

究極のTKG

きゅうきょくのたまごかけごはん

TAKARA
TOMY
A.R.T.S

ふわとろTKGが
ワンタッチで完成!!

卵割り機能内蔵

●取扱説明書

対象年齢 **15才以上**

必ずお読みください。

この度は、タカラトミーアーツ「究極のTKG」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・イラストは、実際の商品とは多少異なる場合があります。

※単2形アルカリ乾電池2本使用（電池は別売りです）REQUIRES 2 LR14（“C” SIZE）BATTERIES（NOT INCLUDED）.

⚠ 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）

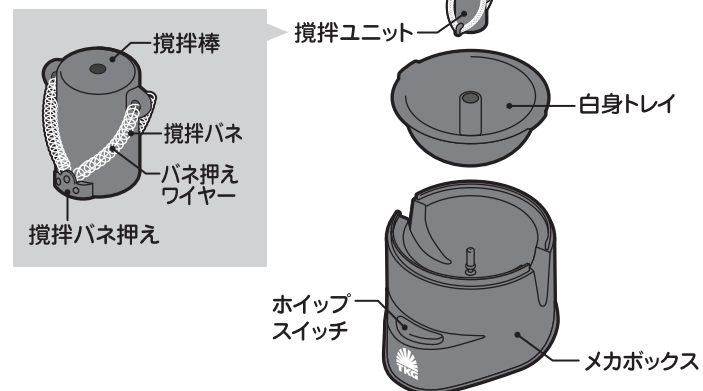
●本製品は単2形アルカリ乾電池（2本）を使用しています。（電池を誤使用すると発熱・破裂・液漏れの恐れがあります、下記に注意してください。）・二次電池（充電式電池）は、絶対に使用しないでください。・古い電池と新しい電池、いろいろな種類の電池を混ぜて使わないでください。・＋（プラスマイナス）を正しくセットしてください。・ご使用後は電池を外してください。・ショートさせたり、充電、分解、加熱、火の中に入れたりしないでください。・外した電池は、小さなお子様の手の届かないところに保管してください。・万一、電池からもれた液が目に入ったときはすぐに大量の水で洗い、医師に相談してください。皮膚や服に付いたときは水で洗ってください。・廃棄するときは、自治体の廃棄物処理の指示に従ってください。●チョップボタン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。●安全のため、破損・変形したものは使用しないでください。●卵アレルギーの方はご使用をお避けください。

〈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。卵や水分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。○生卵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。○ぶついたり落としたりしないでください。○つくったTKGはお早めにお召し上がりください。○本製品を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。○メカボックスは絶対に水洗いしないでください。

〈取扱上の注意〉○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場合があります。絶対に避けてください。○本製品には漂白剤を使用しないでください。○本製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。○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。製品の劣化や色落ちすることがあります。

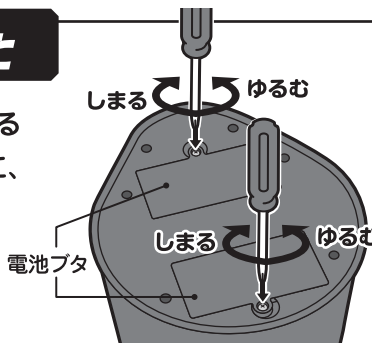
セット内容

- 本体…1体
- お手入れブラシ…1本
- 取扱説明書…1枚

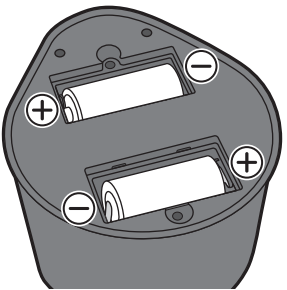


電池の入れかた

- 1 メカボックスの底にある電池プタを図のように、プラスドライバーで矢印の方向に回して外します。



- 2 単2形アルカリ乾電池（別売り）を＋－の向きに注意してセットし、電池プタを戻し、ネジをしめてください。



タカラトミーアーツでは「子どもたち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下記までご連絡ください。

タカラトミーグループお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください
0570-041173
電話受付時間 10時～17時 月曜日～金曜日（土日・祝日を除く）
タカラトミーアーツ サポート 検索
<http://www.takaratomy-arts.co.jp/support.html>

発売元：株式会社 タカラトミーアーツ
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10

●たのしいタカラトミーアーツの情報はインターネットで
<http://www.takaratomy-arts.co.jp>

©T-ARTS

MADE IN CHINA

お手入れ方法

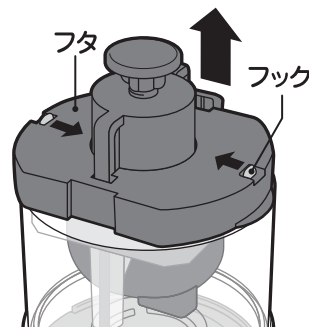
- 1 メカボックス以外を分解し、ひとつずついいに洗ってください。
※メカボックスは絶対に水洗いしないでください。
- 2 食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどで洗い、よくすすいでください。
- 3 細かいところは樹脂製のやわらかいブラシなどで、きれいにしてください。
- 4 完全に乾燥させてから衛生的な場所に保管してください。

注意！ 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。

本体の分解とお手入れの仕方

図のようにフックを少し内側に押しながらフタを外します。



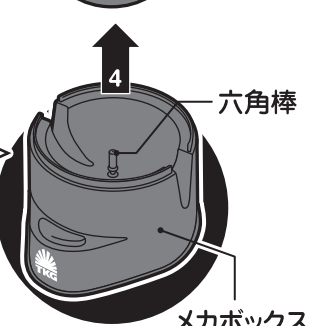
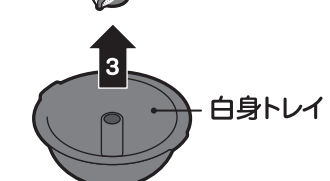
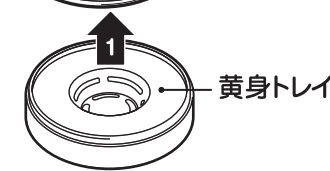
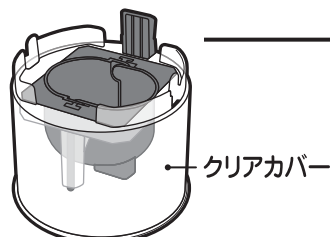
クリアカバーから順番に外していきます。

攪拌ユニットのお手入れの仕方

攪拌パネについた汚れは
お手入れブラシを使って
よく落としてください。

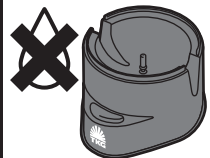
汚れが付着してから時間が
経過すると固まりやすいので
使用後はすぐに洗いましょう。

※洗うときに攪拌パネを強く引っ張ったり、押し付けたり
しないように注意して汚れを落としてください。



⚠ 警告

メカボックスは絶対に
水洗いしないでください。



メカボックスのお手入れのポイント

ヨコから見た図

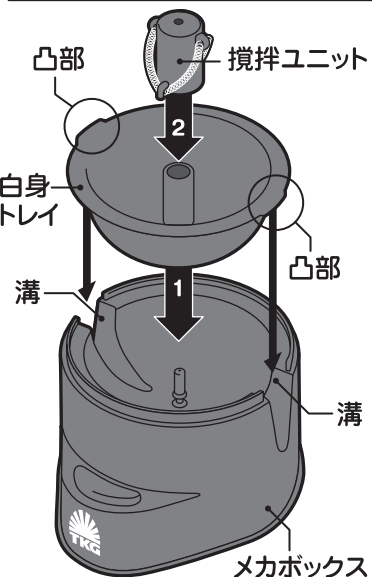


六角棒の下に汚れがたまることがあります。
使用後は特に注意して確認してください。



六角棒の下に汚れがたまってしまった場合は、お手入れブラシで汚れを
落としてから、ウェットティッシュできれいに拭き取ってください。

本体の組み立て方



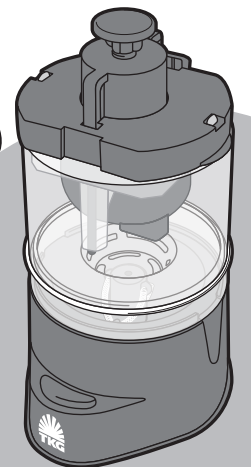
図のようにメカボックスの
両サイドの溝に、白身トレイの
凸部が合うようにセットします。

攪拌ユニットを白身トレイの
中心にしっかりと
差し込んでください。

※攪拌ユニットと白身トレイに水分が
残っていると、白身が泡立ちにく
くなります。すぐに使用するときは
特によく拭いて水分を取ってください。

黄身トレイ、クリアカバーの
順番で組み立てて、
最後にフタをします。

組み立てOK!





究極のTKGの作り方

注意

- 表面の「お手入れ方法」を確認していただき、本体を分解して、きれいに洗ってから使用してください。
- 必ず手指を石鹸で洗ってから、はじめてください。
- 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。
- 古くなった食材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。

ポイント

白身トレイ、攪拌ユニットに水分が付いていると、泡立ちにくくなります。
ふきんなどでよく拭いてから行ってください。

水分をよく拭き取って!

攪拌ユニット

白身トレイ

※生卵の鮮度、温度などにより、黄身と白身の分離具合や泡立ち方が多少異なります。

用意するもの

●生卵…1つ

※新鮮なものを使用してください。

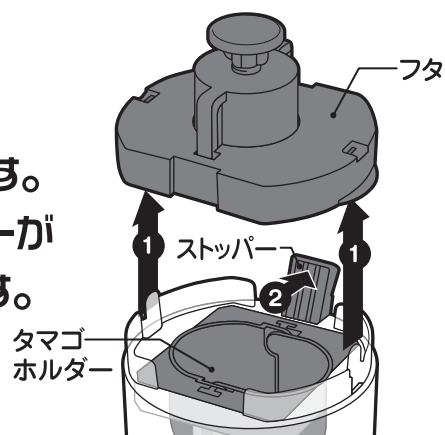
●ご飯…お茶碗1杯分

●好みの醤油…適量

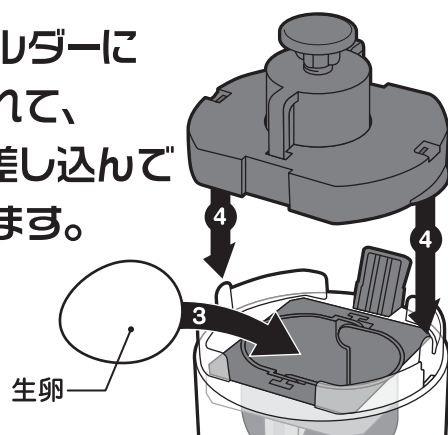
01 生卵をセット

生卵は水でよく洗い、ふきんなどでよく拭いてからはじめてください。

フタを外して、
ストッパーを
外側に倒します。
タマゴホルダーが
ロックされます。

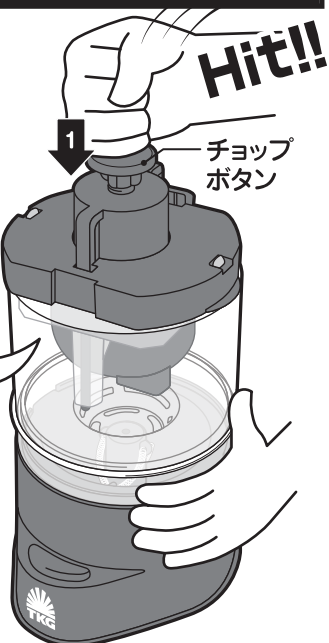


タマゴホルダーに
生卵を入れて、
フックに差し込んで
フタをします。



02 生卵を割ろう

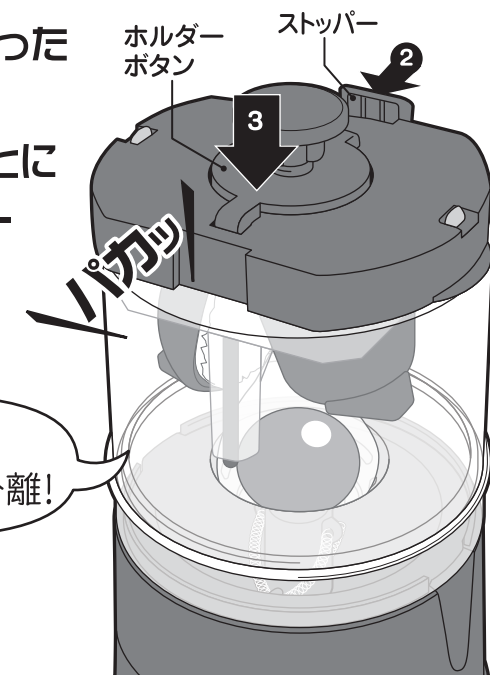
本体を押さえて、
チョップボタンを
軽く叩きます。



生卵にヒビが入ります!

生卵にヒビが入った
感じがしたら、
ストッパーをもとに
戻して、ホルダー
ボタンを奥まで
押し込みます。

生卵が割れて、
白身と黄身が分離!



03 白身を攪拌

タマゴ割りユニットを外します。

- ※タマゴ割りユニットには、殻が残っています。外したときに、テーブルなどが汚れる可能性がありますのでご注意ください。殻はフタを外して、とり除いてください。
- ※黄身トレイは外さないでください。

黄身は黄身トレイに残り、
白身は下の白身トレイに落ちます。

※白身が全部白身トレイに落ちていなくても、ホイップスイッチを入れて攪拌がはじまると自然に落ちるので、問題ありません。



ホイップスイッチを
押して、白身を
攪拌します。

ホイップ
スイッチ

攪拌ユニットが
グルグル回って
泡立てるよ!

※白身が全て白身トレイに落ちてから、
黄身トレイを外してください。

攪拌の目安 自分だけの究極の泡立ちを見極めよう!



軽い食感で
サラサラと
食べられます。

約1分：五分立て



舌触りがクリーミーで
トッピングした食材と
相性がGOOD!

約2分：七分立て



ボリュームがあり
食べごえUP!
麺類にも合います!!

約3分：十分立て

※上記は目安です。生卵の鮮度や温度、電池残量により泡立つ速さが多少異なります。

04 盛りつける

ご飯に攪拌した白身をかけ、
黄身トレイの黄身をのせて完成です。

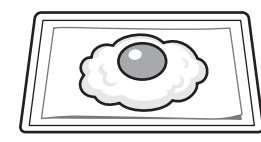
※お好みでトッピングを追加してください。



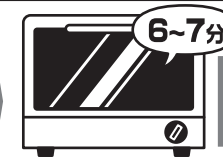
お好みの醤油を適量かけて
召し上がれ!

・ひと工夫レシピ・

エッグ イン クラウド TKG



耐熱皿にクッキングペーパーを敷き、[01]~[03]の手順でつくった白身と黄身をのせる。



トースターで焦げすぎないように様子を見ながら、6~7分ほど焼く。



こんがり色がついたら、ご飯にのせて、できあがり。

黄身の醤油漬けTKG



黄身トレイから黄身を小皿に移し、醤油小さじ1、みりん小さじ1/2を加えます。



ラップをして冷蔵庫で4時間寝かせます。
※白身は保存せず、料理などにご使用ください。



ご飯に[01]~[03]の手順でつくった白身をのせ、その上黄身をのせて、できあがり。

注意 生卵を使用しているため、放置すると固まり汚れが落ちにくくなったり、ばい菌の発生原因になりますので1回毎に各パーツを洗うようにしてください。

※メカボックスは絶対に水洗いしないでください。表面の「本体の分解とお手入れの仕方」を参考に六角棒の根元など、きれいに拭いてください。