

VINEGAR'S CAFE

ビネガーズカフェ

PICKLES POT

794088 VPP-700-W 説明書 1812

お取り扱い上の注意

- △ 直火、電子レンジでご使用になれません。
- △ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱ってください。
- △ お子様にご使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- ガラスボールが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。
- ご使用前には洗浄をしてください。
- 容器は熱湯洗浄ができます。

お手入れの方法

- △ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- △ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。



- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- フタやパッキンの素材の特性上、色素の濃いものやにんにくなどにの強い強い食品がついたり、長期保存をしますと色がついたり、においが残る場合があります。早めに洗浄してください。

家庭用品品質表示法による表示

品名	耐熱ガラス製器具
使用区分	熱湯用
耐熱温度差	120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をすると冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<https://www.hario.com>

Recipe Menu VINEGAR'S CAFE

スティック野菜のピクルス
Stick vegetables pickles

セロリのピリ辛ピクルス
Celery's spicy pickles

ミニトマトのピクルス
Cherry tomatoes pickles

紫玉ねぎのピクルス
Purple onions pickles

パプリカのピクルス
Paprikas pickles

アスパラガスのピクルス
Asparagus pickles



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

スティック野菜のピクルス

材料(700ml)

きゅうり	1本
セロリ	1本
にんじん	1本
コンソメ	300ml
A 酢又は白ワインビネガー	100ml
梅干	1個
塩	小さじ1

作り方

1. 野菜はよく洗い、皮付きのまま縦15cm程度に切り、軽く塩でもむ。(セロリは筋を取る)
2. ガラスボールに1とAを入れ、冷蔵庫で1～2時間漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

セロリのピリ辛ピクルス

材料(700ml)

セロリ	1本
A 酢又は白ワインビネガー	大さじ4
しょうゆ	大さじ6
砂糖	大さじ3
ごま油	大さじ1
ねり辛子	小さじ2
だし汁	200ml

作り方

1. セロリは筋を取ってから10cmに切る。
2. ガラスボールに1とAを入れ、冷蔵庫で30分～1時間漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

ミニトマトのピクルス

材料(700ml)

ミニトマト	10個
A 酢又は白ワインビネガー	100ml
水	50ml
砂糖	大さじ2

作り方

1. ミニトマトはよく洗いヘタを取る。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラスボールに1と2を入れ、冷蔵庫で1時間～2時間漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

紫玉ねぎのピクルス

材料(700ml)

紫玉ねぎ	1個
A 酢又は白ワインビネガー	100ml
水	50ml
砂糖	大さじ2

作り方

1. 紫玉ねぎをスライスし、水に30分さらす。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラスボールに1と2を入れ、冷蔵庫で1時間～2時間漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

パプリカのピクルス

材料(700ml)

パプリカ	200g
A 酢又は白ワインビネガー	200ml
水	50ml
砂糖	カップ3/4

作り方

1. パプリカを細切りにする。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラスボールに1と2を入れ、冷蔵庫で半日漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

アスパラガスのピクルス

材料(700ml)

アスパラ	10本
A 酢又は白ワインビネガー	200ml
水	150ml
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
にんにく	1片(薄切り)
粒こしょう	大さじ1
ローリエ	1枚

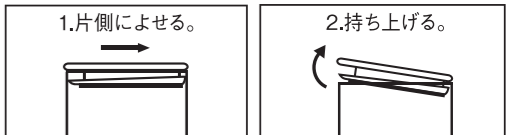
作り方

1. アスパラガスは洗って水気をふき取らずに、ラップにくるんで電子レンジで2分加熱する。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラスボールに1と2を入れ、冷蔵庫で半日漬け込む。

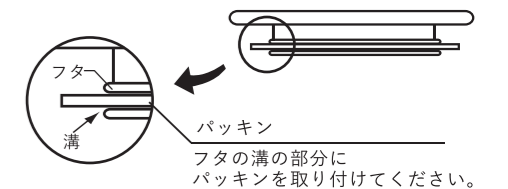
*電子レンジの加熱時間は600Wの場合の目安時間です。

フタの開け方

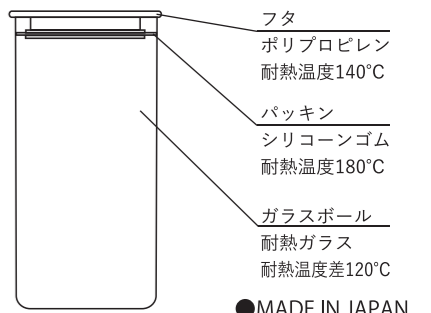
フタを開ける際はガラスボールをしっかりと押さえてください。



パッキンの取り付け位置



材質のご案内



●MADE IN JAPAN