

## お手入れ方法

- 食洗機を使用される時は、個々のパーツを取り外して洗って下さい。但し、一体となっているグレーティーとシリンダー及びツイスターとベースリングは取り外さないで下さい。
- シリンダー内部やグレーティー部分などに残ったバターは、定期的に約40°Cのお湯にしばらく浸け置きし、溶かしてから食器用洗剤をスポンジに付け、柔らかいスポンジを使用しよく洗って下さい。

## △ 使用上の注意

- ご使用になる際は、本体を下向きにベースリングを回して下さい。
- バターやチーズ等は、ブッシャー面の範囲内に収めて下さい。必要以上に大きいとシリンダーに触れ、ブッシャーがスムーズに動かなくなる場合があります。
- ツイスターからベースリングは絶対に取り外さないで下さい。
- シリンダーとグレーティーの内側は、とがっていますから無理に手を入れると思わぬ怪我をする恐れがあります。ツイスターをシリンダー内部で回す時は特に指や手に触れないよう注意。
- セットした食品の酸化を防ぐため、白いカバーはしっかりと閉めて保管して下さい。また、バターやチーズは長期間保存すると、酸化などによる変質や変色する恐れがあります。その他、食品に記載の注意書きなどをご確認下さい。
- 初めてご使用になる際は、食器用洗剤を柔らかいスポンジにつけ、よく洗ってからご使用下さい。
- 洗浄の際は食器用洗剤を、柔らかいスポンジなどにつけてご使用下さい。
- たわしや目の粗いスポンジ、研磨剤などを使用すると傷がつく事があります。
- 塩素系洗剤や漂白剤は使用しないで下さい。
- オーブンやトースター、IHコンロなどの調理器具の上には置かないで下さい。
- 高温になる場所、特に火のそばに置かないで下さい。火のそばに置くと軟化し変形する場合があります。
- 電子レンジやオーブンでの使用をお止め下さい。
- 強い衝撃は、変形や破損の原因になります。安全の為、破損が生じた場合は、直ちにご使用をお止め下さい。
- 小さなお子様の手の届かないところで保管して下さい。
- 正規の用途以外には使用しないで下さい。

## 仕様

- ◆ イージーバター・クラシック：サイズ(約)17×φ9.5cm 重量(約)315g
- ◆ イージーバター・ミニ：サイズ(約)14×φ7.5cm 重量(約)190g
- 耐熱温度(約)：ツイスター、ブッシャー／100°C シリンダー、カバー／80°C
- 材質：本体／ポリプロピレン、AS樹脂 グレーティー／ステンレス ● デザイン：フランス ● 原産国：中国

※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。  
※品質等については、万全を期しておりますが、万一初期不良が生じた場合は、ご購入後10日以内に当社お客様相談室へご連絡下さい。

## イージーバターを使った簡単レシピ

熱を加えないでも、簡単に他の材料と混ぜやすい、ふんわりバターはとても便利。下記を初め色々な使い方があります。工夫してイージーバターをお楽しみ下さい。

### アンチョビバター

缶詰のアンチョビロール又はフィレを適量、まな板などの上で、細かくチョップします。チョップしたアンチョビに、ふんわりバターを適量混ぜ、ペースト状にして、アンチョビバターを作り、温かいトーストに塗ってから適当なサイズに切り分けます。小さめに切ると、特にウイスキーや、ワインのおつまみに最高。朝はトーストの半分をアンチョビバター、残りの半分にふんわりバターをのせて食べると、二つの美味しさが楽しめます。アンチョビバターソースはこの他にも色々応用できます。

### ふんわりバターかけおしんこご飯

たくわんなどのおしんこを細かく切りぎざみ、温かいご飯の上にかけます。その上からふんわりバターをまんべんなく振りかけてお召し上がり下さい。お醤油を適量たらすと、香ばしさが増します。

フランスシグレ社  
日本総代理店・輸入総発売元



健康・快適を世界から  
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

©2012-2021 Copyright by METEX All rights reserved. 本書の一部あるいは全部を無断で転載または複写(コピー)することを禁止します。

### お客様相談室

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

## イージーバター・クラシック (モデルNo. SGCEB-OR)

## イージーバター・ミニ (モデルNo. SGCEBM-OR)

イージーバターをお買い上げ賜り誠に有難うございます。ご使用開始前に、必ず説明書を良くお読み頂き、正しくご使用下さい。

## 取扱説明書

※取扱説明書は  
大切に保管して下さい。

## 特徴

- くるくる回すだけで空気が入り、美味しいふんわりバターの出来上がり。
- 少量のバターでふんわりとした綿状にふくらみますから、使用量が自然に減り、カロリーカットに役立ちます。
- バターの間のすき間に空気が入り込み、新鮮バターの美味しさ。
- 冷蔵庫などで固くなっていたバターをすぐにふんわりと柔らかくしますから、塗りやすく、なめらかにお口でとけます。

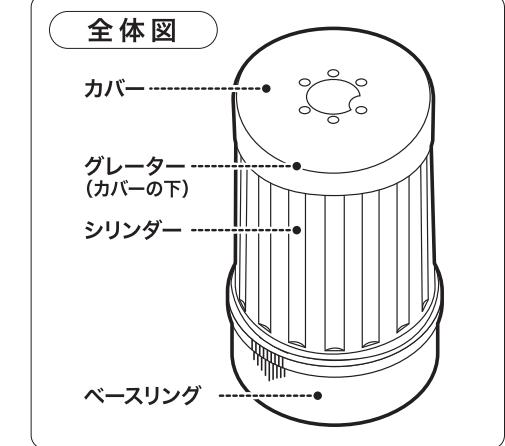
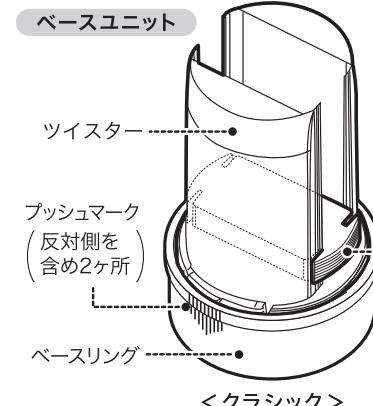
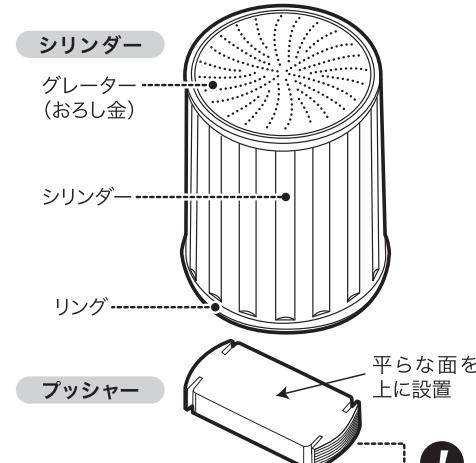
## 対応素材

- 冷蔵庫などでしっかりと冷やしたバター・チーズ・チョコレートなど。

※柔らかい状態の食材には適していません。目詰まりの原因となりますから、冷蔵庫などで適度に冷やし、固くしてからご使用下さい。

※野菜や果物などのすりおろしには適していません。

## 内容物と各部名称

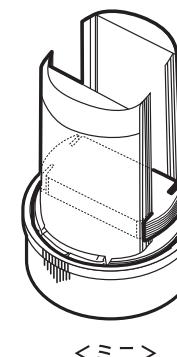


### ■バターサイズ

高さ(長さ)をカットするだけで、一般的な200gサイズ(約6.5×12.5×3cm)のバターはクラシックに、100gサイズ(約3.2×12.5×3cm)のバターはミニにフィットします。

### !!ご注意

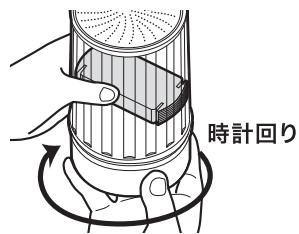
グレーティーとシリンダー及びベースリングとツイスターは一体のままにし、絶対に分解しないで下さい。



## ご使用方法（バターの例）

ご確認下さい

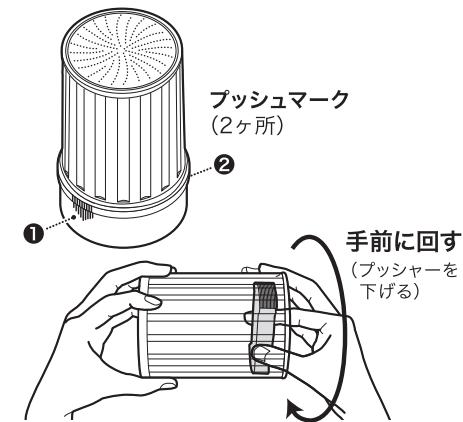
プッシャーがシリンダーの一番下にある事を確認して下さい。  
もしプッシャーが右図のように一番下がない場合は、シリンダーをベースユニットにはめたまま、ベースリングを時計回りに回転させ、プッシャーを一番下まで下ろして下さい。



- ① ベースリングのプッシュマーク2か所(白色の突起)を同時に指で押しながら、シリンダーをベースユニットから取り外して下さい。

※1 プッシャーが一番下がない場合は、上記の「ご確認下さい」部分の説明の通りに移動させて下さい。

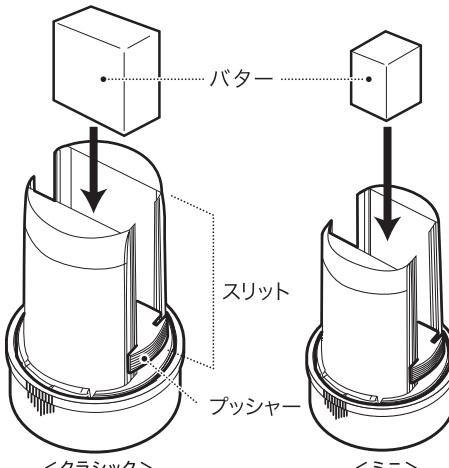
※2 プッシャーがシリンダーの下の方にある時は、図のように、プッシャーを2本の指ではさんで固定し、シリンダーを手前に回し、プッシャーをシリンダーからはずす。シリンダーの内側には、鋭い溝があるので指を傷つけないようご注意下さい。



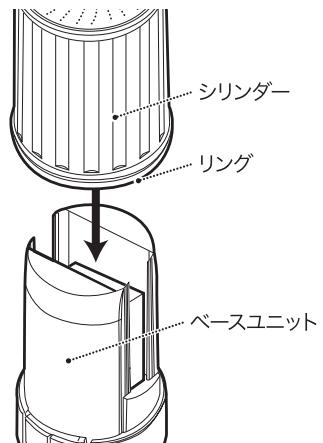
- ② プッシャーをツイスターの一番下に設置し、その上にバターをセットして下さい。

※プッシャーがツイスターに設置しづらい場合はベースユニットを軽くにぎりプッシャーの溝に合わせて一番下に設置して下さい。

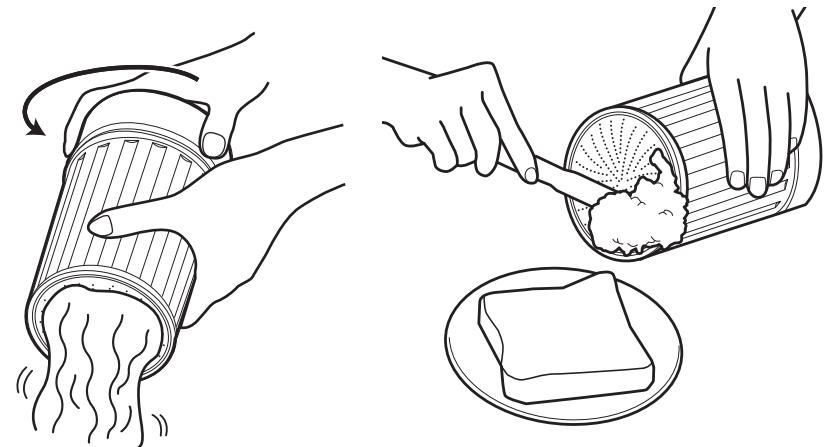
※セットする前のバターなどは冷蔵庫で冷やして固くし、スリットに収まる適度なサイズ(縦・横)に切ってご使用下さい。



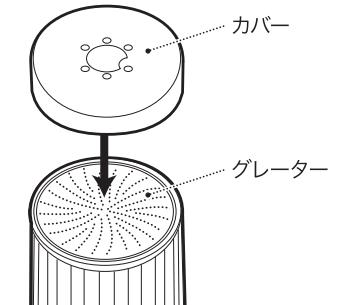
- ③ シリンダーをベースユニットの上からかぶせ、プッシュマークを押しながら時計回りに回し、しっかりと結合させて下さい。  
※プッシュマークを押さずに無理に結合させると、シリンダーのリングが割れることがありますのでご注意下さい。



- ④ シリンダーとベースリングを持ち、本体を下に向けてベースリングを矢印の方向に回すとプッシャーが動いて、グレーターからわた状のふんわりバターが出てきます。出てきたバターは、パンに直接かけるか、バターナイフなどを使用し、塗って下さい。



- ⑤ 使用後はバターの酸化を防ぐ為、付属のカバーをしっかりと閉めて下さい。  
また、バターが出なくなったらすぐに回転を止めて下さい。バターがないまま回転させるとグレーター内部のカッターがプッシャーなどを傷つけるのでお止め下さい。



### <バターの交換方法>

セットしたバターを使い切ったり、使用中に取り出したい時は、シリンダーを付けたまま時計回りに回転させ、プッシャーを一番下まで下ろしてからシリンダーとベースリングを外して下さい。（「ご確認下さい」をご参照下さい。）

※プッシャーが一番下まで下りる前にシリンダーとベースユニットを絶対に外さないで下さい。プッシャーがシリンダーの上部に残って取り外しにくくなります。

★他にもこんな  
使用方法があります。

#### チーズ

グラタンやドリア、カナッペにも。  
手を汚さず、風味も損ないません。

#### チョコレート

湯煎用チョコレートを刻む手間が省け、手も汚れません。ケーキやアイスクリームのデコレーションにも。

### セラミックバターナイフ付モデル

バターをグレーターからそぎ取る時に、金気が無く味を保ち、金属音を発生させないセラミックナイフ付モデルもあります。バターナイフとしてだけではなく、ペティナイフとして果物などを切るのにも使える便利なナイフです。（セラミックナイフ付モデルは、パッケージにラベル表示）