

クレマイージー 取扱説明書

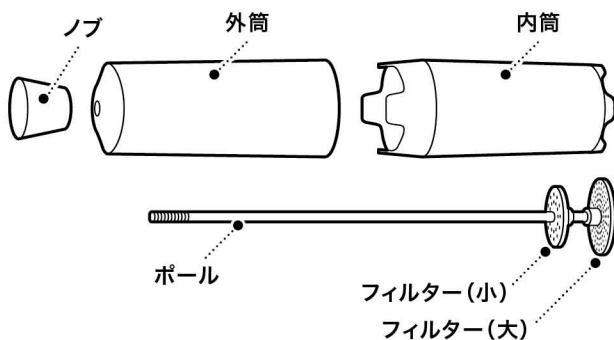
※取扱説明書は大切に保管して下さい。

クレマイージーをお買い上げ賜り、誠にありがとうございます。
ご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、正しくご使用下さい。

特徴

- たった30秒のポンピングするだけで、電動ミキサーより、とてもきめ細やかなふんわりとした美味しいクレマが出来ます。
- 電池いらずで経済的。
- いかにもイタリアン、エスプレッソやカプチーノの味を引き立てる、素敵なデザイン。

各部名称



<仕様>

サイズ(約): 直径40 × 高さ190 mm

重量(約): 90 g

材質: 内筒・外筒 / ABS樹脂、フィルター(大・小) / ポリプロピレン、ポール / ステンレススチール、ノブ / ウッド

原産国: イタリア

※ 本仕様は改善や改良のために予告なく変更されることがあります。

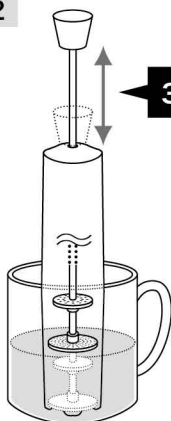
※ 包装やカタログの色と実物の色とは、印刷の都合により異なることがあります。

使用方法

ふんわりクレマの作り方

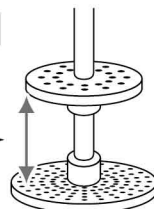
- ① 人肌(約40℃弱)程度に温めた牛乳をマグカップなど少し大き目のカップに注ぎます。
- ② クレマイージーの内筒を取り外し、フィルター大と小の間隔を約1.5cmほどにセットし(図1)、再度内筒を上記の図のように取り付けます。
- ③ 材料を入れたカップにクレマイージーを垂直に浸け、本体からノブを3~4cmほど引き出し、素早くノブを上下に動かします(ポンピング)(図2)。

図2



3~4 cm

図1



1.5 cm

- ④ 30~40秒(ポンピング回数:100回程度)ほどで、ふんわりとしたクレマが出来上がります。
その際、約20回ごとに本体からノブを一番上まで引き上げ、筒の中にとまった牛乳を抜いて下さい。クレマイージーで作ったクレマ(フォーム)は電動タイプよりとてもきめが細かく美味しさも抜群。
- ⑤ 別途準備したエスプレッソをカップに静かに注ぐと美味しいカプチーノの出来上がり。出来上がったクレマをスプーンですくい、コーヒーやココアの上のせても美味しいミルクドリンクが出来ます。お砂糖を使用する際は、クレマをのせる前にあらかじめ飲み物に入れておくことをお勧めします。

他にもこんな使い方があります

ホイップクリームの作り方

- ① 容器に冷やした生クリームを入れます。
- ② 内筒を取り外し、フィルター・大、小の間隔を約3cmほどにセットし、再度内筒を取り付け泡立てます。

メレンゲの作り方

- ① 容器に卵白、ひとつまみの塩を入れます(あらかじめ冷やした卵白を使用すると、より泡立ちます)。
- ② 内筒を取り外し、フィルター・大、小の間隔を約3cmほどにセットし、再度内筒を取り付け泡立てます。

※ ホイップクリームやメレンゲなどを作る際は、約50回ごとに本体からノブを一番上まで引き上げ、筒の中にたまった生クリームや卵白を抜いて下さい。

	ふわりクレマ	ホイップクリーム	メレンゲ
材料	牛乳	冷やした生クリーム	卵白、塩一つまみ
準備	カップ等に注ぎ、電子レンジで人肌程度に温める	カップ等に注ぐ	カップ等に注ぐ
フィルターの間隔	約1.5cm	約3cm	約3cm
出来上がり時間 (ポンピング回数)	30~40秒 (約100回程度)	7~8分	5~6分

お手入れ方法

- 中性洗剤で洗浄して下さい。
- 食器洗い機使用可能。その際は、破損を防ぐため、木製のノブを反時計回りに回し、取り外して下さい。

▲ 使用上の注意

- お子様の手の届かないところで保管して下さい。
- 火気のある場所に置いたり使用しないで下さい。
- 保管時は、できるだけ直射日光のあたらない所で保管して下さい。

家庭で美味しいエスプレッソ・カプチーノをお楽しみ頂けます。(※表示価格は全て税別)

■G.A.T 社カフェティエラ

ご家庭で、いつでも簡単に家庭用エスプレッソが作れます。イタリアの家庭では一家に必ず数台は備えてあるカフェティエラ。G.A.T社は生産量1位、数少ない本場イタリア製。1人・3人・4人・6人用など豊富なラインアップ。IH対応モデルもあります。



¥3,500~

■エスプレッソカップ

内部底面に丸みを付け、たっぷり入れた砂糖をかき混ぜやすくしてあるのが、本場のエスプレッソカップです。小さなカップにスプーン一杯のお砂糖(できればブラウンシュガー)を入れ、しっかりかき混ぜて下さい。そして最後の数滴を飲み干して下さい。本当のエスプレッソの味、ちょっぴり苦いけれど、優しい甘さをお楽しみ頂けます。又、お洒落なガラス製カップ3色3個セットやカプチーノカップもご用意。



ペリーニ
陶器製カップ
(ロゴ入り)
¥700~

ガラス製カップ
(3色3個セット)
¥1,000

■ペリーニ エスプレッソ

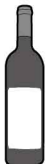
ペリーニは、ロミオとジュリエットの故郷ペローナで1922年創業。味では1~2位を争い、焙煎量では4位のトップブランド。アラビカ種100%のペリーニトップを始め、雑味のないすっきりした、本当に美味しいエスプレッソを提供しています。又、直営のカフェペリーニ(日比谷・インペリアルタワー前)では最高のエスプレッソを、リストランデペリーニ(港区 東麻布)では、トスカーナ地方の美味しいイタリアンを提供しています。ぜひお試しください。



¥1,200~

■イタリアン ワイン

ベニスの北、フリウリ地方の500年の歴史を誇る、イタリア最古のワイナリーの至福のワインが日本初登場。ローマ法王訪米のアリタリア機で、法王に供された、高品質の由緒あるワインです。ピアンコ(白)、ロッソ(赤)、スプマンテまで豊富なラインアップ。



¥3,000~

クレマイジー 日本総代理店・輸入総発売元

健康・快適を世界から
METEX
株式会社 **メテックス**

〒106-0044 東京都港区東麻布 3-3-9
アネックス麻布十番オフィス 3階
TEL03-3589-3300 www.metex.co.jp/

メテックス 検索

お客様ご相談室

TEL: 03-3589-4555
(土・日曜・祝祭日・年末年始を除く平日9:15~17:15)
FAX: 03-3589-5500 (24時間受付)
E-mail: metex-master@metex.co.jp

