

レンジで作れる!

生キャラメルポット

取扱説明書



もくじ

| | |
|---------------------------------------|------|
| 注意 | 1~2 |
| パーツの組み方、はずし方、 パーツの名称、入っているもの | 3 |
| 生キャラメルの作り方 | 4~9 |
| レシピ | 9~10 |

このたびは、タカラトミー「生キャラメルポット」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管してください。

対象年齢15才以上

電池不要

NO BATTERIES REQUIRED

※写真は盛りつけイメージです。食材や容器などは商品に含まれません。

※写真やイラストは実際の商品と異なる場合があります。

TAKARA
TOMY

しよ まえ かなら よ
ご使用の前に必ずお読みください。

⚠ 注意 (ちゅうい)

か お きゃくはま かなら よ
お買い上げのお客様へ 必ずお読みください。

- 火災の危険がありますので必ず次のことをお守りください。
- ・ 必ず500～600Wの電子レンジを使用してください。
- ・ レンジ機能以外の機能やオーブントースターは絶対に使用しないでください。



レンジ機能以外のオープンの機能やグリルの機能、自動調理機能



オーブントースター



- 生キャラメルポットを直接火や電熱器、オーブントースターにかけないでください。



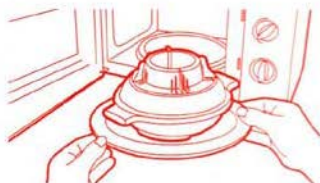
直火



電熱器にかける



- 加熱する時に、生キャラメルポットをお皿等のにせて一緒に加熱するのは絶対にやめてください。
- 食器が加熱され、破損する場合があります。



⚠ 注意 (ちゅうい)

ご購入のお客様へ 必ずお読みください。

● 小さなお子様だけの使用は危険ですので、絶対に与えないでください。

● ご使用前に取扱説明書をよく読んでから使用してください。● 火気の近くで使用しないでください。変形、火災の危険があります。● 生キャラメルポットは電子レンジ専用です。直火やオーブングリルで使用しないでください。また電子レンジでの「レンジ機能」以外の機能での使用はしないでください。● あたためボタンなど電子レンジの自動モードを使用すると、過剰加熱となる恐れがありますので、これを行わないでください。● 取扱説明書にあるレンジ出力(500Wまたは600W)及び加熱時間を必ず守って使用してください。表示よりも過剰な加熱を行うと、容器の破損・変形し、高温となった食材が漏れ出たり、飛び散ったりして危険です。● 過剰加熱により、食材の焦げによる異臭・発煙が発生した場合は、直ちに電子レンジのスイッチを切り、その後十分時間を置き冷却したことを確認したうえで容器を取り出してください。また変形した容器は使用しないでください。● 取扱説明書どおり行っても、生キャラメルポット表面が高温になりますので、電子レンジから取り出す際にはやけどに注意してください。● 加熱直後の専用フタから蒸気が発生しやけどの危険があります。顔や手を近づけたり、誤ったつまみの持ち方をしないでください。● 不安定な場所や台に置いて作業しないでください。中身がこぼれてやけどの危険があります。作業は安定した平らな場所に置いて行ってください。

● 食材の焦げの原因となりますので連続で使用する場合は、必ず生キャラメルポットを洗ってからご使用ください。● 電子レンジで加熱する時間は、電子レンジの機種によって異なります。● 作った生キャラメルは、お早めにお召し上がりください。

< 使用上の注意 >

○ 取扱説明書をよく読んでから使用してください。○ 使用する前に、生キャラメルポット本体・専用フタ・専用ヘラ・トレイをよく洗ってください。○ ご使用後は必ず、生キャラメルポット本体・専用フタ・専用ヘラ・トレイを食器用洗剤で洗って乾燥させてから保管してください。水分が残っているとカビやニオイの原因になります。○ たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。○ フタを回転させる時は、平らな場所に置いて片手でポット本体の取っ手をおさえて行ってください。○ 商品を覆っているポリ袋やしきりは梱包材です。開封後はすぐに捨ててください。

| | | |
|------|------------|------------|
| 原料樹脂 | ポット本体 | SPS樹脂 |
| | ポットフタ(大・小) | ポリプロピレン |
| | ヘラ | 鈹和ポリエステル樹脂 |
| | トレイ | 鈹和ポリエステル樹脂 |
| 耐熱温度 | ポット本体 | 220℃ |
| | ポットフタ(大・小) | 140℃ |
| | ヘラ | 180℃ |
| | トレイ | 150℃ |
| 耐冷温度 | ポット本体 | -20℃ |
| | ポットフタ(大・小) | -20℃ |
| | ヘラ | -20℃ |
| | トレイ | -20℃ |

取り扱い上の注意

- 火のそばに置かないでください。
- たわし、みがき粉などでみがくと傷つくことがあります。
- 電子レンジ専用ですので直火、オープン、及びグリルでの使用をしないでください。

パーツの組み方、はずし方、パーツの名称、入っているもの



- 生キャラメルポット本体や道具は、使用前・使用後にしっかり洗ってから使用してください。

(その際、お湯で洗うとよりキレイに汚れが落とせます。)

- また、連続で使用する場合も、その都度 本体や道具をしっかり洗ってから使用してください。

※洗わずに連続して使用された場合、残った材料が焦げついたり、本体が変形する恐れがあります。

準備するもの



牛乳



生クリーム
(ホイップではありません)



ザラメ
(砂糖)



計量カップ



はかり
(20gを量れるもの)



シリコンペラ
(なければスプーン)



ナイフ



クッキングシート

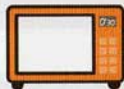


500W~600Wの電子レンジ
※1000W等の場合は、500~600W
に設定を変えてください。

生キャラメルの作り方

おおまかな流れ

- 1 ポット本体に材料を入れる
- 2 電子レンジで2分温める
- 3 つまみでフタを回す
- 4 電子レンジで3分温める
- 5 つまみでフタを回す
- 6 電子レンジで1分温める
- 7 フタを開けて中身の状態を確認する
- 8 完成状態なら市販のシリコンペラでかきまぜる
- 9 クッキングシートをのせたトレイに中身をうつす
- 10 クッキングシートごと冷凍庫で冷やし切り分ける



調整

電子レンジによって加熱時間に差が出ます。

7で完成状態でなければ**30秒**ずつ加熱して調整します。

完成



注意!

- 電子レンジの機種などによって加熱力に違いが生じます。調整加熱は必ず30秒ずつ行いましょう。
長い時間調整加熱をすると、焦げや容器が変形の恐れがあります。
- レンジ機能以外のオープン機能やグリル機能、自動調理機能は使用せず、必ずレンジ機能で、手動で時間を設定してください。
- 時間設定はデジタル表記のものを使用してください。
アナログダイヤル式の場合は、別途デジタルタイマーで時間を確認してください。



ポット本体にザラメ20g、生クリーム50cc、牛乳50ccを入れます。

注 他の材料は使わないでください!



ヘラをとりつけたポットフタをしっかりと、生キャラメルポットを電子レンジに入れます。

3

1回目の
温めをします。

レンジ機能
[500W~600W]

2分

※強弱設定がある場合は、「強」で設定してください。

あたためボタンなどの自動モードを使用しないでください。



1回目の温めが終わったら電子レンジから生キャラメルポットを取り出します。



取っ手の印より外側を持ってください。



注意!

蒸気口からは蒸気が出ていますので顔を近づけたり図のようにフタを持つたりしないでください。

5



やさしく
回してください

水平な安定する場所に置き、片手でポット本体の取っ手をおさえ、もう片方の手でフタのつまみを持ち次のつまみへおくるように10回程度回します。

6



フタがしっかりとされていることを確認し、生キャラメルポットを電子レンジに入れます。

7

2回目の
温めをします。

レンジ機能
[500W~600W]

3分

あたためボタンなどの自動モードを使用しないでください。

8



2回目の温めが終わったら電子レンジから生キャラメルポットを取り出します。



取っ手の印より外側を持ってください。

9



やさしく
回してください

水平な安定する場所に置き、片手でポット本体の取っ手をおさえ、もう片方の手でフタのつまみを持ち次のつまみへおくるように10回程度回します。

10



フタがしっかりとされていることを確認し、生キャラメルポットを電子レンジに入れます。

11

3回目の
温めをします。

レンジ機能
[500W~600W]

1分

加熱しすぎると焦げや変形の恐れがありますので必ず1分加熱してください。

12



3回目の温めが終わったら電子レンジから生キャラメルポットを取り出します。



注意

取っ手の印より外側を持ってください。

13



水平な安定する場所に置き、片手でポット本体の取っ手をおさえ、もう片方の手でフタのつまみを持ちフタを開けます。

14



中の生キャラメルの状態を確認します。

※フタを開ける時に蒸気に注意してください。

調整

必ず確認して
ください

14 の写真の状態を見て確認してください。

- **A** のように焦げていたら、加熱力が強いレンジの可能性があります。
11 で **30秒** 加熱にするなど調整してください。
- **D**、**E** のように加熱が足りず、水気が多い場合は追加で **30秒** ずつ加熱して状態を確認し、**B**、**C** の状態になるまで調整してください。



B、**C** の状態に
なるまで
くりかえし。

- **B**、**C** のように生キャラメルの状態が適度になったら用意したシリコンペラやスプーンなどですばやくかきまぜます。

15



シリコンペラやスプーンですばやくかきまぜます。

16



図のようなほどよい粘りがでて、色があじんだら終了です。

生キャラメルの状態はその時々により様々です。作りながら、状態の具合に慣れましょう。



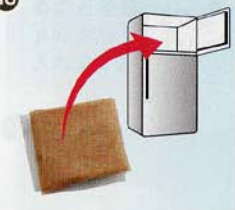
17



クッキングシートをトレイの形に合わせて押し込み、その中に生キャラメルを入れて表面をならします。



18



10分ほど粗熱をとった後、トレイをとり、クッキングシートで包んで、冷凍庫で固めます。



19



1時間以上冷やしたらとりだしナイフで好きなサイズに切ります。

完成

Recipe

1



溶かし系レシピ

材料

牛乳……………50cc
生クリーム……………50cc
ザラメ……………20g
まっ茶の場合……………1g程度
チョコの場合……………2g程度

作り方

- ①通常の生キャラメルの手順で作ります。
- ②P8の⑤の直前に溶かしたい材料を適量入れて混ぜ溶かします。
- ③後は通常の生キャラメルと同じ手順です。

2



混ぜ系レシピ

材料

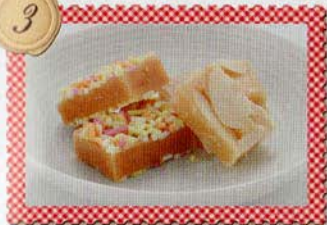
牛乳……………50cc
生クリーム……………50cc
ザラメ……………20g
砕いたアーモンドの場合……………適量
ドライフルーツの場合……………適量

作り方

- ①通常の生キャラメルの手順で作ります。
- ②P8の⑤の直前に混ぜたい材料を適量入れて混ぜます。
- ③後は通常の生キャラメルと同じ手順です。

※チョコ等の溶かし物、混ぜ物を混ぜた後に電子レンジで絶対温めないでください。

3



トッピング系レシピ

材料

| | |
|----------------|-----------|
| 牛乳 |50cc |
| 生クリーム |50cc |
| ザラメ |20g |
| スライスアーモンドの場合 | ...適量 |
| カラージャココスプレーの場合 | ...適量 |

作り方

- ①通常の生キャラメルの手順で作ります。
- ②P9の⑩の後にトッピングしたい材料を上から貼りつけます。
- ③後は通常の生キャラメルと同じ手順です。

4



ローカロリー生キャラメルレシピ

材料

| | |
|-------|-----------|
| 低脂肪乳 |50cc |
| 生クリーム |50cc |
| ザラメ |20g |

作り方

- ①材料を牛乳から低脂肪乳に変えます。
- ②後は通常の生キャラメルと同じ手順です。

※脂肪分が少ない低脂肪乳を使うと、ふきこぼれの可能性が出るため、注意して調理してください。ふきこぼれそうな時には、レンジの温めを止め、温め時間を短くするなど調整して調理してください。

5



生キャラメルクリームレシピ

材料

| | |
|-------|-----------|
| 牛乳 |50cc |
| 生クリーム |50cc |
| ザラメ |20g |

作り方

- ①通常の生キャラメルの手順で作ります。
- ②P7の⑫で状態を確認し少しゆるめの状態で⑬をします。
- ③トレイに入れずに他の器にうつしクラッカーやパンなどにつけて食べます。

Q&A

Q 電子レンジで加熱中に「ボン」と音がする。

A 生クリームでなくホイップを使ったりすると、「ボン」と音がしたり、ふきこぼれたりします。正しい材料と分量で調理してください。

Q 加熱時間が毎回違う。

A 電子レンジの加熱力のバラつきや、レンジ内の湿気のもり具合、材料の種類によって異なります。はじめは細かい時間調整をして状態の変化に慣れてください。

Q 冷凍庫で冷やしても固まらない。

A 生キャラメルの加熱が足りないと思われます。次に作る時は、P7~8の状態を参考に作ってみてください。また、固まらなかったものは、クリームとして使えます。クラッカー等にぬつてお召し上がりください。

Q 固すぎて生キャラメルが切れない。

A ・冷やしすぎの可能性があります。
数分常温に置いてから切ってみてください。
・焦がしすぎの可能性があります。
作る時に焦がしすぎないようにしてください。

発売元：株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは、「すべてのお客様に安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら右記までご連絡ください。

● たいしいタカラトミーの情報はインターネットで<http://www.takaratomy.co.jp>

— タカラトミー お客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください —

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10

TEL 03-5650-1031

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-31

TEL 06-6395-1031

* 電話受付時間 月～金曜日(祝日・祭日を除く) 10～17時

© 2009 TOMY MADE IN JAPAN