

VINEGAR'S CAFE

ビネガーズカフェ

FRUIT POT & DRINK PITCHER

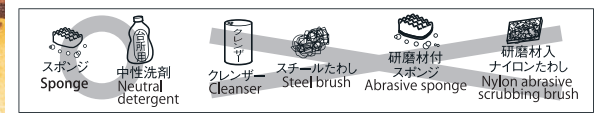
794077 VDPI-700 説明書 1812

お取り扱い上の注意

- △ 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。
- △ 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り扱いください。
- △ お子様[※]に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。
- ガラス本体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

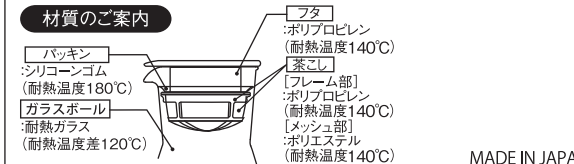
- △ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- △ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。 思わぬときに破損する原因となります。



- 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おいの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。

電子レンジでのご使用上の注意

- △ 突然一気に沸騰して液体が激しく吹き出す恐れがあります(突沸現象)。
- 電子レンジから取り出す際は顔などを近づけないでください。
- 突沸現象については、弊社ホームページwww.hario.comをご参照ください。
- 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
- ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
- 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなどを使って器全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。
- ガラスボールの下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れる場合があります。
- レシビの電子レンジの加熱時間は600Wの場合の目安時間です。
- 多機能レンジ(オーブン機能・スチーム機能・トースターグリル機能など)のついた電子レンジ)で加熱する場合は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモードまたは、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックがとける危険があります。
- ※ 電子レンジ庫内高さ20cm以上の電子レンジに対応しています。



家庭用品品質表示法による表示	
使用区分	耐熱ガラス製器具
品名	電子レンジ用
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時は冷水をさけ、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。
- 空だきをしないで下さい。
- 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
〒1103-0006 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
〒1103-0006 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

- ストロベリービネガー
Strawberry vinegar
- ハニーアップルビネガー
Honey&Apple Vinegar
- パイナップルビネガー
Pineapple vinegar
- レモネードビネガー
Lemonade vinegar
- サンゲリア
Sangria
- はちみつ梅酒
Plum vinegar



STRAWBERRY VINEGAR
ストロベリービネガー

- 材料(500ml)
いちご 6個(約100g)
はちみつ 115g
(砂糖の場合 150g)
酢又は白ワインビネガー 225ml
- 作り方
1. いちごは洗ってヘタをとって水気をふきとったもの、はちみつ又は砂糖、酢と一緒にガラスボールに入れてよく混ぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
3. 加熱後、1度フタを取り、冷ましてからフタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
4. お好みで3~5倍に希釈してお飲みください。
*イチゴは2~3日で取り出してください。



HONEY&APPLE VINEGAR
ハニーアップルビネガー

- 材料(500ml)
りんご 1/2個
はちみつ 115g
(砂糖の場合 150g)
酢又は白ワインビネガー 225ml
- 作り方
1. りんごは薄く切り、はちみつ又は砂糖、酢と一緒にガラスボールに入れてよく混ぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
3. 加熱後、1度フタを取り、冷ましてからフタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
4. お好みで3~5倍に希釈してお飲みください。
*りんごは2~3日で取り出してください。



PINEAPPLE VINEGAR
パイナップルビネガー

- 材料(500ml)
パイナップル 約100g
はちみつ 115g
(砂糖の場合 150g)
酢又は白ワインビネガー 225ml
- 作り方
1. 一口大に切ったパイナップル、はちみつ又は砂糖、酢をガラスボールに入れてよく混ぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
3. 加熱後、1度フタを取り、冷ましてからフタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
4. お好みで3~5倍に希釈してお飲みください。
*パイナップルは2~3日で取り出してください。



LEMONADE VINEGAR
レモネードビネガー

- 材料(500ml)
レモン 1個半
はちみつ 115g
(砂糖の場合 150g)
酢又は白ワインビネガー 225ml
- 作り方
1. レモンは皮をむき、わたを丁寧に取り除き1cm程度の輪切りにしたもの、はちみつ又は砂糖、酢をガラスボールに入れてよく混ぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
3. 加熱後、1度フタを取り、冷ましてからフタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
4. お好みで3~5倍に希釈してお飲みください。
*レモンは2~3日で取り出してください。



SANGRIA
サンゲリア

- 材料(500ml)
オレンジ 1/2個
りんご 1/4個
レモン 1/4個
キウイ 1/2個
赤ワイン 175ml
グラニュー糖 大さじ2
コアントロー 大さじ1/2
シナモン 少々
はちみつ 大さじ2.5
※コアントローはお好みで
- 作り方
1. オレンジは半分をしぼり、残り半分オレンジとレモン、りんご、キウイを小さめの一口大に切り、ガラスボールに入れる。
2. 赤ワイン、グラニュー糖、コアントロー、シナモン、はちみつを1.にいれ、軽くかきまぜ、フルーツを全体が赤ワインに漬かるようにする。
3. フタをして冷蔵庫で1日漬け込む。



PLUM VINEGAR
はちみつ梅酒

- 材料(500ml)
梅 150g
はちみつ 46g
焼酎 250ml
- 作り方
1. 梅はよく洗って、ヘタを取り竹串で2~3ヶ所穴を開け、2~3時間水に漬けてアクを抜いて水気をよく切り、はちみつと焼酎と一緒にガラスボールに入れてよく混ぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
3. 加熱後、1度フタを取り、冷ましてからフタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
4. お好みで3~5倍に希釈してお飲みください。