

## お手入れ方法

- 1 分解して、ひとつづついねいに洗ってください。
- 2 食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどで洗い、よくすすいでください。
- 3 細かいところは樹脂製のやわらかいブラシなどで、きれいにしてください。
- 4 完全に乾燥させてから衛生的な場所に保管してください。



清潔に  
洗うべし!

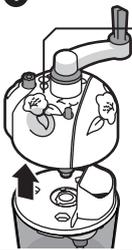
## チェックポイント!

クレンザーや金属製のスポンジで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖などにつながる原因になることがあります。絶対にさけてください。汚れが取れないときは、水に長く浸して汚れを浮かして洗ってください。

※電子レンジ、食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。破損の原因になります。

## 分解の仕方

- 1 本体からメカ部を外します。



### メカ部

図のように分解できます。

### 洗えません!

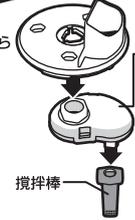
※右図のパーツ(メカ部)は水洗いできません。  
※汚れた場合は、濡らして固く絞った布でふき取ってください。



- 2 醤油投入口を図のように外します。



- 3 醤油投入口からギアケースと攪拌棒を取り外します。



### ギアケース

図のように分解できます。

ギアケース上

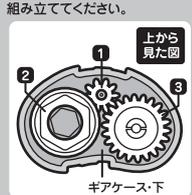
ギア1

ギア2

ギアケース下

攪拌棒

組み立てる場合は下図を参考に組み立ててください。



上から見た図

ギアケース下

## ■ 品質表示

部品名	原料樹脂	耐熱温度
ハンドル部、メカ部、醤油投入扉、醤油投入口、ギアケース、軸カバー	ABS樹脂	70℃
透明容器	ポリプロピレン	70℃
攪拌棒、ギア、連結パーツ	ポリアセタール	70℃

- 油脂によって変質することがあります。
- 電子レンジ・食器洗浄機・食器乾燥機では使用できません。
- 火のそばに置かないでください。変形や火災の原因となります。
- 熱湯は使用しないでください。

タカラトミーアーツお客様相談室  
〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10  
電話受付時間 月～金(祝・祭日を除く) 10～17時  
ナビダイヤル **0570-041173**  
PHS・IP電話からのお問合せは **03-5650-0033** [タカラトミーアーツ サポート 検索]

## 食の極み

# 魯山人納豆鉢

TAKARA TOMY A.R.T.S



対象年齢  
15才以上

## 取扱説明書

ご購入のお客様へ 必ずお読みください。

この度は、タカラトミーアーツ「魯山人納豆鉢」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、必ず保管しておいてください。

※写真やイラストは、実際の商品とは多少異なる場合がありますのでご了承ください。

### ⚠ 警告 (けいこく)

必ずお読みください。

●小部品があります。誤飲、窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

### ⚠ 注意 (ちゅうい)

●ハンドルや攪拌棒などの可動部の隙間に指や髪の毛、衣類などを挟まないようにご注意ください。挟まれてケガをする恐れがあります。●思わぬ事故の原因になります。●納豆以外は使用しないでください。本体を破損させる恐れがあります。●破裂・変形の恐れがありますので、電子レンジや食器洗浄機、食器乾燥機は絶対に使用しないでください。●平らな場所に置いて使用してください。●火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。●ぶつたり落としたりしないでください。●混ぜた納豆はお早めにお召し上がりください。●冷蔵庫や冷凍庫には入れないでください。●本体を洗浄する際は、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。●納豆の種類により、出来上りの状態・味は異なります。

〈使用上の注意〉  
○ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は保管しておいてください。  
○ご使用前、ご使用後は必ず各パーツを分解し、よく洗浄し、よく乾かしてください。納豆が残っているとカビやニオイの原因になったり、回転しにくくなったり、破損の原因になります。○納豆以外は使用しないでください。本体を破損させる恐れがあります。○破裂・変形の恐れがありますので、電子レンジや食器洗浄機、食器乾燥機は絶対に使用しないでください。○平らな場所に置いて使用してください。○火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。○ぶつたり落としたりしないでください。○混ぜた納豆はお早めにお召し上がりください。○冷蔵庫や冷凍庫には入れないでください。○本体を洗浄する際は、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。○納豆の種類により、出来上りの状態・味は異なります。

〈お手入れ方法〉  
○クレンザーや金属製のスポンジで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖などにつながる可能性があります。絶対にさけてください。○本品には漂白剤を使用しないでください。○本品を拭き取る際には、表面に拭き残しがないことを確認してください。○食材を本体に付着したまま放置すると色がつく恐れがありますので、使用後はすぐに洗い流してください。○煮沸消毒はできません。表示されている耐熱温度以上のお湯で洗わないでください。○アルカリ性洗剤を使用する場合は、よく水洗いをし、洗剤が残らないようにしてください。○オレンジオイル系洗剤は使用しないでください。本体の劣化や色落ちすることがあります。○ご使用後は、衛生的な場所に保管してください。

## セット内容

●本体…1個

●取扱説明書(本紙)…1枚

## 魯山人納豆鉢の使用法

### 必ずご確認ください

- 裏面のお手入れ方法を確認頂き、本体を分解して、きれいに洗ってからお使いください。
- 必ず手指を石鹸で洗ってから始めてください。
- 使うときは、テーブルの上など清潔な場所で行ってください。
- 納豆は未開封のものをご用意ください。古くなった食べ物には食中毒などの危険がありますので、絶対に使用しないでください。



### モード切替ツマミ

ツマミを回して、2つのモードを選択します。



ツマミ

案内窓

ポイント!!

ツマミは下に押しながら回してください。

### 魯山人モード

美食家魯山人が愛した納豆を短時間で作るモード  
ツマミを **始め** にセット

### 我流モード

好きだけかき混ぜられるモード  
ツマミを **我流** にセット  
※少しくぼんだ状態でセットされます。

## 我流モード

案内窓を「我流」に合わせると、無限にかき混ぜることができます。醤油扉ボタンを押せば、お好みのタイミングで醤油が投入できます。

自分だけの究極の納豆を探究すべし!



## 魯山人モード

### 始め

まだまだ手抜かな気分だ

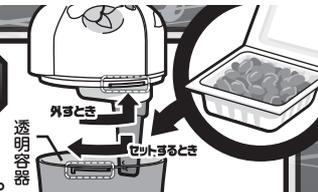
### 醤油

極めよ

### 完

### 準備

右図のように本体上部を外します。透明容器の中に納豆を入れ、本体上部を再度セットしてください。



### 注意

まずはひたすら、回すべし!  
くぼみに指を置き本体をしっかり押さえて、ハンドルを矢印の方向に回してください。

ハンドルを1回転させると中の攪拌棒は2回転します!

### 次

醤油投入扉自動開放!  
案内窓に「醤油」が表示されると醤油投入扉が自動的に開放します。醤油を入れ、醤油投入扉を開けて再びハンドルを回してください。



### お願い!!!

醤油投入扉を閉じる際は、醤油投入扉を押さながら10回以上ハンドルを回してください。(手で閉じただけでは固定されません)



### 完

再び、扉自動開放!  
案内窓に「完」が表示されると再び自動的に醤油投入扉が開放します。



最後にお好みで辛子や薬味を加えて軽くおぼして混ぜてお召し上がりください。魯山人納豆完成極

※回数表示は攪拌棒の回転数です。実際にハンドルを回す回数は表示の回数の半分です。