

ご使用後のお手入れ

ご使用後は再び分解し、水洗いをします。水分をよく拭き取りよく乾燥させてから、サビを防ぐために食用油を軽くひいてください。分解する時、リング①を取ってからロール④を後ろから前に軽く押し出すとプレート②とナイフ③が本体⑥から出てきます（分解・洗浄する時は、必ず手袋等の保護具を着用すること）。特にプレートの穴目に残っている食材等は充分に取り除いてください。取れにくい場合は、煮沸すると取れやすくなります。プレート②・ナイフ③は精密に仕上げてありますが、切れ味が悪くなった時は再研磨するか、交換するか、お買い上げ店にご相談ください。



プレート目（穴）と用途

- ご用途に応じ各サイズを用意しておりますので、下記表をご参考の上ご利用ください（別売）。
- ミンサーには最も用途の広い3.2mm（1分目）のプレートを付けています。

目（穴）のサイズ	1.6ミリ	1.9ミリ	2.4ミリ	3.2ミリ （1分）	4.8ミリ （1.5分）	6.4ミリ （2分）	8ミリ （2.5分）	9.6ミリ （3分）
食 肉 ミ ン チ				◎	○			
魚 肉 ミ ン チ			○	◎	○			
魚 ス リ ミ	◎	○	○					
養 魚 飼 料					○	○	◎	○
コロッケ・じゃがいも				○	○	◎	○	
み そ 豆				◎	○	○		
製 あ ん 用	◎	○	○					