基本の使い方

※基本的な使い方を簡単に説明しています。 詳しい操作方法は、取扱説明書をご覧ください。

DK-5129 Kai (douse aio

The Sousvide Machine 低温調理器



温度と時間の設定の仕方



₩ボタンを 押します



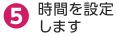
温度を設定 します

88:88

(V) (M) (C)

S (**) (**)











₩ボタンを押し、 設定を確定します



もう一度₩ボタンを 押して加温を開始します













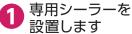
アラームが鳴ったら、袋ごと取り出します







食材のシーリングの仕方(液体無しの自動脱気シーリング)





専用袋に食材を 入れます



専用袋を専用シーラーにセットします



スポンジパッドの 中央に専用袋を セットします



▼ ボタンを押して 脱気を開始します



^{∨▲}□ の点滅が終わったら シーリング完了です



※レシピによって最適なシーリング方法が異なります。液体ありの手動脱気シーリング及びシーリングのみの使い方は、取扱説明書 P.18 ~ 24 をご覧ください。

• 食材別の加熱温度と加熱時間

※あくまでも目安になりますのでご注意ください。レシピは専用webサイトでご覧ください。

こちらから全ての オリジナルレシピを ご覧頂けます ▼スマートフォンから



▼PCから

http://www.kai-group.com/ks/rd/1696/10

レシピ		食材	サイズ	加熱温度 (=加熱後の中心温度)	加熱時間
ローストビーフ		牛肉(肩ロース)	350g (厚みの目安:約3.5cm)	58℃	100分
ポークソテー		豚ロース	190g (厚みの目安:約1.8 cm)	75℃	25分
蒸し鶏		鶏むね肉	250g (厚みの目安:約3cm)	70℃	50分
煮魚		赤カレイ	130g (厚みの目安:約3cm)	75℃	45分
野菜	煮物	人参、れんこん、 ごぼう、たけのこ、 大根、椎茸 など	総量約480g (乱切り)	95℃	40分
	グラッセ	人参	1本分 (約1cm厚の輪切り)	95℃	30分
	ピクルス	人参、かぶ など	総量約220g (乱切り)	70℃	30分
果物	フルーツコンポート	りんご、キウイ、 きんかん など	総量約230g	80℃	30分
温泉卵		дD	1~6個	68℃	25分

※注意事項

●レシビの材料サイズ・調理時間は目安です。調理時間は食材の大きさ・芯温により異なります。●新鮮な食材を使用してください。●上記の目安は冷蔵保存されていた食材に対しての加熱温度と時間になります。●本製品で調理した食材は保存せず、すぐにお召し上がりください。●常温で食材を長時間放置しないでください。

上手な自動・手動 脱気シーリングの ポイント

●材料の入れ方



空間をつくって ください。

食材の間に空間をつくってください。

専用袋内の空間を食材で塞がないでください。 空気が抜けづらくなります。

専用袋は食材に対して余裕のあるサイズをお選びください。

●より空気を抜きたい時

専用袋の凹凸加工されている面を上にして置くと脱気しやすくなります。



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 MADE IN KOREA