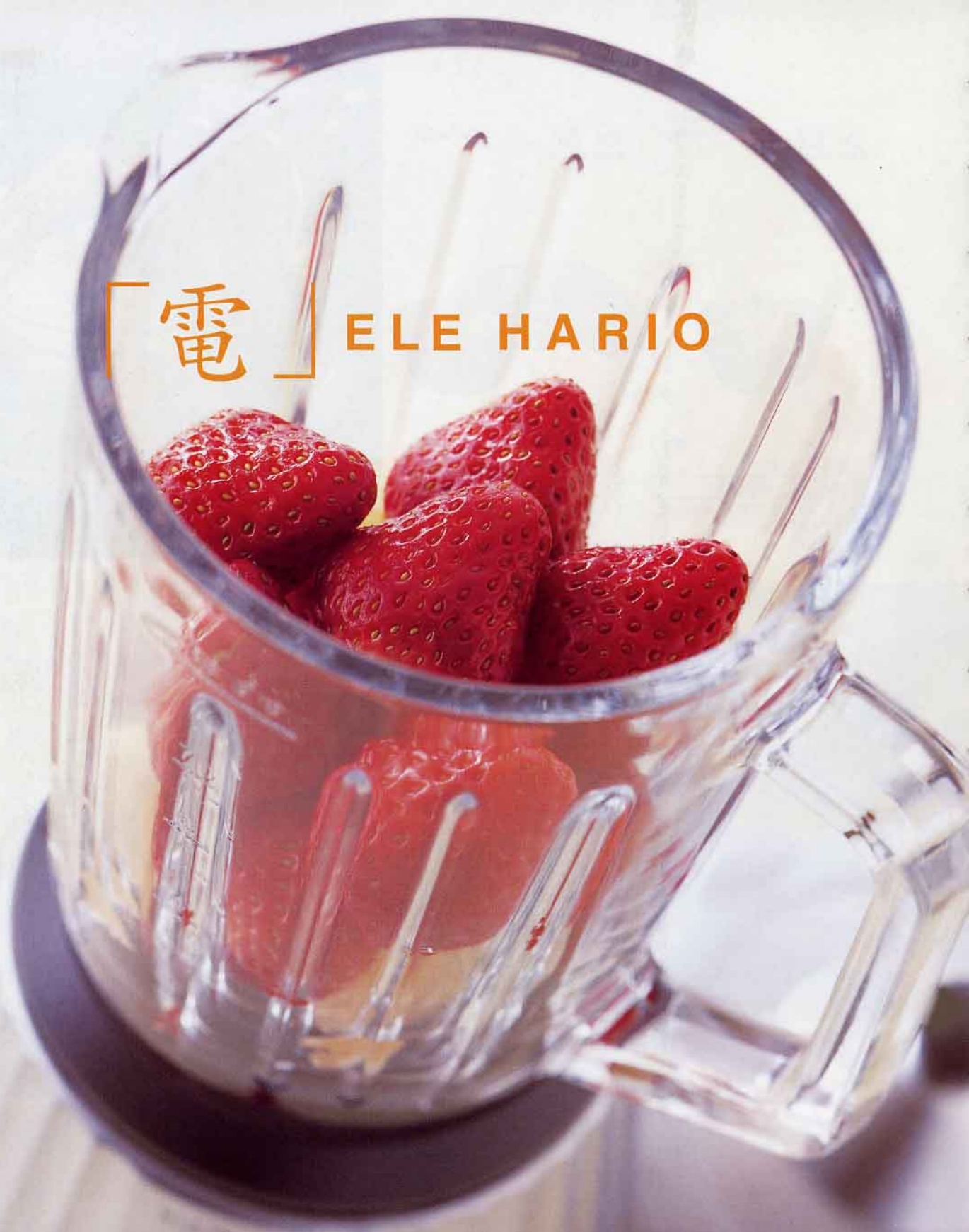


「電」ELE HARIO





## 氷も碎けるハリオのブレンダー。

- 氷を砕く強力パワーのチタンコートステンレス製のミキサーカッター。スムージーも作れます。
- 少しだけ攪拌したい時に便利な「フラッシュ」スイッチつき。
- 付属のミルはドライなものOK。じゃこや昆布、ゴマなどを砕いて、自家製ふりかけが楽しめたり珈琲豆も挽けます。
- 料理研究家 中山章子先生のアイディアレシピつき。

NEW



ハリオブレンダー

**EHJ-1 ¥10,000**

760ml (ミキサー容量) C/T3

201941

W170・D160・H367(ミキサー使用時)

\*ミル&専用ヘラ付

## ●アイディアレシピ付●



自家製ふりかけ



もろ味噌



変わりおろし



スムージー



## どこでもヨーグルト菌が育ちやすい環境をつくります。

- カスピ海ヨーグルト200g×3個分が6時間で作れます。
- パッキン付きの容器なので、作ってそのまま保存ができます。
- 容器は耐熱ガラス製。熱湯消毒も食器洗い乾燥機の使用もOK。いつも清潔にヨーグルト菌を育てられます。

### HOW TO

#### 入れる



付属のスプーンにすりきり一杯 (20g) のヨーグルト菌を入れます。

#### 注ぐ



牛乳を容器のメモリまで注ぎ、かきまぜます。

#### 待つ



容器をセットしコンセントに差し込めば、6時間で容器一つに対し200gのカスピ海ヨーグルトのできあがり。

**NEW**



カスピ海ヨーグルトメーカー

**EHC-3 ¥5,000**

200g×3 C/T6 201767

W240・D86・H155

\*計量スプーン付



## 好みの量の珈琲が自動的に挽ける。

- 珈琲抽出方法に合わせて17段階の粗さに調節が可能。(EMG-16W)
- 臼は取り外してお手入れが可能です。(EMG-16W)
- コンパクトな電動ミル。場所を取らず収納に便利なサイズです。(EMP-2W)

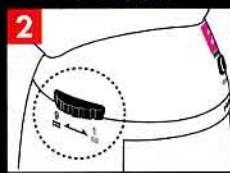
### POINT

#### 1 豆量調節



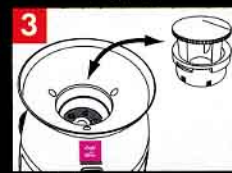
珈琲豆を必要な分だけ調節してグラインドできる。

#### 2 粗さ調節



珈琲の抽出方法に合わせて17段階の粗さに調節可能。

#### 3 お手入れ



臼の上部が取り外せるので、お手入れもかんたん。

NEW



ホワイト

電動コーヒーマル・プロベラ  
EMP-2W ¥3,000  
C/T12 201873  
W112・D97・H175

NEW



ホワイト

電動コーヒーマル・グラインド  
EMG-16W ¥7,000  
C/T6 201880  
W172・D150・H292

\*色記号 W=ホワイト