

KAI SELECT 100  
kai housewares

# Multiblender

マルチブレンダー

## 取扱説明書/保証書



### ■製品仕様

定格電圧	100V	連続使用時間の目安	5分
定格消費電力	120W	本体重量	約740g
定格周波数	50/60Hz	コード長さ	約1.7m
回転数	HI—毎分17,000回転、 LO—毎分12,000回転	本体サイズ	高さ34cm×直径6cm

このたびは、KAIマルチブレンダーをお買い上げいただき、ありがとうございました。  
お求めのマルチブレンダーについてのはたらき、注意事項を知っていただくために、  
この取り扱い説明書をよくお読みください。また、お読みになったあとは見やすいところへ  
大切に保管してください。

# 安全上のご注意

(必ずお守りください。)

- ※ ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ※ ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は次のように区分しています。

<b>△警告</b>	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	<b>△注意</b>	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。
------------	--------------------------	------------	---------------------------------

## 総表示の例

	○記号は、禁止の行為であること を告げるものです。 (左図の場合は分解禁止)		●記号は、行為を強制したり指示 したりする内容を告げるものです。 (左図の場合は必ず守る)
---	--	---	---

※ お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## △警告

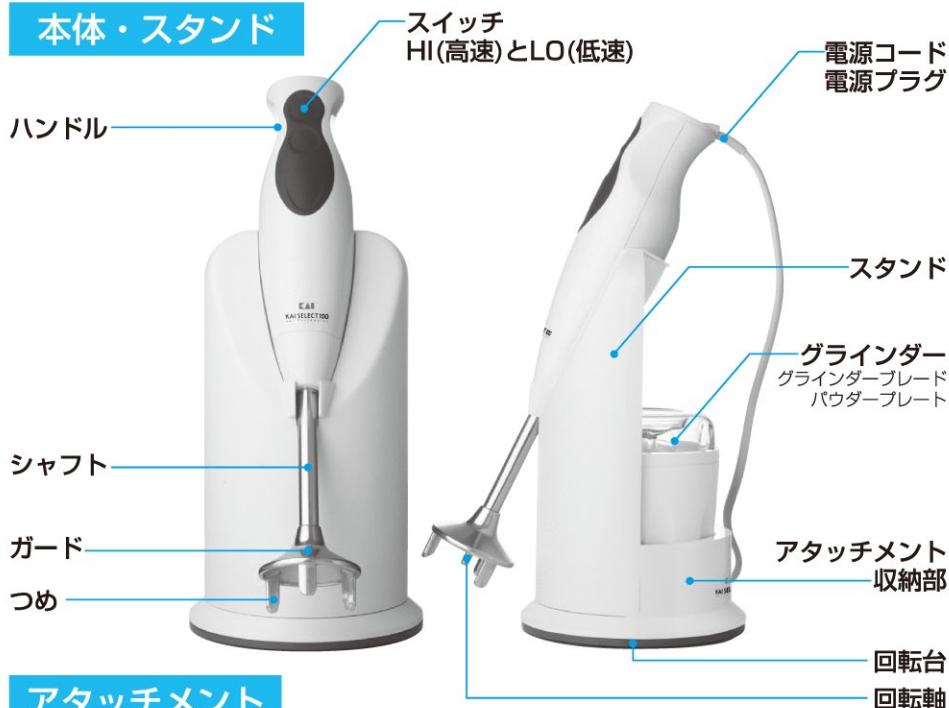
	●電源プラグは、確実に最後まで差し込む ショートや発火のおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none"><li>●交流100V以外では使用しない 火災や感電の原因になります。</li><li>●濡れた手で電源プラグを持たない 感電のおそれがあります。</li><li>●電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、 引っ張ったり、ねじったりしない 火災や感電の原因になります。</li><li>●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。</li><li>●高温・多湿な場所で使用・保管しない 感電および故障の原因になります。</li><li>●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをするおそれがあります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●修理・改造は絶対にしない 発火したり、異常動作してけがをするおそれがあります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●本体は水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電のおそれがあります。</li></ul>

## △注意

	●必ず調理に適したアタッチメントを使用する けがをするおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none"><li>●調理以外の目的に使用しない けがをするおそれがあります。</li><li>●本体に食材や水がかからないようにする 故障の原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●お手入れやアタッチメントの交換の際は必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電ややけどのおそれがあります。</li><li>●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</li><li>●電源プラグをコンセントから抜くときは電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って引き抜く 感電やショート、発火のおそれがあります。</li></ul>

# 各部のなまえ

## 本体・スタンド



## アタッチメント



### ミンサー

生の肉や魚をつぶす・きざむ



### マッシャー

煮た野菜、茹でた野菜をつぶして混ぜる



### ジューサー

野菜や果物をかき混ぜてジュースを作る



### ウィスク

とろみのある材料を混ぜ合わせる



### ビーター

卵白や生クリームを泡立ててる



### グラインダー

●グラインダーブレード  
●パウダープレート

煮干や茶葉などの乾燥物を碎く



## 付属品



### ガードカバー

ポリプロピレン



### ブラシ

(ハンドル) ポリプロピレン  
(毛) ナイロン



### クリーナー

(ハンドル) ポリプロピレン  
(ヘラ部) シリコーン

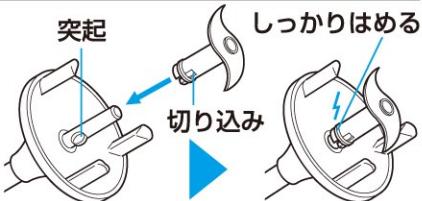
# 基本的な使いかた①

## アタッチメントの着脱

**ご注意** アタッチメントの着脱は、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。

### ■取り付け

- アタッチメントの切り込みが、回転軸の突起にはまるように差し込みます。
- 回転軸の突起が、切り込みの根元まで**しっかりはめて**あることを、確認してください。



**ご注意** しっかり取り付けてないと、けがをしたり容器を傷つける原因となります。

### ■取り外し

- 付属のブラシやクリーナーのハンドルの後端を使って、アタッチメントを簡単にはすすることができます。
- ブラシやクリーナーのハンドルの後端をアタッチメントにひっかけ、ハンドルをガードのふちに当て、アタッチメントを押し上げます。  
※このとき、ガードを上に向けないでください。  
アタッチメントが飛びことがあります。



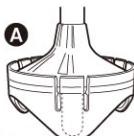
### ■ガードカバーの取り付け

- 使用するボウルや鍋の容器に、ガードのつめがあたる衝撃を和らげ、安心してマルチブレンダーを使用できます。
- ガードカバーはスリットのある方をガードに向けて垂直にはめ、押して取り付けます。
- 取り外すときは、本体を手で持ち、ガードカバーをガードからゆっくり引き抜いてください。

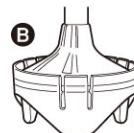


### ●用途に合わせて2種類の使い方ができます。

**A** ガードのつめをガードカバーの凸部の位置に合わせて取り付けます。ガードの下に固形材料が入りやすいため、ポタージュやジュースなどを効率良く安全に調理できます。また、市販の袋の中で食パンのパン粉をつくるとき袋がらむことを防ぎます。



**B** ガードのつめをガードカバーの凹部の位置に合わせて取り付けます。ガードカバーの凸部がかべとなり、少量の液体や材料も安全にかき混ぜることができます。



**お願ひ** ●ガードカバーを使用するときは、材料を火にかけた状態で使用しないでください。変形の原因となります。

### ■グラインダーへの取り付け

- グラインダーの透明ふたの3つの穴にガードの3本のつめを垂直にはめ込みます。

# 基本的な使いかた②

## 材料の下ごしらえ

- アタッチメントのミンサー、ジューサー、グラインダーを使用するときは、材料を約2cm角に切ってください。
- マッシャーを使用するときは、果物や葉野菜（小松菜、ほうれん草など）は2～3cm幅に切ってください。ゆでた野菜をつぶすときは、火の通りやすい野菜（カボチャ、じゃがいもなど）は約3cm角、火の通りにくい野菜（にんじんなど）は約5mmの厚さに切ってください。  
※みじん切りのように細かく切ると、アタッチメントにあたりにくくなります。

## 容器

### ■ 使用できる容器のサイズ

- 内径6.5cm以上

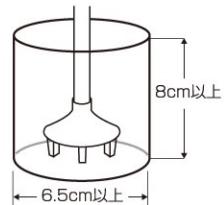
これより小さいとガードが入りません。

- 深さ8cm以上

これより浅いと材料が飛び散ることがあります。

ジュースやマヨネーズ作り、泡立てには専用のカップ（カップS/L DK-5044）が便利です。

※カップS/L DK-5044は別売です。



## 操作

### ① 電源プラグをコンセントに差し込む

### ② アタッチメントの付いたガードを、材料の入った容器に入れる

### ③ ハンドルを持ち、スイッチを押す

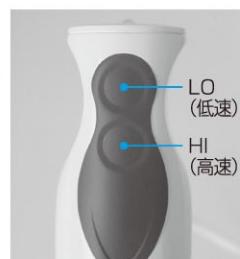
- コードの下のくぼみに手の平をそえ人さし指を上のスイッチ、中指を下のスイッチに当てるようハンドルをにぎります。

- 調理に合わせて、上の低速（毎分12,000回転）スイッチ、下の高速（毎分17,000回転）スイッチを使ってください。

- スイッチを押し込んだ状態で回転し、はなすと止まります。



持ちかた



スイッチ

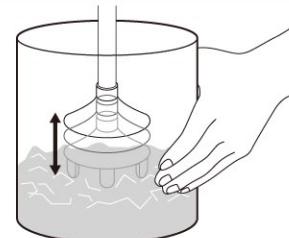
# 基本的な使いかた③

## 操作 (つづき)

### ■ ミンサー、マッシャー、ジューサー、ウィスク、ビーターでの調理

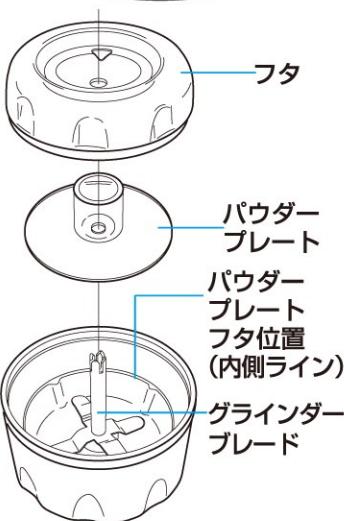
- お願い
- スイッチは、マルチブレンダーの回転速度になれるために、まず低速から使用してください。
  - 5分以上の連続運転はしないでください。何度か続けて操作する場合、5分以内で一度操作を中止し、本体の温度が下がってから再び操作をしてください。
  - 本体に食材や水がかからないようにしてください。故障の原因になります。
  - 必ず調理に適したアタッチメントを使用してください。

- 材料の表面にアタッチメントを軽く付けてからスイッチを入れてください。  
液体を混ぜる場合は、ガードを液面下まで沈めてから、スイッチを入れてください。
- 容器を片手で軽く押さえながら材料の表面をたたくように小刻みに上下運動させます。  
材料がつぶれたら、容器の隅までマルチブレンダーを自由に動かし、隅々までよく混せてください。



### ■ グラインダーでの調理

- 食材は必ずグラインダーブレードを取り付けてから入れてください。
- グラインダーを使用するときは、台の上でグラインダーを軽く手で押さえながら使用してください。時折、粉碎の効率を上げるために本体とグラインダーを両手でしっかり持ち、軽く振りながら動かしてください。
- 材料をあらく粉碎するときは、パウダープレートは使用しないでください。
- 材料をより細かく仕上げるには、パウダープレートを使用してください。茶葉などを細かく粉碎するときは、材料を容器の内側ラインの半分以下まで入れて、その上にパウダープレートをのせ、フタをして粉碎してください。また、煮干しや昆布など大きめの食材はパウダープレートを使用しないで一度粗く粉碎してからパウダープレートを取り付けて細かく粉碎することができます。



#### ご注意

- グラインダーをはずす時はスイッチから指をはなして必ずグラインダーブレードが止まることを確認してからガードのつめを透明フタからはずしてください。
- グラインダーでの調理時は、必ず食材の分量を守ってください。多すぎると安全装置が働いてモーターが止まりますが、繰り返すと故障の原因になります。
- グラインダーブレードの底面部と容器の間には食材が挟まらない状態で使用してください。摩擦により故障の原因になります。

# アタッチメント別の調理例①

## ■食材をつぶす → ミンサー・マッシャー

### ミンサー

肉や魚をつぶすときは底面積の広いボウル状の容器を使用してください。

●分量の目安：容器の4分目まで



### マッシャー

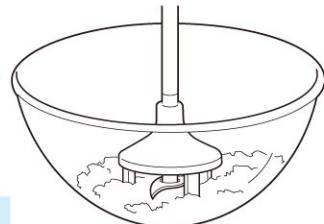
ゆでた野菜をつぶすときは、調理した鍋でそのままつぶします。

●分量の目安：容器の7分目まで



- ①アタッチメントを付けて、ガードを食材に押しあてからスイッチを押します。
- ②つぶす食材の位置を変えながら、マルチブレンダーを上下に動かし、固体物をつぶしていきます。
- ③食材が碎けてきたら、スイッチを押したままマルチブレンダーを動かし、よくつぶし混ぜます。

**ご注意** ミンサー、マッシャーに食材がからんだときは、食材を取り除いてください。そのとき、必ず電源プラグを抜いてください。



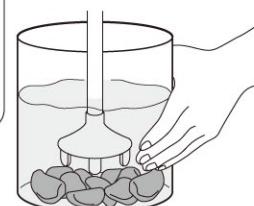
## ■液体を含む食材を攪拌する → ジューサー・マッシャー

ガラス製のカップを使用するときは厚みが2mm以上あるものを使用してください。

※これより薄いと割れことがありますので使用しないでください。

●分量の目安：容器の5分目まで。

厚さ2mm



- 液体にガードを沈めてからスイッチを押し、沈めた状態でマルチブレンダーを動かし、攪拌します。

- 氷を使用するときは下記の方法で使用してください。

### ●市販のロックアイスを使用してシャーベットをつくるとき

- ①約3~4cm角以下の大きさの氷を、4個ほどカップに入れます。  
(それ以上大きいロックアイスは、小さく碎いてから使用してください。)
  - ②カップには、先に氷を入れ、それから果物を入れます。
  - ③果物の上からジューサーを軽く押しあて、スイッチを押します。
  - ④数秒ごとに碎く氷の場所を変えて、スイッチのOn-Offを繰り返し、少しづつ氷を碎きます。  
氷が少しづつ小さくなり、果物と混ざってシャーベット状になります。
- ※スイッチを押したまま、食材からマルチブレンダーをはなさないでください。  
食材が飛び散ることがあります。
- ※大きな氷は使用しないでください。モーターに負担がかかり破損する原因になります。

## アタッチメント別の調理例②

### ■マヨネーズをつくる ➔ ウィスク

内径6.5cm～9cm、底が平らな縦長の容器を使用してください。

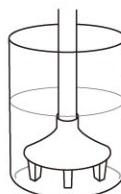
- 分量の目安：  
ガードが沈むぐら  
いが最小量。



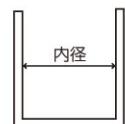
#### レシピ

全卵 ..... 1個 コショウ ..... 少々  
サラダ油...200ml マスタード.....小さじ2  
塩 ..... 小さじ1/4 醋またはレモン汁...小さじ2  
※このレシピには防腐剤が入っていません  
ので早めに食べてください。

- 材料はガードが完全に隠れる分量が必要です。容器の底にガードのつめをつけてから、低速でウィスクを回転させてください。
- 食材の量によって適切な容器のサイズが異なります。  
卵の数によって右記の容器のサイズを参考にしてください。



全量	容器
約260ml(卵1個)	内径約7cmの容器
約520ml(卵2個)	内径約9cmの容器



※出来るだけ新鮮な卵を使用し、冷蔵庫から出し常温に戻してください。また、卵は全卵を使用してください。

#### ご注意 ●下記のような場合には、食材に空気が入りマヨネーズが出来ないことがあります。

- ①食材の深さが足りない場合。
- ②スイッチの高速回転を使用した場合。
- ③ウィスクを回転させながらガードを食材に入れた場合。

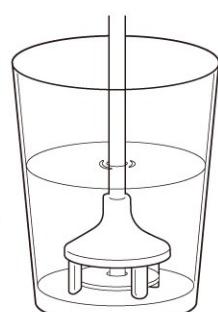
### ■卵白や生クリームを泡立てる ➔ ビーター

内径8cm～10cmの縦長の容器を使用してください。

- 内径が広く大きい容器では泡立てが  
できません。
- 分量の目安：容器の3分目まで。



- 材料はガードが完全に隠れる分量が必要です。
- 容器の底にガードのつめをつけてから、低速でビーターを  
回転させてください。
- 時々マルチブレンダーを上下に動かし、空気を混ぜながら  
回転させると効率よく泡立てができます。



# アタッチメント別の調理例③

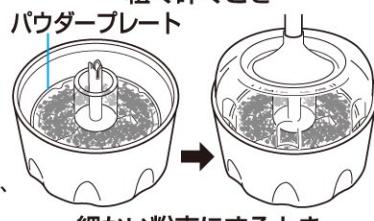
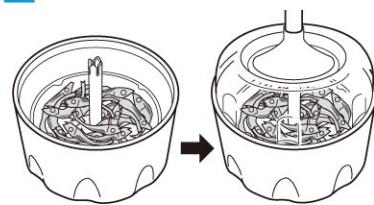
## ■粉末をつくる → グラインダー

- 大きな食材を粉末にするときは、はじめはパウダープレートをセットしないで粗く碎いてください。
- さらに細かい粉末にするためには、パウダープレートをセットしてください。

**ご注意** 食材を粗く碎く前に、パウダープレートを付けて回転させるとモーターに負担がかかり破損する原因になります。

### グラインダーで一度に調理できる量

- グラインダーを使用して粉末をつくる場合は、はじめに入れる食材の量・形がとても重要なポイントです。食材ごとに下記の量を目安に調理してください。



### パウダープレートで調理できる時間

- 続けて使用できる時間は30秒です。さらに細かくしたい場合や繰り返し調理する場合は、本体が冷めるまで約30秒待ってから使用してください。

### 一度に調理できる食材の目安

食 材	食材の量	食材の形	粗く碎くとき (グラインダー使用)	細かく碎くとき (パウダープレート使用)
煮干し	10g	1匹を3cmほどに切る	30秒	30秒
炒り大豆	20g	—	30秒	30秒
干し椎茸	10g	約2cm角に切る	30秒	30秒
昆 布	15g	約2cm角に切り、から炒りしてよく乾燥させる	30秒	30秒
貝 柱	5g	1個を3等分に切る	30秒	30秒
削りぶし	10g	—	30秒	30秒
桜えび	10g	—	30秒	30秒
粒こしょう	10g	—	30秒	30秒
唐辛子	5g	1個を半分に切る	30秒	30秒
ウコン	6g	—	30秒	30秒
コーヒー豆	35g	—	30秒	30秒
お茶葉	8~10g	—	—	30秒

\*「キレイレシピ」のふりかけはパウダープレートを使用しません。

# お手入れのしかた

マルチブレンダーは、食品に直接触れる調理器具です。  
いつも清潔な状態に保つため、ご使用のたびにお手入れしてください。

- ご注意** ● お手入れの前には、必ず電源プラグを抜いてください。

## 本体

使用後は、必ずガードの裏側や回転軸部分をよく洗ってください。洗浄をしないと、細かな汚れが蓄積され、回転しにくくなるなどの故障の原因となることがあります。

アタッチメントを取り外し、アタッチメントと本体のシャフトから先の部分をブラシ・スポンジ等で洗ってください。

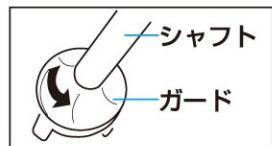
ガードの裏側や回転軸もよく洗ってください。

※このとき、ガードを下に向けて持ち、本体に水がかからないようにしてください。

- 本体についた汚れは、かたく絞った濡れ布巾などで拭いてください。
- 特に汚れがひどい時は、容器に水かお湯を入れ、アタッチメントを付けた状態で、その中で空回転させておおよその汚れを落としてください。
- ガードの裏側や、アタッチメントについた汚れが落としにくい場合は、付属のブラシを使用してください。



- ガードはハンドルをもって矢印方向に回転させると外れます。3ヶ月に一度はガードを取り外して、回転軸のパッキン部分の汚れを取り除いてください。



- お願ひ** ガードは食器洗浄機には使用できません。  
変色の原因になります。食器乾燥器には  
使用できます。

## グラインダー

- 使用後はグラインダーブレードを取り外し、中の食材を取り出してから、スポンジでよく洗ってください。
- グラインダーを洗ったら、乾いた布巾などで水分を拭きとってください。  
グラインダーの容器は二重構造になっています。容器の上下を持ち、回転して取り外して裏面内部の汚れを濡れ布巾などで取り除いてください。

- お願ひ** ● 水に浸した状態で放置しないでください。金属部のサビの原因になります。  
● 食器洗浄機、食器乾燥器には使用できません。故障の原因となります。

## 長くお使いいただくために

- 使用しない場合でも、月に一度は10秒程度の空運転をしてください。モーターをよい状態に保つことができます。

# 故障かな？と思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または当社お客様相談室にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですので絶対におやめください。

こんなときは	次の点をお調べください	ページ
電源が入らない	<ul style="list-style-type: none"><li>・コンセントに電源プラグが差し込まれていますか。</li></ul>	5
思ったように調理 ができない	<ul style="list-style-type: none"><li>・適切な材料を使いましたか。</li><li>・材料の分量は正しいですか。</li><li>・アタッチメントは取り付けられていますか。</li><li>・アタッチメントが傷んでいませんか。</li></ul>	7~9 7~9 4
本体が熱くなる	<ul style="list-style-type: none"><li>・5分間以上の連続使用をしていませんか。 連続して5分以上の運転はしないでください。また、調理によってモーターが過熱し、ハンドルが熱をもつことがあります。 その時は運転を止め、モーターが冷めるまで30分ほど使用しないでください。</li></ul>	
回転軸が 回転しない	<ul style="list-style-type: none"><li>・コンセントに電源プラグが差し込まれていますか。</li><li>・アタッチメントや回転軸周辺に材料が固まっていますか。</li></ul> <p>電源プラグを抜き、お手入れしてください。</p>	5 10
調理中に回転が 止まった	<ul style="list-style-type: none"><li>・モーターに過度の負担がかかったときや連続運転による加熱により、安全装置が働き、モーターが止まります。</li></ul> <p>連続運転による場合は、モーターが冷めるまで30分ほど使用しないでください。</p> <p>※スイッチを押してから数秒で止まった場合は、モーターはすぐに動きますが、調理中の材料を減らす、あるいは材料を細かく切り直してから使用してください。</p>	
アタッチメントが はずれにくい	<ul style="list-style-type: none"><li>・回転軸とアタッチメントのすき間に、細かい材料などがたまっていますか。</li></ul> <p>電源プラグを抜き、付属のブラシなどで、汚れを取り除いてください。</p>	10
材料がまわりに 飛び散る	<ul style="list-style-type: none"><li>・材料の分量が多すぎませんか。</li><li>・最適な容器を使用していますか。</li></ul>	7~9 7~9

マルチブレンダーで作る

# 簡単お料理レシピ

## マルチブレンダーを上手に使うコツ

### マルチブレンダーを上手に使うには『容器選び』が一番のポイントです。

基本は口径7~8cm・高さ12cm以上の筒型で底が平らなものをお勧めします。

また、マルチブレンダーには、6つのアタッチメントがあります。これらを使い分ければ色々なお料理で活躍します。

スムーズにお料理をするには機能・効果的な材料の切り方、容器の大きさなどを頭に入れておく事がポイントです!

ご使用時には、最初は押しつぶす感覚で、つぶれてきたら上下に動かしながらご使用ください。

また、うすいグラスやビニール袋の中でご使用するときは付属の安全カバーをご使用ください。

## マルチブレンダーを使いこなすコツのまとめ

- 鍋の中での野菜をつぶす時(ポタージュなど)には、ガードカバーが水面より上に出ないようにするのがポイントです。
- 材料をまんべんなくつぶしたりするには、マルチブレンダーを上下に動かしてください。  
また飛び散りを防ぐためには、容器にある程度の深さのある容器を推奨します。
- 量に適した容器でご使用ください。(少量の時は小さな底の平な容器、量が多い時は大きな容器で)  
※入れる材料が容器の半分以下を目安に形は筒型の容器をお勧めします。
- 生クリームやマヨネーズなどを作るときは、口径の狭いものがお勧めです。
- つぶしやすい大きさに切ってから使用すると、手早く、きれいに仕上がります。

## マヨネーズ

約300ml

材 料	卵	.....	1個
	塩	.....	小さじ1/3
	サラダ油	.....	200ml
	酢	.....	小さじ2

### 手順

- ① 卵の黄身を割らないように容器(S)に入れる。塩とサラダ油をゆっくり注ぐ。
- ② ウィスクをつけたマルチブレンダーで黄身をおさえこみ、動かさないで混ぜる。
- ③ 下から乳化が始まり、8割程度乳化したら、ゆっくりマルチブレンダーを引き上げ、全体を混ぜる。
- ④ 酢を加えてもう一度混ぜる。

★卵の黄身をおさえこむようにマルチブレンダーをかぶせることで、初めは動かさないで混ぜることで、分離の失敗を少なくします。

マルチ  
ブレンダー容器  
(S)



## バナナヨーグルトジュース

2人分

材 料	バナナ	.....	1本
	レモン汁	.....	小さじ2
	氷(3~4cm角)	.....	100g
	プレーンヨーグルト	.....	200ml
	はちみつ	.....	大さじ2
	アーモンド(おつまみ用)	.....	2粒

### 手順

- ① 皮をむいてスライスしたバナナ、レモン汁、氷を容器(L)に入れ、  
ジューサーをつけたマルチブレンダーでなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ② ①にプレーンヨーグルトとはちみつを加え、さらに混ぜる。
- ③ グラインダーをつけたマルチブレンダーでアーモンドを碎き、かける。

マルチ  
ブレンダー容器  
(L)



## きのこのみぞれ和え

2人分

材 料	大根	.....	200g
	水	.....	50ml
	しめじ	.....	50g
	しいたけ	.....	2枚
	ポン酢	.....	大さじ1
	三つ葉	.....	4本

マルチ  
ブレンダー容器  
(L)

又は  
ジューサー マッシャー

### 下ごしらえ

- しめじは小房に分け、しいたけはスライスする。
- 三つ葉はゆがいて3cmの長さに切る。

### 手順

- ① しめじとしいたけを沸騰している湯に入れて、もう一度沸騰したら湯を切り、冷水にさらす。
- ② 皮をむいて2cmの角切りにした大根と水を容器(L)に入れ、ジューサー又はマッシャーをつけたマルチブレンダーでみぞれの状態にする。
- ③ ザルに上げて水気を切った①と②を合わせ、ポン酢と三つ葉を加えて混ぜ合わせる。

## ホワイトソース

約300ml

材 料	バター	.....	40g
	小麦粉	.....	大さじ4
	牛乳	.....	300ml
	固形スープの素	.....	1個

### バリエーション

- ◆炒めた野菜と鶏肉に加えてクリームシチューに。
- ◆ごま油と生姜で青菜を炒めて加え中華風クリーム煮に。
- ◆冷やして具を混ぜ、丸めて揚げてクリームコロッケに。



ウィスク

### 手順

- ① レンジ対応容器にバターを入れてレンジで40秒~1分加熱し、溶かす。
- ② 小麦粉を加え、ウィスクをつけたマルチブレンダーで混ぜ、さらに牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ③ レンジで2分加熱し、マルチブレンダーで混ぜる。
- ④ 固形スープの素を加え、レンジで1分加熱して混ぜ、さらにレンジで1分加熱して混ぜ合わせる。

★加熱したホワイトソースを混ぜる場合は熱いので、飛びはねによるヤケドに注意してください。

★マルチブレンダー容器(S)(L)はレンジに対応しておりません。

## トマトソース

約300ml

材 料	トマト	.....	大2個
	にんにく	.....	1かけ
	たまねぎ	.....	1/4個
	オリーブオイル	.....	大さじ1
	塩	.....	小さじ1/2~1

### バリエーション

- ◆魚介と炒めてパスタソースに。
- ◆そのままピザソースとして。
- ◆魚やチキンソテーのソースなどに。

マルチ  
ブレンダー容器  
(L)

又は  
ジューサー

### 下ごしらえ

- トマトはヘタを取りハツ切りに、たまねぎは皮をむき、2~3等分に切る。にんにくは半分に切り、芯を抜いて包丁の腹でつぶす。

### 手順

- ① トマトを容器(L)に入れ、ジューサーをつけたマルチブレンダーでジュース状に、たまねぎも加えつぶし混ぜる。
- ② オリーブオイルとにんにくをフライパンに入れて熱し、①を加えて15分弱火で煮て、塩で味を整える。

★皮付きのトマトを使うことで、皮と実の間の旨みも逃さず調理できます。

★トマトを先に漬し水分を多くすることで、たまねぎをより細かく碎くことができます。

## バーニヤカウダ

2人分

材 料	牛乳	.....	200ml
	にんにく	.....	2個
	アンチョビ	.....	2枚
	オリーブオイル	.....	大さじ3
	塩、こしょう	.....	適量
	野菜 (きゅうり、にんじん、大根など)	.....	適量



手順

- ① 牛乳を鍋に入れて、約15分煮て柔らかくし、にんにくを取り出す。
- ② ①で煮たにんにく、アンチョビ、オリーブオイルを容器(S)に入れ、マッシャーをつけたマルチブレンダーでつぶし混ぜ、塩、こしょうで味を整え、切った野菜に添える。

★ソースを温めてもおいしくいただけます。

## 野菜のポタージュ

2人分

材 料	野菜(じゃが芋、にんじん、 かぼちゃなど)	.....	200g
	たまねぎ	.....	1/2個
	バター	.....	大さじ1
	水	.....	250ml
	固形スープの素	.....	1個
	牛乳	.....	100ml
	塩	.....	小さじ1/2
	ブラックペッパー	.....	少々
	クルトン	.....	適量



下ごしらえ

- 野菜の皮をむき、さいの目に切る。
- 皮をむき、1/4の大きさに切ったたまねぎを容器(S)に入れ、ミンサーをつけたマルチブレンダーで細かくする。

手順

- ① 鍋に野菜とたまねぎを入れバターを加えて炒め、たまねぎが透き通ったら水と固形スープの素を入れて柔らかくなるまで中火で加熱する。
- ② 火を止め、マッシャーをつけたマルチブレンダーでペースト状にする。
- ③ 牛乳を加えてひと煮立ちさせ、塩で味を整え、ブラックペッパーをふり、クルトンをのせる。

★野菜を煮ている途中で水分が少なくなった場合は水を足します。

## ほうれん草のくるみ和え

2人分

材 料	ほうれん草	.....	100g
	くるみ	.....	30g
	醤油	.....	大さじ1
	砂糖	.....	小さじ2
	かつお節	.....	適量



下ごしらえ

- ほうれん草は茹でて冷水にさらし、水気を切って5cmの長さに切る。
- くるみはフライパンで空炒りする。

手順

- ① グラインダーでくるみをすりつぶし、醤油と砂糖を混ぜる。
- ② ほうれん草を①で和える。
- ③ かつお節をかける。



## つみれ汁

2人分

材 料	イワシ	.....	2尾(300g)
	長葱	.....	5cm
A	すりおろし生姜	.....	小さじ2
	味噌	.....	小さじ2
	片栗粉	.....	大さじ1
	大根	.....	1cm
	三つ葉	.....	4本
	だし汁	.....	600ml
B	酒	.....	大さじ1
	塩	.....	小さじ1/2
	みりん	.....	大さじ1/2
	醤油	.....	大さじ1/2
	七味唐辛子	.....	お好みで

下ごしらえ

- イワシは3枚におろして中骨を取り、皮をむいて、3つに切る。
- 葱は4等分、大根は拍子切り、三つ葉は刻む。

手順

- ① Aを容器(L)に入れ、ミンサーをつけたマルチブレンダーでなめらかにする。
- ② 大根とBを鍋に入れて10分加熱し、①をスプーンで一口大にすくって加える。
- ③ つみれが浮いてきたら2、3分煮込み、三つ葉を加える。お好みで七味唐辛子をふる。

## 自家製粗びきハンバーグ

2人分

材料	牛肉(カレー、シチュー用／2~3cm角切り) ..... 200g
	たまねぎ ..... 1/2個
	パン粉 ..... 1/2カップ
	牛乳 ..... 50ml
	溶き卵 ..... 1/2個
	塩 ..... 小さじ1/4
	こしょう ..... 少々
	サラダ油 ..... 大さじ1
	水 ..... 100ml
	固形スープの素 ..... 1/2個
	ケチャップ ..... 大さじ4
	ソース ..... 大さじ2

### 下ごしらえ

- パン粉を牛乳に浸す。
- 皮をむき、2~3等分したたまねぎを容器(S)に入れ、ミンサーをつけたマルチブレンダーで細かくする。  
フライパンにサラダ油(分量外)を熱して炒める。

### 手順

- ① 容器(L)に牛肉を入れ、ミンサーをつけたマルチブレンダーで粗く挽き切る。
- ② ①に炒めたたまねぎと浸したパン粉、溶き卵、塩、こしょうを加え、ねばりが出るまでよく混ぜ、2個に分けて楕円形に丸める。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、片面に軽く焦げ目がつくよう中火で焼き、裏返して水と固形スープの素を入れ、蓋をして7~8分弱火で焼く。串を刺して透明の肉汁が出てきたら取り出す。
- ④ フライパンにケチャップとソースを加えてひと煮立ちさせ、ハンバーグにかける。

★マルチブレンダーで牛肉を粗く挽くときはスイッチを押し続けず、2秒くらいずつで区切って使用するときれいに仕上がります。

## 海老のフリッター タルタルソース添え

2人分

材料	エビ ..... 6尾
	卵白 ..... 1個分
A	小麦粉 ..... 1カップ
	ビール ..... 150ml
	卵黄 ..... 1個分
	揚げ油 ..... 適量
	マヨネーズ ..... 大さじ4
	ゆで卵 ..... 1/2個分
B	たまねぎ ..... 1/4個分
	ピクルス ..... 1/2本
	レモン汁 ..... 小さじ1/2
	ドライパセリ ..... 少々
	塩、こしょう ..... 少々

### 下ごしらえ

- エビは殻をむき、背わたを取り。片栗粉(分量外)でもみ、水洗いしてペーパーでふく。

### 手順

- ① 卵白を容器(S)に入れ、ビーターをつけたマルチブレンダーで泡立て、6分だけのマeringueにする。
- ② ポウルにAを入れてビーターをつけたマルチブレンダーで混ぜあわせ、①を加えてヘラでさっくり混ぜる。
- ③ エビを②の衣にくぐらせ、170度の揚げ油で揚げる。
- ④ Bを容器(L)に入れ、ミンサーをつけたマルチブレンダーで混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を整える。

★卵白は使う直前まで冷蔵庫で冷やしておくと、泡立てやすくなります。  
★衣は時間とともに泡が減っていくので、作ったらすぐに使いましょう。

## ホイップクリーム

約200ml

材料	生クリーム ..... 200ml
	グラニュー糖 ..... 20g

### 手順

- ① 生クリームとグラニュー糖を容器(L)に入れる。
- ② ビーターをつけたマルチブレンダーを入れて上下に動かしながら泡立てる。

★より多くの空気を取り込むと、ふんわりとしたホイップクリームができる上るので、大きめの容器を使います。

# 保証書

KAI SELECT 100  
kai housewares

## マルチブレンダー保証書

DK-5043

お客様	お名前		
	ご住所	〒 TEL	
保証期間	本体	3年	お買上げ日 年 月 日
販売店様	住所・店名	TEL <span style="float: right;">印</span>	

本保証書は、本記載内容で、無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書による正常なご使用状態で保証期間中に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社まで申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
- なお、保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。  
ご使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。  
お買い上げ後の落下や運送上の故障および損傷。  
火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。  
本書のご提示がない場合。  
本書にお客様名・お買上げ日・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。  
一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご贈答品などで本保証書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。  
したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、  
保証期間経過後の修理などについては、直接弊社までお問い合わせください。

輸入発売元



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話 (03) 3862-6410

受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00

(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com/jp>

MADE IN CHINA