき

お求めの販売店にまずご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合には、ご希望により有料で修理致します。

4 補修用性能部品の最低保有期間

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後最低6年間保有しております。性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理などアフターサービスについてご不明な点は

お求めの販売店又は最寄りの弊社支社にお問合わせください。

仕様

型 式	08-040型
電 源	交流100V 50-60Hz
定格時間(連続使用時間)	30分
消 費 電 力	120W
電 源 コ ー ド	有効長1.8m
回 転 数	3,000回/分
容 器 の 容 量	500g(ハンバーグの場合)
大 き さ	幅15.0奥行18.0高さ24.0cm
重 量	2.0kg
付 属 品	ヘラ付きブラシ

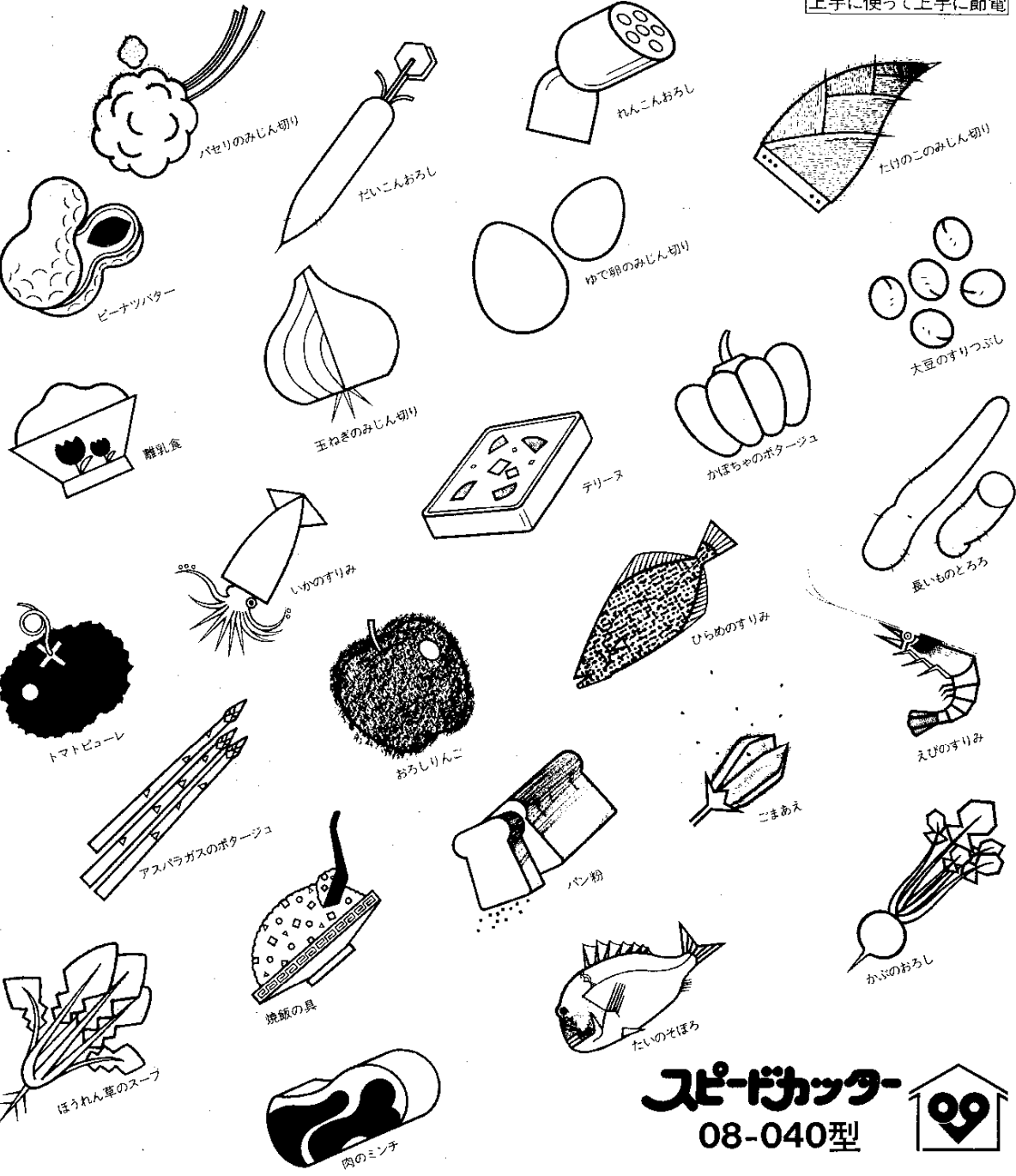
本社・支社所在地および電話番号表

本 社	〒541 大阪市東区平野町5-1	電話 大 阪 06 (202) 2221
南 支 社	〒557 大阪市西成区玉出東2-9-41	電話 大 阪 06 (652) 0001
北 支 社	〒532 大阪市淀川区十二本町3-6-35	電話 大 阪 06 (301) 1251
堺 支 社	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺 0722 (38) 1131
北 摂 支 社	〒569 高槻市森の里町39-6	電話 高 槻 0726 (71) 0361
阪 神 支 社	〒662 西宮市和上町4-11	電話 西 宮 0798 (26) 3101
東 部 支 社	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	電話 河 内 0729 (62) 1131
京 阪 支 社	〒573 枚方市西田宮町16-17	電話 枚 方 0720 (41) 1251
神 戸 支 社	〒650 神戸市中央区相生町5-13-10	電話 神 戸 078(576) 5231
京 都 支 社	〒604 京都市中京区烏丸通御池角	電話 京 都 075(231) 8151
奈 良 支 社	〒631 奈良市学園北2-4-1	電話 奈 良 0742 (44) 1111
和 歌 山 支 社	〒640 和歌山市本町1-1-1	電話 和 歌 山 0734 (31) 2481
姫 路 支 社	〒670 姫路市神塚町4-8	電話 姫 路 0792 (85) 2221
東 播 支 社	〒675 加古川市加古川町粟津29-1	電話 加 古 川 0794 (21) 1801
豊 岡 支 社	〒668 豊岡市三坂町6-57	電話 豊 岡 07962 (3) 2221
湖 南 支 社	〒525 彦根市湊分町宇流堀680-1	電話 彦 根 0775 (62) 5311
彦 根 支 社	〒522 彦根市大東町12-11	電話 彦 根 0749 (22) 3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南興服町3-4	電話 長 浜 07496 (2) 7171

上手な下ごしらえの本

MenuBook

上手に使うって上手に節電



このたびは、スピードカッター(08-040型)をお買い上げいただき、ありがとうございます。おろす、きざむ、する、まぜる…など、手間のかかる下ごしらえを與さまにかわって、短時間で仕上げます。手近なお台所道具として、お料理作りにお役立てください。この本では、材料の下ごしらえのしかたを詳しく説明しています。それぞれに、代表的な応用メニューも紹介していますので、ご利用ください。

もくじ

上手にお使いいただくために……………	2
材料のめやすと下ごしらえ……………	3

おろす

だいこんおろし(なめこおろし・牛肉のおろしあえ)……………	4
山いもとろろ(山かけ・とろろ汁)……………	4
れんこんおろし(れんこんの松露)……………	5

きざむ

玉ねぎのみじん切り……………	5
玉ねぎ・にんじん・ピーマンのみじん切り(チャーハン)……………	6
パン粉・たくあんのみじん切り……………	6

する

豚肉ミンチ(麻婆豆腐)……………	7
牛肉ミンチ(ミートソース)……………	7
鶏ミンチ(鶏の松風焼き)……………	8
えびすりみ(えびのすりみ揚げ)……………	8
いわしのすりみ(いわしのだんごなべ・いわしハンバーグ)……………	9
白身魚のすりみ(さつま揚げ・かまぼこ)……………	10
いかすりみ(げそボール)……………	11
すりごま・レバーペースト……………	11
ピーナツバター・ふりかけ……………	12

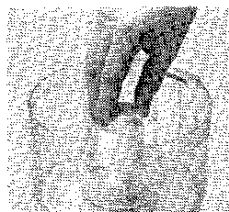
まぜる

ぎょうざの具(ぎょうざ・しゅうまい)……………	12
ハンバーグのたね(ハンバーグ・肉だんご・ミートローフ)……………	13
マヨネーズ・フレンチドレッシング……………	14
ごまだれ・白あえごろも……………	14

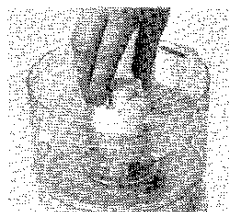
●料理の写真は、材料の質、鮮度、写真うつりなどにより、実際のできあがりと多少異なることがあります。

上手にお使いいただくために

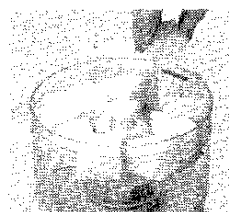
おろし・とろろカッターの使い方



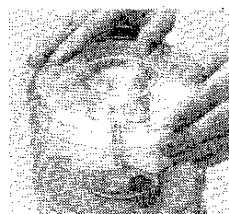
容器にホルダーを
取りつけます。
容器の中心にホルダーを
取りつけます。



おろし・とろろカッターを
取りつけます。
ホルダーにおろし・とろ
ろカッターをはめこみ、
容器にしっかりセットし
ます。

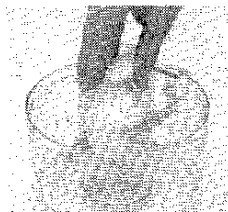


材料を入れます。
1回にできる量を守って
ください。(くわしくは
3ページの表を参照して
ください)

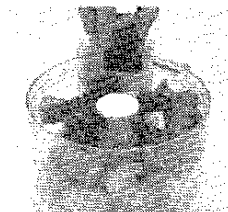


ふたをしめ、スイッチ
を入れます。
ふたの突起が本体とかみ
合うよう、合わせてから
ふたを押します。

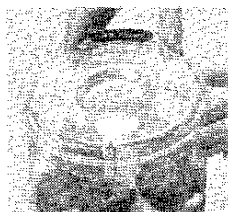
ナイフカッターの使い方



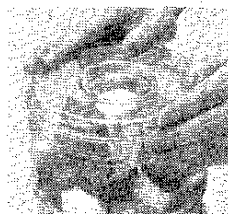
ナイフカッターを
容器に取りつけます。
ナイフカッターは、つま
みを持って容器にきちん
とはめこみます。



材料を入れます。
1回にできる量を守って
ください。(くわしくは
3ページの表を参照して
ください)



ふたをきちんとしめます。
ふたの突起が本体のスイ
ッチとかみ合うよう合わ
せます。



スイッチを入れます。
連続して運転するときは、
ふたを押し続けます。野
菜のみじん切りなどはふ
たをチョンチョンと押し
ます。

ご注意

■容器、カッターの取りつけは確実に
容器を本体にセットしてからそれぞれのカッター
を取りつけます。それぞれのカッターは、必ず材
料を入れる前に取りつけてください。

■1回にできる量を守ってください
分量が多いと、できばえが悪くなるうえに、モ
ーターに負担がかかることになります。(くわしく
は3ページの表を参照してください)

■ふたをきちんとしめます
容器のふたをはずした状態や、ふたの合わせ方が
不完全な状態では、スイッチは入りません。

使い方のコツ

■野菜のみじん切りをする時は
野菜のみじん切りは、短時間でできあがりますか
ら、中の様子を見ながら、ふたをチョンチョンと、
くり返し押してください。

■スイッチを入れる時間は
少し短かめにし、中の様子を見ながら、好みのあ
らさになるまで、足してください。

■材料が容器のふちについた場合は
いったん運転を止め、ふちについた材料をヘラで
かき落とし、再びスイッチを入れてください。

材料のめやすと下ごしらえ

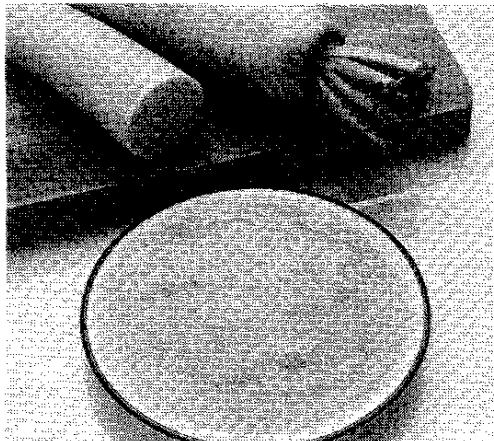
●季節により材料の質が変化しますので、材量の量および運転時間は、多少変わることがあります。

		材 料	最大量(最小量)	運 転 時 間	下 ご し ら え
おろす(おろしとろろカッター)	おろし	だいこん	200g	約30秒	約2cm角(サイコロ状)に切りま す。好みで皮をむきます。
		れんこん	150g	約30秒	皮をむき、約2cm角(サイコロ 状)に切り、酢少々を加えた水 に約30分つけてアクをぬきます。
	とろろ	長いも	200g	約30秒	皮を厚めにむき、約2cm角(サイ コロ状)に切り、酢少々を加 えた水に約30分つけます。
きざむ(ナイフカッター)	みじん切り	玉ねぎ・にんじん などの野菜	300g (50g)	8~15回 (5~12回)	2~3cm角に切りま す。
		パセリ	50g (20g)	25~30秒 (20~25秒)	軸を取り除きます。
		たくあん	300g (50g)	8~12回 (3~5回)	2~3cm角に切りま す。
		ゆで卵	8個 (1個)	4~5回 (2~3回)	からを除き、半分に切りま す。
く だ く	食パン(8枚切)	3枚 (1/2枚)	16~20秒 (5~10秒)	6~8つにちぎります。	
す る(ナイフカッター)	肉のミンチ	牛肉・豚肉・ 鶏のささみ	300g (100g)	10~20秒 (5~10秒)	すじのあるものは取り除き、 2~3cm角に切りま す。
	す り み	いわし	300g (150g)	約30秒	中骨を除き、2~3cm角に切り ま す。
		白身魚	300g (100g)	約30秒	骨と内臓、皮を取り除き、2~ 3cm角に切りま す。
		い か	300g (100g)	50~60秒 (40~50秒)	皮とわたを除き、2~3cm角に 切りま す。
	すりつぶし	ご ま	300g (10g)	25~30秒 (20~25秒)	よく炒っておきま す。
		ピーナツ	300g (100g)	2分30秒~ 3分30秒	うす皮をむきま す。
		トマト	300g (80g)	約30秒	約10秒、湯につけて皮をむきま す。
つぶみそ		300g (150g)	20~30秒 (10~20秒)		
ま ぜ る(ナイフカッター)	ハンバーグ の た ね	牛肉・玉ねぎ な	合計500g	約20秒	材料は2~3cm角に切りま す。
	ぎょうざの具	豚肉・キャベツ な	合計500g	約25秒	材料は2~3cm角に切りま す。
	か く は ん	サラダ油、卵、 酢 等 (マヨネーズ)	300ml (200ml)	10秒+50秒	カッターと容器の水気を、よく ふき取っておきま す。
サラダ油、酢 (ドレッシング)		200ml (50ml)	約20秒		

●材料が容器のふちやふたについては、早めにふたをあけてへらでかき落します。

●腕も疲れず、きれいにおろせます

だいこんおろし



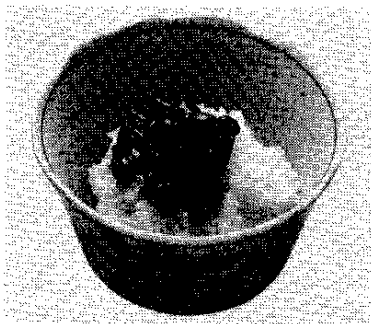
材料 だいこん…200g

作り方 おろし・とろろカッターを取りつけて、約2cm角に切っただいこんを入れ、約30秒、おろします。

応用メニュー

なめこおろし

水気を絞っただいこんおろしを器に入れ、びん詰めのなめこを上盛ります。好みであさつきを散らします。手軽な酒の肴に。

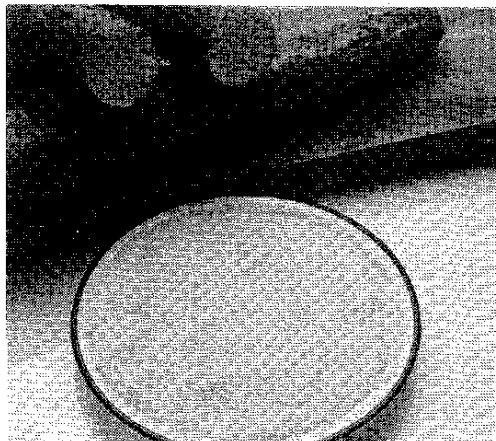


牛肉のおろしあえ

牛薄切り肉は一口大に切り、塩、こしょうをし、バターとサラダ油で、こげめがつくぐらいに焼きます。水気を絞っただいこんおろしをあえ、しょうゆと化学調味料で味をととのえ、あさつきを散らします。

●腕の疲れるすりおろしが、スピーディに

長いもとろろ



材料 長いも…200g

作り方 ①長いもは皮を厚めにむいて約2cm角に切り、酢少々を加えた水に約30分つけます。
②おろし・とろろカッターを取りつけて、長いもを入れ、約30秒、おろします。

応用メニュー

山かけ

材料(4人分) 長いもとろろ…200g 卵白…1個分 塩少々 わさび小さじ $\frac{1}{2}$ ①(しょうゆ・みりん…各小さじ1 塩少々) まぐろ300g

作り方 ①長いもとろろに卵白、塩を混ぜ、①を煮立てたものを加えて、とろろ汁を作ります。
②まぐろを一口大に切り、①をかけ、わさびを添えます。



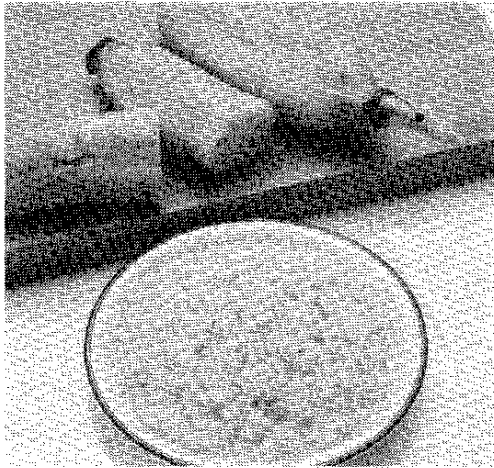
とろろ汁

材料(4人分) 長いもとろろ…200g ①(しょうゆ 大さじ $\frac{3}{2}$ 塩少々 だし汁2カップ) 卵1個
作り方 ①を煮たてでだし汁を作り、長いもを加えてよく混ぜ、さらに卵を加えて混ぜます。

きざむ

●目先を変えて、お年寄りにも食べやすく

れんこんおろし



材料 れんこん…150g

作り方 ①れんこんは皮をむき、約2cm角に切り、酢水につけてアクをぬきます。

②おろし・とろろカッターを取りつけて、れんこんを入れ、約30秒、おろします。

メモ 酢水につける場合は、ボール1ばいの水に酢大さじ1を加え、その中にれんこんを、約30分つけます。

応用メニュー

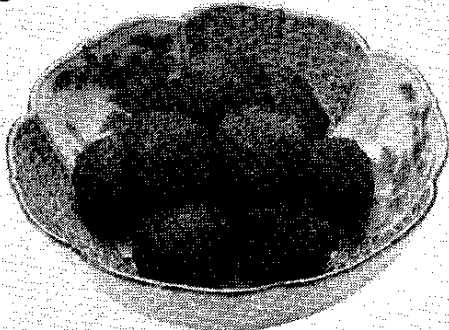
れんこんの松露

材料(3人分) おろしれんこん…150g 片栗粉…大さじ1½ 塩…小さじ¼ 揚げ油…適量

作り方 ①おろしれんこんに、片栗粉と塩を加え、混ぜ合わせます。(水気が多い場合は、少し絞ります)

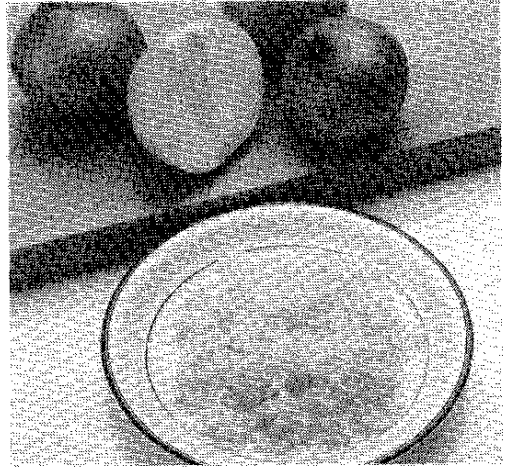
②6～9個の小さい球状に丸めます。

③サラダ油を熱し、約160℃でゆっくり揚げます。



●涙ポロポロのみじん切りも簡単に

玉ねぎのみじん切り



材料 玉ねぎ…200g

作り方 ①玉ねぎは皮をむき、2～3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、玉ねぎを入れ、チョンチョンと数回、ふたを押します。

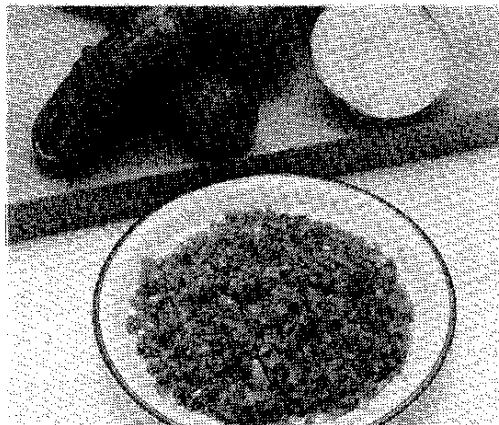
保存 バターかサラダ油で、きつね色に炒め、密閉容器に入れます。冷凍庫で20日、冷蔵庫なら5日ぐらい保存できます。

応用 玉ねぎを1度にたくさんみじん切りにし、保存しておく、ミートソース、オムレツ、インド風カレーなど、いろいろな料理に使えます。

メモ パセリのみじん切りも、同じ要領で作れます。ナイフカッターを取りつけて、軸を取ったパセリ(最小量20g～最大量100g)を入れ、「入」スイッチを約20～30秒、入れます。よく水気を切って、大さじ1ずつラップに包み、冷凍しておく、スープの浮き身など、少量欲しいときに便利です。

●一度に作れて重宝。チャーハンの具に

玉ねぎ・にんじん・ピーマンのみじん切り



材料 玉ねぎ、にんじん、ピーマン…あわせて200g

作り方 ①玉ねぎ、にんじんは皮をむき、ピーマンは種を取り、それぞれ2～3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、①を入れ、チョンチョンと数回、ふたを押します。

コツ できあがりをもろえるために、野菜は大きさをそろえて2～3cm角に切ります。

メモ 五目ごはんの具も、同じ要領で作れます。ゆでたけのこ、にんじん、しいたけ、れんこんなど、2～3cm角に切り、ナイフカッターでみじん切りにします。

応用メニュー

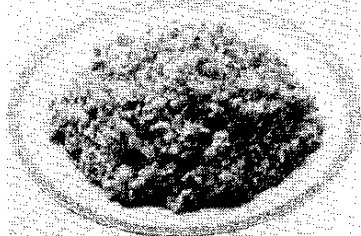
チャーハン

材料(4人分) ① {玉ねぎ・にんじん・ピーマンのみじん切り…200g ハム…3枚(みじん切り)}
ごはん…4カップ 卵…2個 サラダ油…大さじ5 ② {塩・こしょう・しょうゆ…各適量}

作り方 ①①をサラダ油大さじ1で炒め、塩・こしょうで味つけし、別皿に取っておきます。

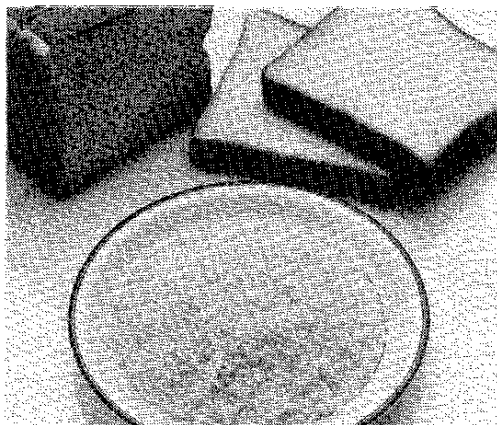
②卵は、サラダ油大さじ2でいり卵にします。

③ごはんをサラダ油大さじ2で炒め、②と③を加え、②で味をととのえます。



●柔らかい生パン粉が、素早く

パン粉



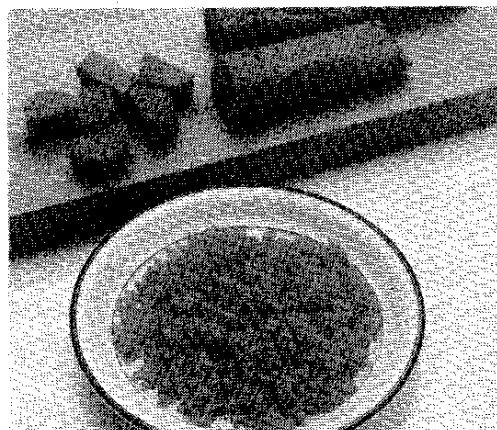
材料 耳を取った食パン(8枚切)…3枚

作り方 ①パンは、1枚を6～8つにちぎります。

②ナイフカッターを取りつけて、パンを入れ、約5～10秒、かくはんします。

●包丁では刻みにくいものも、素早く

たくあんのみじん切り



材料 たくあん…200g

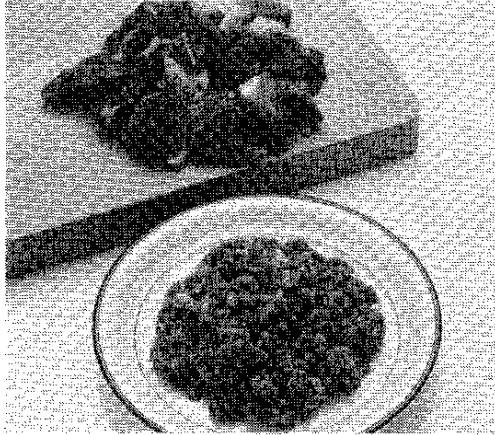
作り方 ①たくあんは、2～3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、たくあんを入れ、チョンチョンと数回、ふたを押します。

メモ 奈良漬けなど、漬け物をみじん切りにすると、お年寄りにも食べやすく、喜ばれます。

●好みの部位でミンチが作れます

豚肉ミンチ



材料 豚肉…200g

作り方 ①豚肉はすじを取り、2~3cm角に切ります。
②ナイフカッターを取りつけて、豚肉を入れ、約5~15秒かくはんします。

保存 から炒りし、完全にさめてから1回分ずつラップに包み、できるだけ平らな形にして冷凍します。約1ヵ月保存できます。

応用メニュー

麻婆豆腐

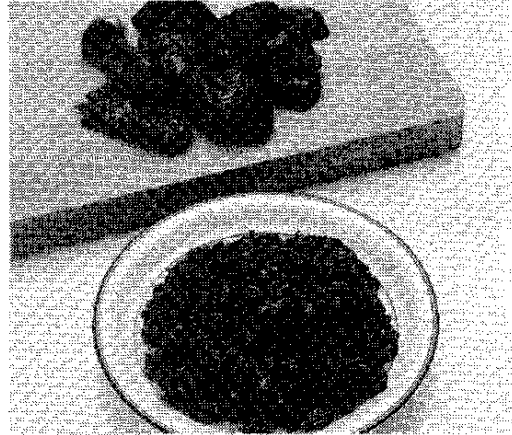
材料(4人分) 豚ひき肉…150g ねぎ…½本 にんにく・しょうが…各1片 サラダ油…適量
①(赤みそ・酒…各大さじ1 塩・ラー油(または粉とうがらし)…少々)スープ…½カップ 豆腐…1丁(1cmの角切り) 水溶き片栗粉(片栗粉大さじ1を水大さじ2で溶く) ごま油…少々

作り方 ①ねぎ、にんにく、しょうがをナイフカッターでみじん切りにし、サラダ油で炒め、豚ひき肉を加えてさらに色が変わるまで炒めます。
②①に①とスープを加えて煮て、豆腐をくずさぬように加え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を加えます。



●特價日にまとめて作れば経済的

牛肉ミンチ



材料 牛肉…200g

作り方 ①牛肉はすじを取り、2~3cm角に切ります。
②ナイフカッターを取りつけて、牛肉を入れ、約5~20秒かくはんします。

保存 から炒りし、完全にさめてから1回分ずつラップに包み、できるだけ平らな形にして冷凍します。約1ヵ月保存できます。

応用メニュー

ミートソース

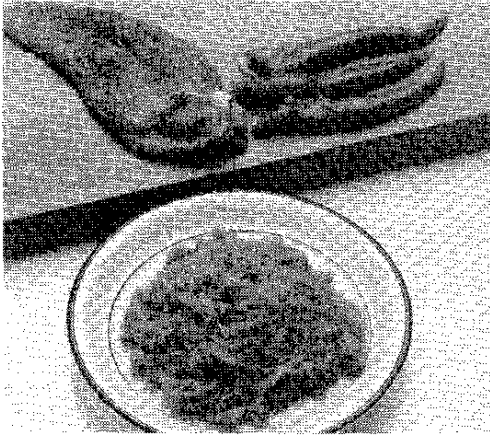
材料(4人分) 牛ひき肉…150g 玉ねぎ…80g にんじん…20g サラダ油…適量 トマトピューレ…大さじ7 スープ…2カップ 月桂樹の葉…3枚 赤ぶどう酒…大さじ2 塩・こしょう…各少々

作り方 ①玉ねぎ、にんじんはナイフカッターでみじん切りにし、牛ひき肉とともにサラダ油で炒めます。
②①にトマトピューレ、スープ、月桂樹の葉、赤ぶどう酒を加え、中火で煮つめ、塩・こしょうで味をととのえます。



●松風焼きや、そばろ、だんごなどに

鶏ミンチ



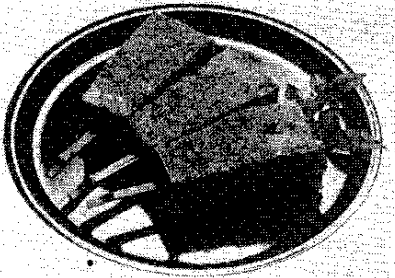
材料 鶏ささみ…200g

作り方 ①鶏ささみは、すじを取り、2~3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、鶏ささみを入れ、約5~10秒かくはんします。

応用メニュー

鶏の松風焼き



材料(4人分) 鶏肉(皮を除く)…300g 食パン…50g ①卵…小1個 みそ…大さじ4½ 砂糖…大さじ2½ みりん・しょうゆ…各大さじ1 | サラダ油…適量 けしの実…大さじ2

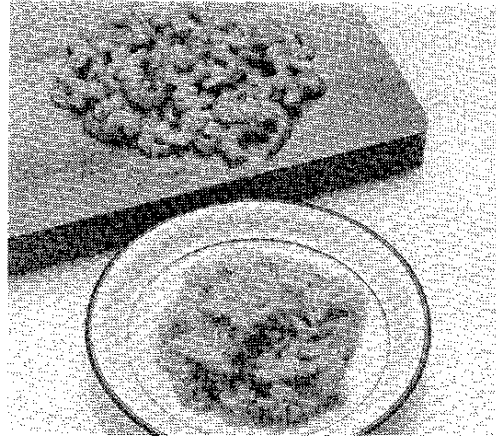
作り方 ①ナイフカッターを取りつけて、2~3cm角に切った鶏肉とパン、①を入れ、約40秒かくはんします。

②流し箱(中)にアルミ箔を敷き、サラダ油をぬって、①を平らにのばします。上に、けしの実をふり、200℃のコンベックで約10分焼きます。

③さめてから扇形に切り、串を刺します。

●えびコロッケ、しゅうまいなどにも

えびすりみ



材料 むきえび…200g

作り方 ①むきえびは背わたを取ります。

②ナイフカッターを取りつけて、えびを入れ、約30秒かくはんします。

応用メニュー

えびのすりみ揚げ

材料(4人分) むきえび…120g 豚背脂…30g

①塩・こしょう…各少々 卵…1個 パセリ(茎を除く)…少々 小麦粉…少々 | 食パン(薄切り)…4枚 揚げ油…適量

作り方 ①むきえびは背わたを取り、豚背脂は1~2cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、①と①を入れ、約25秒かくはんします。

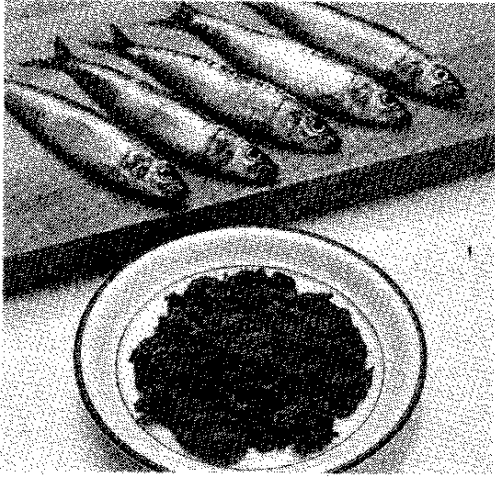
③耳を取った食パンに②のすりみをつけ、くると巻いて、4カ所、楊子で止めます。

④③を170℃ぐらいの油で揚げ、あと、4つに切ります。



●早くラクにすりつぶせます。

いわしのすりみ



材料 いわし…(正味) 300g ①(みそ…30g みりん…小さじ2 片栗粉…大さじ1 塩・しょうが…各少々)

作り方 ①いわしは、うろこ・頭・内臓と骨をとり、2~3cm角に切り洗います。

②ナイフカッターを取りつけて、いわしと①を入れ、約30秒かくはんします。

応用メニュー

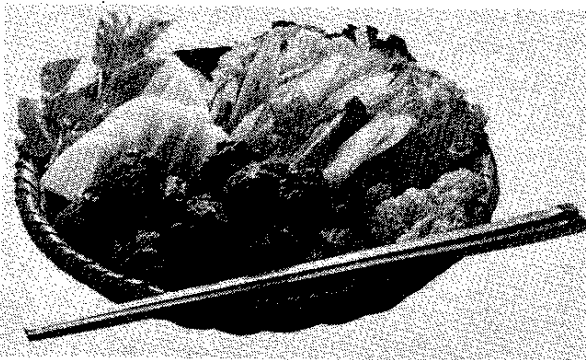
いわしのだんごなべ

材料(4人分) いわしのすりみ(上記のもの)…1回分 白菜… $\frac{1}{2}$ 株 みつ葉…1束 ねぎ…2本 だいこん… $\frac{1}{2}$ 本 にんじん… $\frac{1}{2}$ 本

作り方 ①いわしのすりみを12~15個のだんごに丸め、沸とうした湯に落とし浮いてきたらざるに上げます。

②なべに水を入れ、適当な大きさに切った野菜を煮て、柔らかくなったなら、だんごを加え、さっと煮ます。

※しょうがじょうゆ、ゆずとしょうゆなどでいただきます。



いわしハンバーグ

材料(4人分) いわし…(正味) 200g 食パン…1枚 青しそ…4枚 しょうが…1かけ 玉ねぎ…50g サラダ油…適量 ①(片栗粉…大さじ2 塩…少々 しょうゆ…小さじ2 レモン汁…小さじ2)

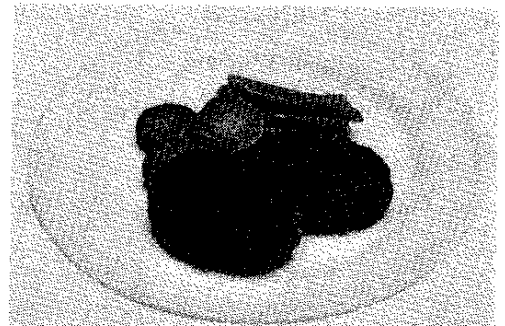
作り方 ①ナイフカッターを取りつけて、2~3cm角にちぎった食パンを入れ、約15秒かくはんして、パン粉を作っておきます。

②いわしは、うろこ・頭・内臓と骨をとり、2~3cm角に、玉ねぎも2~3cm角に切ります。

③ナイフカッターを取りつけて、②と①、しょうが、青しそを入れ、約30秒かくはんします。

④ナイフカッターをはずし、③を8等分して楕円形にまとめ、①のパン粉をつけます。

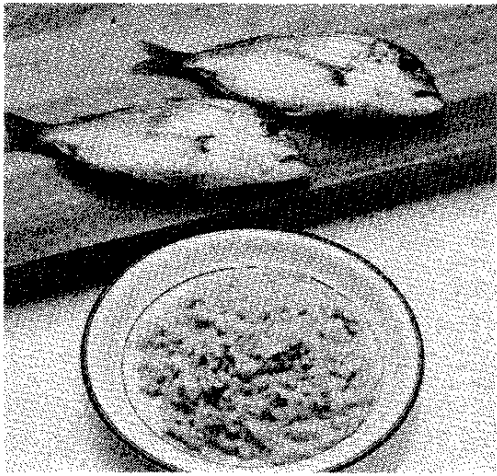
⑤フライパンにサラダ油を熱して、④を焼きます。



●かまぼこや、さつま揚げが作れます



白身魚のすりみ



材料 白身魚(たい、ぐち、たら、ひらめ)…200g

作り方 ①魚は骨と内臓、皮を取り除き、うすい塩水で洗って、2～3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、①を入れ、約30秒、かくはんします。

【コツ】 魚は、できるだけ鮮度のよいものを使います。(とくに、かまぼこを作る場合は、鮮度のよいものを使ってください。)

応用メニュー

さつま揚げ

材料(4人分) 白身魚…(正味)300g 卵…1個 豆腐(水切りする)… $\frac{1}{2}$ 丁 塩…大さじ $\frac{1}{2}$ 砂糖…大さじ1 みりん…小さじ1 揚げ油…適量

作り方 ①魚は上の①の要領で下ごしらえします。

②ナイフカッターを取りつけて、材料全部を入れ、約30秒、かくはんします。

③ナイフカッターをはずし、たねを8～12個ぐらいに分け、小判形にまとめます。

④約160℃に熱した油で、ゆっくりと揚げます。

かまぼこ

材料(1本分) 白身魚…(正味)200g 卵白… $\frac{1}{2}$ 個 だし汁…大さじ2 塩…小さじ $\frac{1}{2}$ 砂糖…小さじ $\frac{1}{4}$

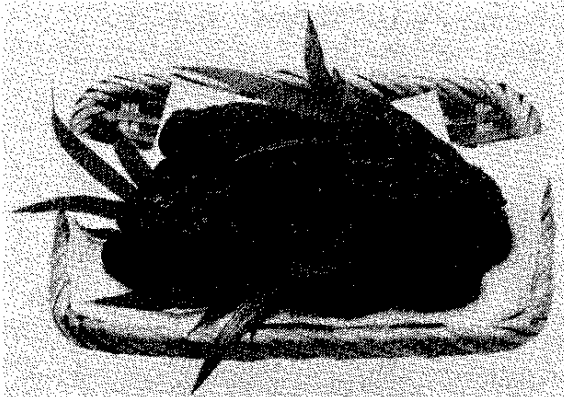
作り方 ①魚は上の①の要領で下ごしらえします。

②ナイフカッターを取りつけて、材料全部を入れ、約30秒、かくはんします。

③かまぼこの板に熱湯をかけ、水気をふいておきます。すりみを板の上ののせ、へらまたは手に水をつけながら、表面をなでて、つるとさせます。

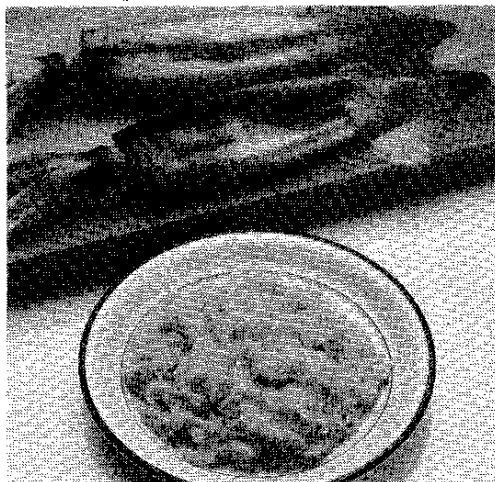
④ラップできちんと包み、小さなすだれなどで形をととのえます。熱した蒸し器に入れ、弱火で約15分蒸します。

※蒸しあがったかまぼこに、水で溶いた卵黄をぬり、約260℃のオーブンで焼くと、焼きかまぼこになります。



●お年寄りやお子さまにも、食べやすく

いかすりみ



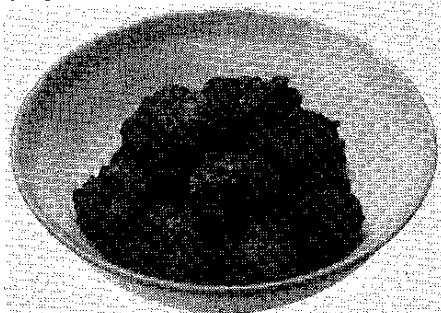
材料 いか…200g

作り方 ①いかは、皮とわた、足を除き、2~3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、いかを入れ、約60秒かくはんします。途中で2~3回、周囲に付いたものをヘラでかき落とします。

応用メニュー

げそボール



材料(4人分) げそ(いかの足)…200g 食パン… $\frac{1}{2}$ 枚 ①|塩…小さじ $\frac{1}{2}$ しょうゆ…小さじ $\frac{1}{2}$ しょう…少々|揚げ油…適量

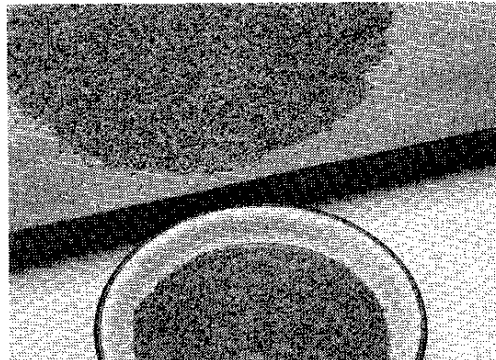
作り方 ①食パンは2~3cm角にちぎり、げそは2~3cm角に切ります。

②ナイフカッターを取りつけ、①と④を入れ、約60秒、かくはんします。ナイフカッターをはずして、たねを8~12個に丸めます。

③約160℃に熱した油で、②をゆっくり揚げます。

●ムダなくすれて、あと始末も簡単

すりごま



材料 いらごま…100g

作り方 ナイフカッターを取りつけて、ごまを入れ、約25秒、かくはんします。

応用 ごま豆腐、ごまあえ、白あえ、ドレッシング、焼き肉などのたれ、めん類のつけ汁など。

●レバー嫌いの方にも食べやすく

レバーペースト



材料 鶏レバー…200g バター…大さじ1 白ワイン…大さじ3 ①|ホワイトソース…大さじ3 ブランデー…大さじ1 塩・こしょう…各少々|

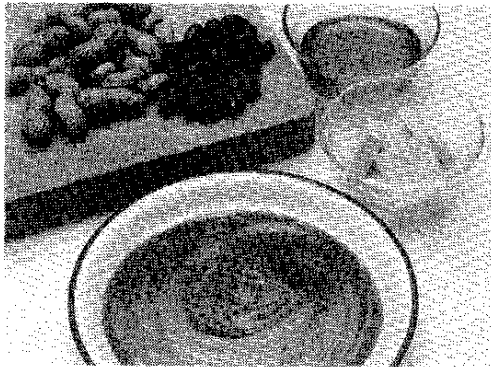
作り方 ①鶏レバーは、2~3時間、流水につけ、2~3cm角に切ります。バターで炒め、白ワインで蒸し煮にします。

②ナイフカッターを取りつけて、①と④を入れ、約60秒、かくはんします。

③②をなべにもどして、木じゃくしてかき混ぜながら、少し煮つめます。

●手作りにすれば甘味が加減できます

ピーナツバター



材料 ピーナツ…120g はちみつ…大さじ2
バター…60g (柔らかくしておく)

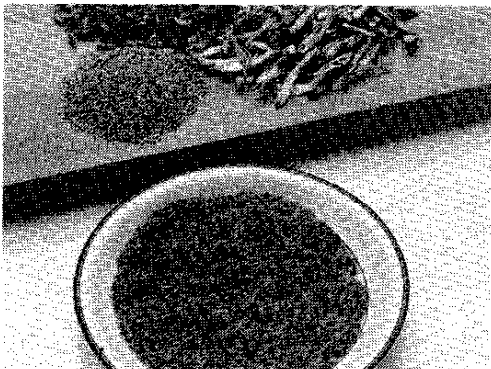
作り方 ①ピーナツはうす皮をむきます。

②ナイフカッターを取りつけて、ピーナツを入れ、約2分30秒、かくはんしてペースト状に。途中で1度、ヘラでかき落とします。

③はちみつとバターを加え、さらに約10秒、かくはんします。

●たくさん作って、常備菜に

ふりかけ



材料 じゃこ(柔らかめのもの)…1カップ いら
ごま…大さじ2 干えび…大さじ3 塩…少々

作り方 ①じゃこは、頭とわたを取り、1~2cm
長さに切ります。

②ナイフカッターを取りつけて、ごまを約20秒、次に残りの材料を加えて約60秒、かくはんします。

ご注意 するめ、棒だらなどの固い乾物類はカッターの刃を傷めますので調理しないでください。

●材料を一度に刻み、合わせます

ぎょうざの具



材料(4人分) 豚肉…180g キャベツ…120g
にら…15g ねぎ…1½本 生しいたけ…1½枚
しょうが・にんにく…各少々 ①|ごま油・し
ょうゆ…各大さじ1½ 塩…小さじ¼|

作り方 ①キャベツ、豚肉は2~3cm角、にらと
ねぎは2~3cmの長さに、生しいたけは軸をとっ
て2~3cm角に切ります。しょうがとにんにくは
皮をむきます。

②ナイフカッターを取りつけて、①で下ごしらえ
した野菜を下に、豚肉と①の調味料を上にして入
れ、ふたをします。はじめにチョンチョンと数回、
ふたを押し、次に約25秒かくはんします。

仕上げ 具を、ぎょうざの皮32枚にのせて包み、
フライパンにサラダ油を熱して焼き色をつけ、熱
湯大さじ4~5を加えて、蒸し焼きにします。

応用メニュー

しゅうまい

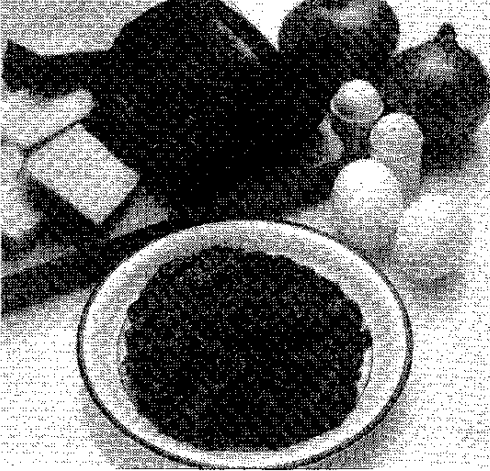
材料(4人分) 豚肉…240g 玉ねぎ…200g しい
たけ…2枚 ①|塩…小さじ¼ 片栗粉…大さじ
1| しゅうまいの皮…32枚

作り方 ①2~3cm角に切った豚肉と玉ねぎ、も
どしたしいたけ、①をナイフカッターで約25秒。

②しゅうまいの皮に、①を小さじ山盛り1くらいず
つ包み、蒸し器に並べて中火で15~20分蒸します。

●材料を一度に入れて、楽早くたね作り

ハンバーグのたね



材料(4人分) 牛肉…280g 玉ねぎ…100g
食パン…30g 全卵…1個 ①にしょう・ナツメグ・オールスパイス…各少々 塩…小さじ1

作り方 ①牛肉、玉ねぎは2~3cm角に切ります。食パンは4~5つにちぎります。

②ナイフカッターを取りつけ、玉ねぎとパンを下に、肉と卵、①を上に入れ、はじめにチョンチョンと数回、ふたを押し、次に約20秒、かくはんします。

③ナイフカッターをはずし、たねを4等分して、楕円形にまとめます。

【仕上げ】 フライパンにサラダ油(適量)を熱し、成形した生地を焼きあげます。

【コツ】 野菜など、軽い材料を下に、肉を上に入れます。

【保存】 成形した生地を金属製の盆にならべ、冷凍します。約20日保存できます。

応用メニュー

肉だんご

材料(4人分) ハンバーグのたね…4人分①(だし汁…1/2カップ 酒…1/2カップ 砂糖…大さじ2 しょうゆ…大さじ3) サラダ油…適量 片栗粉…大さじ1/2

作り方 ①ハンバーグのたねを20個ぐらいのだんごに丸め、油で揚げます。

②①をあわせて煮たて、同量の水で溶いた片栗粉を加えて、さらに煮て、①にからめます。

※白ねぎのせん切りなどを好みで添えます。

ミートローフ



材料 (パウンドケーキ型<内容量約1ℓ>1本分)
ハンバーグの材料…上記の2回分 ゆで卵…3個
バター…適量 月桂樹の葉…6枚

作り方 ①ハンバーグと同じ要領で、ナイフカッターで2回くり返してたねを作ります。

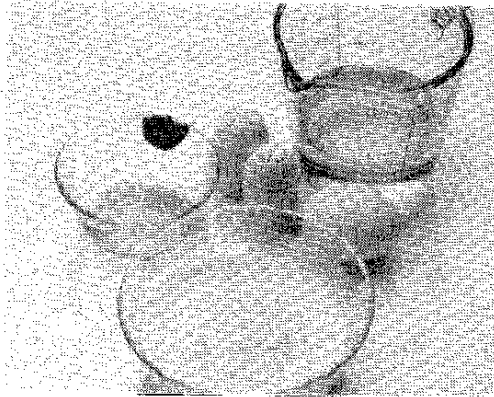
②パウンド型の内側にバターをぬり、①を半量つめ、ゆで卵を並べ、残り半量をつめ、平らにします。

③最後に、月桂樹の葉をのせ、180℃に予熱したコンベックで、約35分焼きます。



●味かげんは、お好みに

マヨネーズ



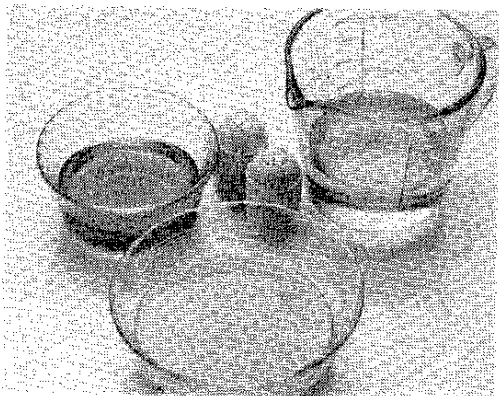
材料 全卵…1個 酢…大さじ1½ 砂糖…小さじ1 塩・こしょう…各少々 洋辛子…少々 サラダ油…200ml

作り方 ①ナイフカッターを取りつけて、サラダ油以外の材料を全部入れ、約10秒、かくはんします。

②注入口からサラダ油を徐々に加えながら、さらに約50秒、かくはんします。

●手早くきて、分離しにくい

フレンチドレッシング



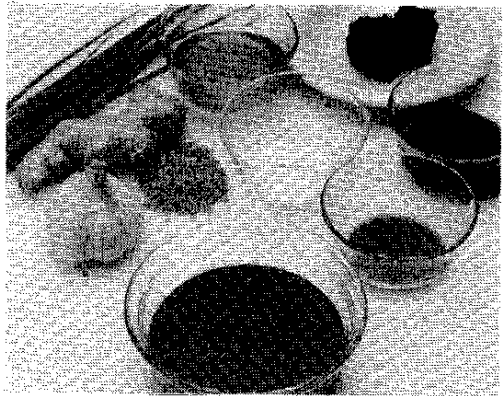
材料 サラダ油…150ml 酢…100ml 塩…小さじ½ しょうゆ…少々

作り方 ナイフカッターを取りつけて、材料全部を入れ、約20秒、かくはんします。

応用 トマト、にんにくとともにかくはんすればイタリアンドレッシングに。

●ごまの風味が生きてます

ごまだれ



材料 いらごま…大さじ5 砂糖・酢…各大さじ3 赤みそ…大さじ2 ラー油…大さじ1 しょうゆ…½カップ しょうが・にんにく…各1片 ねぎ…少々

作り方 ①ナイフカッターを取りつけて、いらごまを入れ、約30秒、かくはんします。

②その他の材料全てを加えて、さらに約20秒、かくはんします。

●ほうれん草やごんにやくをあえて

白あえごろも



材料 いらごま…大さじ2 豆腐…½丁 ①{砂糖・だし汁…各大さじ1 しょうゆ…小さじ2}

作り方 ①ナイフカッターを取りつけて、いらごまを入れ、約30秒、かくはんします。

②豆腐と①を加え、さらに約10秒、かくはんします。
※ほうれん草、にんじん、三度豆などをあえます。

スピードカッターで 作れるメニューの数かず

	メニュー	スピードカッターで できる下ごしらえ	ページ
和	★なめこおろし	だいこんをおろす	4
	★牛肉のおろしあえ	だいこんをおろす	4
	★山かけ	長いもをおろす	4
	★とろろ汁	長いもをおろす	4
	★れんこんの松露	れんこんをおろす	5
	★鶏の松風焼き	鶏ささみのすりみ	8
	★いわしのだんごなべ	いわしのすりみ	9
	★さつま揚げ	白身魚のすりみ	10
	★かまぼこ	白身魚のすりみ	10
	★げそボール	げそのすりみ	11
	★ふりかけ	じゃこなどのすりつぶし	12
	五目ごはん	具のみじん切り	
	ちらしずし	具のみじん切り	
	ほうれん草の白あえ	豆腐のすりつぶし	
ごまどうふ	ごまのすりつぶし		
中	★チャーハン	野菜、 ハムのみじん切り	6
	★麻婆豆腐	豚肉のミンチ	7
	★えびのすりみ揚げ	えびのすりみ	8
	★ぎょうざ	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	12
	★しゅうまい	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	12
	★肉だんご	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	13
	えびのチリソースいため	薬味、野菜のみじん切り	
	中華だれ	ごま、にんにくなどの みじん切り	

	メニュー	スピードカッターで できる下ごしらえ	ページ
洋	★ミートソース	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	7
	★いわしハンバーグ	いわしのすりみ、 野菜のみじん切り	9
	★レバーペースト	レバーのすりつぶし	11
	★ハンバーグ	牛肉のミンチ、 玉ねぎのみじん切り	13
	★ミートローフ	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	13
	★マヨネーズ	材料のかくはん	14
	★フレンチドレッシング	材料のかくはん	14
	ピーマンの肉づめ	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	
	コロッケ	肉のミンチ、 じゃがいものマッシュ	
	ミンチカツ	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	
	オムレツ	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	
	テリーヌ	豚肉、牛肉のすりつぶし	
	ドライカレー	肉のミンチ、 野菜のみじん切り	
	チーズディップ	材料のかくはん	
貝柱のムース	貝柱のすりつぶし		
お菓子	★ピーナツバター	ピーナツのすりつぶし	12
	茶きん絞り	さつまいものマッシュ	
	チーズスティックパイ	バターの切りこみ	
	水ようかん	あずきのすりつぶし	
	クレープ	小麦粉、卵などのかくはん	
	フルーツパバロア	フルーツのすりつぶし	
ピーチかん	缶詰のものすりつぶし		
りんごソース	煮たりんごのすりつぶし		

★のメニューは本文中に作り方を紹介しています。



大阪ガス住宅設備

〒541 大阪市東区平野町5-1 TEL 06-202-2221



スピードカッター

(4)08-040

ご注意

- カッターは鋭利で危険です。取り扱いにご注意いただき、清掃にはブラシをご使用ください。
- すじ肉、冷凍食品、乾物類、キャベツの芯、など固い材料を調理しないでください。
- 材料は調理の最大量以上で使用しないでください。
- カッターが回転中に、容器の中へ指・スプーン・はしなどを入れないでください。
- お子様には使用させないでください。
- 掃除の際、本体に水をかけたり、水に浸したりしないでください。