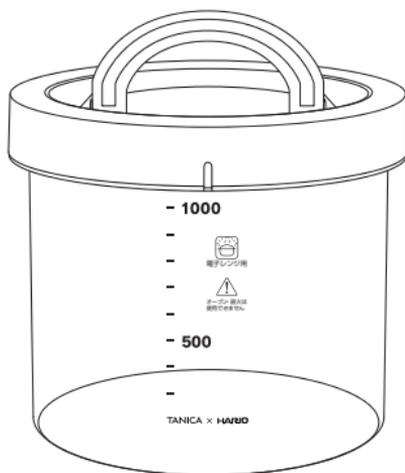


# ガラスポット

## 取扱説明書



- このたびはタニカ電器のガラスポットをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- ガラスポットを正しくお使いいただくため、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は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

この商品を安全に正しく使用していただくため、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり十分に理解してください。お読みになった後はいつもお手元においてご使用ください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。表示と意味は次のようになっています。



誤った取り扱いをすると、人が重傷を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

## ⚠ 注意

### 耐熱ガラスについて



直火にかけられません。



ご使用前には洗浄・熱消毒をしてください。



ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。



廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。



ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。



凍らせないでください。体積が増え破損する恐れがあります。また、冷蔵庫に入れる場合は、さましてから入れてください。



ガラス容器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。



ガラス容器が熱い状態から水等をつけることは避けてください。ヒートショックにより破損の恐れがあります。(耐熱温度差 120℃)

## 図記号の例



⊘は禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は「直火にかけられません」を示します。



●は強制(必ずすること)を示します。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は「廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください」を示します。

## ⚠ 注意

### 使用時について



破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。



電子レンジ消毒はできますが、食品等を入れて加熱はしないでください。



ご使用中に亀裂やゆらみなどの異常を感じた場合、絶対に使用しないでください。



お子様に使用させないでください。幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。



汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。



フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。フタが外れてガラスが抜け落ちる場合があります。

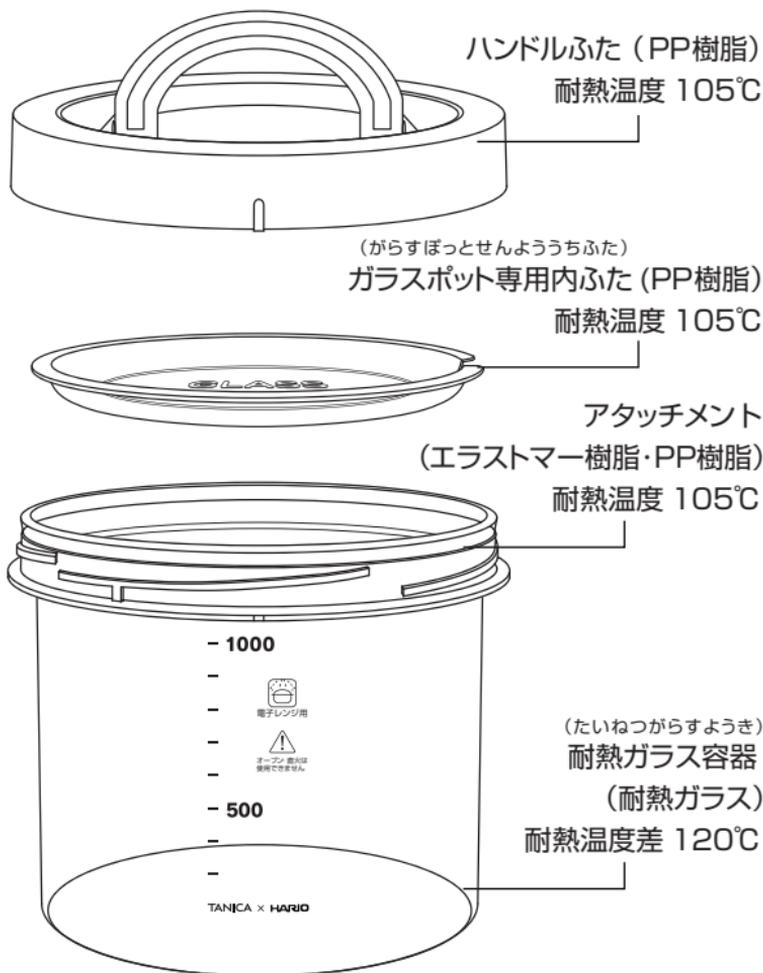


ガラス本体は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。熱風の吹き出し口付近に置かないでください。樹脂部分が変形する恐れがあります。

# セット内容・各部名称

ガラスポットのセット内容です。下記の部品が同梱されております。

同梱されていない場合は速やかに販売店にお申し出ください。

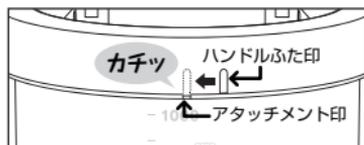


各部品（ハンドルふた・ガラスポット専用内ふた・アタッチメント・耐熱ガラス容器）は付属品として単品販売しています。タニカ電器公式オンラインストアすばる屋にてお買い求めください（10 ページ参照）。

# ご使用方法

## ハンドルふたを閉めるとき

耐熱ガラス容器に専用内ふたをはめ、ハンドルふたを回せなくなるまでしっかりしてください。



ハンドルふたとアタッチメントのマーク位置拡大図

## 持ち運ぶとき

発酵器から取り出す際はハンドルふたの取手を持ちます。

取り出した後は必ず耐熱ガラス容器部分を持って運んでください。



※取手部分のみを持って運ぶとふたが外れて脱落の可能性があります。

万が一脱落するとガラス容器が割れて危険です。



## 温度設定について

ガラスポットは樹脂製内容器に比べて100ml小さく設計されております(9ページ参照)。

樹脂製容器で発酵食を作る場合と比べて容器内温度が1℃程度低くなります。

※発酵食を作る際、厳密な温度管理は必要ありません。その為、レシピ集の設定温度をそのままお使いいただいても大丈夫です。気になる方は設定温度を1℃上げてお使いください。

●市販ヨーグルト 40℃ → 41℃

●ケフィア 25℃ → 26℃

●納豆 45℃ → 46℃

●ABCT種菌 42℃ → 43℃

●甘酒 60℃ → 61℃

●味噌 60℃ → 61℃

●カスピ海種菌 27℃ → 28℃

●塩・醤油こうじ 60℃ → 61℃

# ご使用方法

## ガラスポットの消毒方法

耐熱ガラス容器・ガラスポット専用内ふた・ヨーグルトスプーンS(またはヨーグルトスプーン)は、下記の方法で消毒してください。

※熱湯や蒸気によるやけどにご注意ください。

※消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずそのままお作りください。

### 電子レンジによる消毒方法

内容器の底が隠れる程度(1～2mm)水を入れてヨーグルトスプーンS(またはヨーグルトスプーン)を立て、ガラスポット専用内ふたを乗せ、電子レンジで容器を加熱してください。(目安時間：500～600Wで約1分30秒)

※電子レンジの種類によって加熱時間を調整してください。

※オープンは使用しないでください。

※ハンドルふたをしめた状態で加熱しないでください。

※スプーンはヨーグルティアS付属のヨーグルトスプーンS、またはヨーグルティア、KAMOSICO付属のヨーグルトスプーンをお使いください。



### 熱湯による消毒方法

耐熱ガラス容器、ガラスポット専用内ふた、ヨーグルトスプーンS(またはヨーグルトスプーン)を熱湯にひたすか、まんべんなくかけてください。

※なべ内での煮沸は樹脂部分に変形する事があるため、おやめください。

※ハンドルふたは変形する事があるため、加熱消毒しないでください。

## ガラスポットのお手入れ方法

洗浄には中性洗剤をご使用ください。汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。また、ガラス本体は食器洗い乾燥機のご使用ができます。

※漂白後は十分に水洗いしてください。

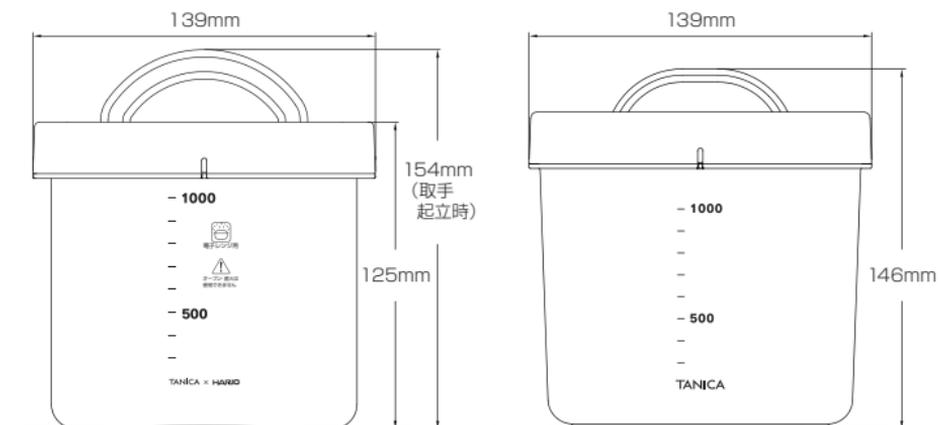
※樹脂部分に変形する恐れがあるので、食器洗い乾燥機の熱風の吹き出し口付近に置かないでください。

# 互換性について

## ガラスポットとヨーグルティアS内容器セットのサイズ比較

● ガラスポット(耐熱ガラス製)

● ヨーグルティアS内容器(PP樹脂製)

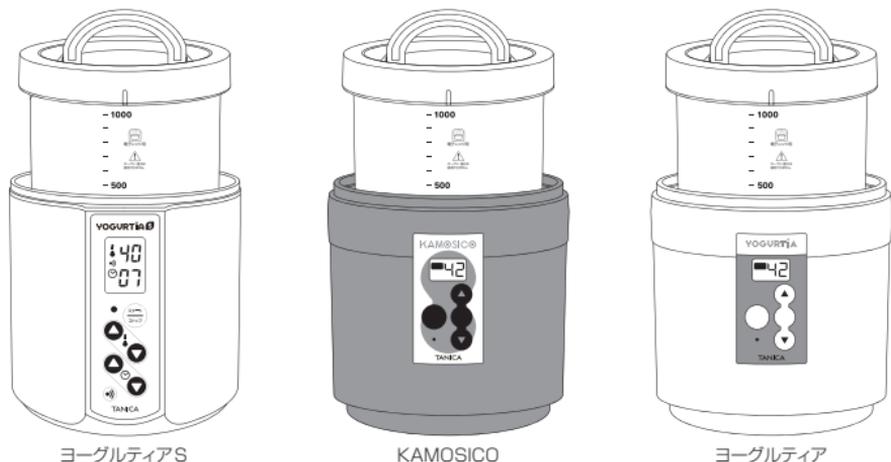


※ガラスポットは製品の仕様上、ヨーグルティアS内容器と比較し100ml程度小さく設計されております(9ページ参照)。

※ガラスポットには水切りバスケットS(水切りざる)、温玉スタンドはお使いいただけません。

## ガラスポットの互換性について

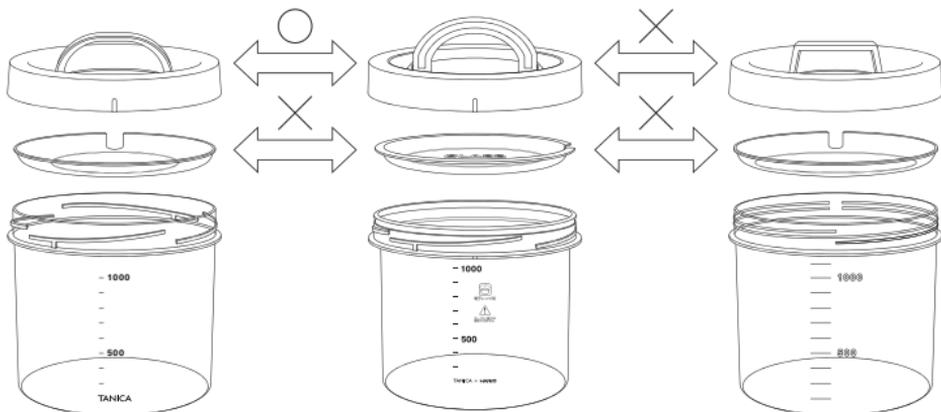
ヨーグルティアS・KAMOSICO・ヨーグルティアでお使いいただけます。



# 互換性について

## 内容器セットおよび各部の互換性について

ガラスポットのハンドルふたはヨーグルティアSの取手ふたと共用できます。ただし、内ふたは共用できません。ヨーグルティア・KAMOSICO用内容器セットの各部品との互換性はありません。



ヨーグルティアS用  
(PP樹脂製)

ガラスポット  
(耐熱ガラス製)

ヨーグルティア  
KAMOSICO用  
(PP樹脂製)

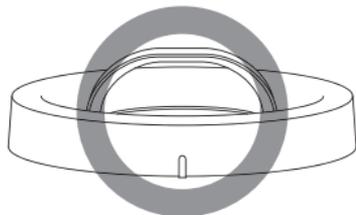
## ガラスポットを使って納豆を作る時の注意点

ガラスポットで納豆を作る時は、ヨーグルティア S 用の取手ふたを使用してください。

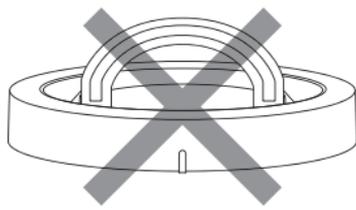
※納豆を発酵させる場合は酸素が必要なため、穴の空いている取手ふたの使用をおすすめします。

(内ふたは外します) ヨーグルティアと KAMOSICO の取手ふたは使用できません。

### 納豆発酵時



ヨーグルティアS用取手ふた

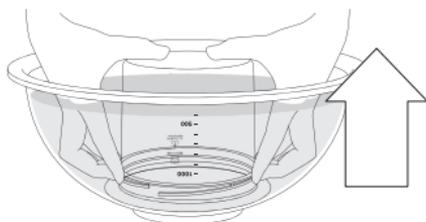


ハンドルふた

# アタッチメントのお手入れ方法

## アタッチメントの外し方

ボウル等の容器に水を入れて、ガラス容器を逆さに水没させてアタッチメントを上引っ張って外してください。



## アタッチメントの取り付け方

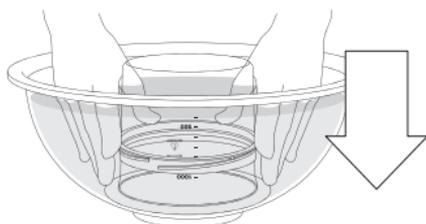
ガラス容器を逆さに水没させてアタッチメントを取り付けてください。ガラス容器の縁に当たるまでしっかり押し込んでください。

※上下の向きにお気をつけください。

※取り付け後は必ずよく乾かしてからご使用ください。

※乾いた状態で脱着するとエラストマー部分（ゴム部分）が傷むことがありますので、アタッチメントを脱着する際は必ず濡れている状態で行ってください。

※洗浄はやわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。



## 仕様

容 量	1100ml
寸 法	高さ：約 154mm(取手起立時) 約 125mm(取手収納時) 直径：約 139mm ※ガラスの性質上寸法に誤差があります
重 量	320g
耐熱温度差	120℃
材 質	容器部分：耐熱ガラス アタッチメント：エラストマー樹脂・PP樹脂 ハンドルふた・専用内ふた：PP樹脂

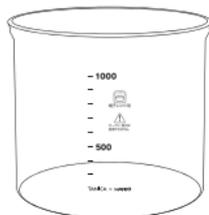
# 別売品

ガラスポットで使える付属品の一覧です。お買い上げの販売店、もしくはタニカ電器公式オンラインストア「すばる屋」にてご購入いただけます。

- **ハンドルふた**  
(ヨーグルティアS共用)



- **ガラスポット専用内ふた**
- **耐熱ガラス容器**



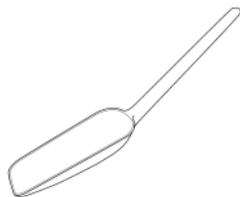
- **ガラスポット専用  
アタッチメント**



- **ヨーグルティアS用  
取手ふた**



- **ヨーグルトスプーンS**



付属品は定期的に交換をおすすめしております。

※取手ふたはヨーグルティアS用のものをお買い求めください（ヨーグルティア用、KAMOSICO用のものはガラスポットに対応していません）。

※ハンドルふた、ヨーグルティアSの取手ふたはヨーグルティア・KAMOSICO用のものと組み合わせはできません（8ページ参照）。

※ガラスポット専用内ふたは樹脂製内容器では使用できません（8ページ参照）。

※アタッチメントはゆるくなったり、汚れてきた場合は交換してください。

# ヨーグルト(粉末)種菌

タニカ電器がおすすめるヨーグルト(粉末)種菌です。タニカ電器オリジナル乳酸菌「ABCT種菌」は定期購入もごさいます。詳しくはタニカ電器公式オンラインストア「すばる屋」をご覧ください。

## ● ABCT 種菌

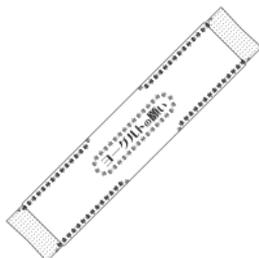


4種の乳酸菌が入ったタニカ電器オリジナル種菌です。

- ・10包セット
- ・1包1L用
- ・42℃/12時間発酵

お得な定期購入もあります。

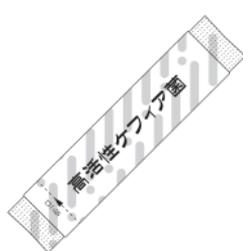
## ● ヨーグルトの願い



カスピ海ヨーグルトが作れるクレモリス菌の種菌です。

- ・5包セット
- ・1包1L用
- ・27℃/24時間発酵

## ● ケフィア



日本では手作りでしか食べられないケフィアの粉末種菌です。

- ・10包セット
- ・1包1L用
- ・25℃/24時間発酵

商品のご購入・お問合せはこちら

すばる屋ではガラスポットの付属品の他、ヨーグルトの種菌やトッピングを販売しています。また、タニカ電器の発酵器を使用した発酵食レシピや発酵食コンテンツも随時更新中です。

## ■ すばる屋でチェック!! ■

- 付属品・消耗品の販売
- ヨーグルトの種菌・トッピングの販売
- その他バラエティ商品の販売
- カタログ・レシピ集・取扱説明書のダウンロード
- 各種キャンペーンの実施
- 発酵食お役立ち情報の更新
- など

タニカ電器販売株式会社 〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地 FAX:0572-22-7999

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 <http://www.subaruya.com>

0120-849-610 午前9:00～午後5:00  
土日・祝日除く



# 返品・交換・保証について

## 交換・返品について

ガラス製品の特性上輸送時に破損する場合がございます。お届けした商品に万一、汚損・破損等があった場合、7日間以内にフリーダイヤル(0120-849-610)へご相談ください。

交換もしくは返品にて対応させていただきます。

お客様のご都合による(商品の汚損・破損以外)返品は7日間以内に返品希望の意志をご連絡いただければ返品をお受け致します。この場合の往復の送料・振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。

但し、下記項目にあてはまる場合は、お受け致しかねます。

## 返品・交換をお受けできない場合

- お届けから8日以上経過した商品
- お客様が使用済みの商品
- お客様が汚損・破損された商品
- お客様が商品の箱・説明書・付属品等を汚損・破損・紛失・破棄された場合
- お客様が加工・修理等された商品

## 家庭用品品質表示法による表示

品名	耐熱ガラス製器具
使用区分	電子レンジ用
耐熱温度差	120℃

### 取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

タニカ電器株式会社

〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

TEL:0572-22-7371