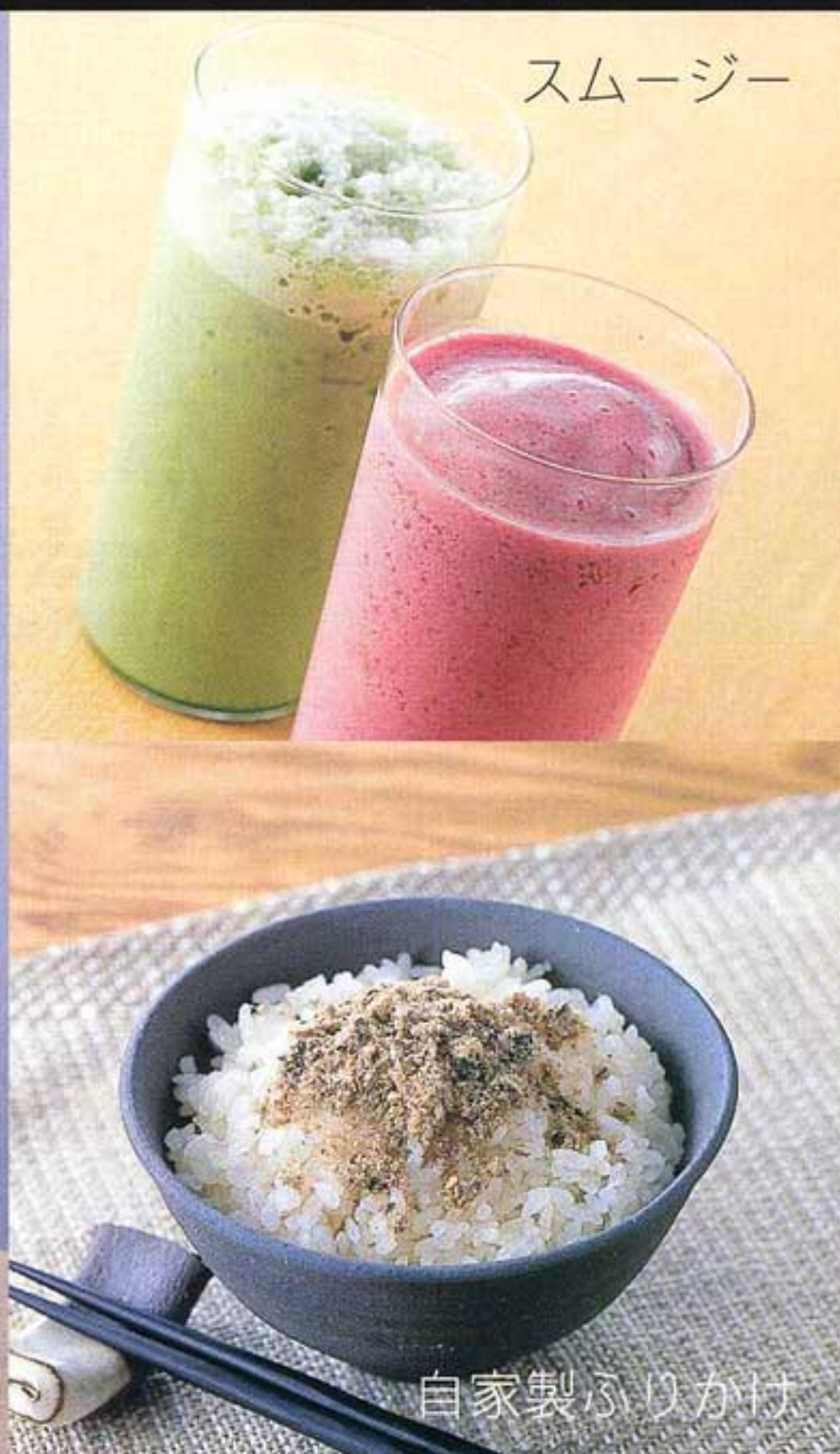




ELE HARIO
「電」



氷も砕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のが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 中山章子のアイディアレシピつき。

point

刃

1



丈夫なチタンコートステンレス製のミキサーカッター。

クラッシュアイス

2



ご家庭でクラッシュアイスが作れます。

ミルつき

3



珈琲豆やお茶が挽けるミニミルつき。



ハリオブレンダー

EHJ-1

¥10,500(本体価格¥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



氷



クラッシュアイス



珈琲豆



珈琲粉



ヨーグルト菌が育ちやすい環境を作ります。

- カスピ海ヨーグルトの菌が、寒い時期・場所でも発酵に適した環境を作ります。
- カスピ海ヨーグルト200g×3個分が6時間で作れます。
- パッキンつきの容器なので、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



1 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



2 牛乳を容器のメモリまで注ぎ、かきまぜます。

待つ



3 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。



熱湯OK

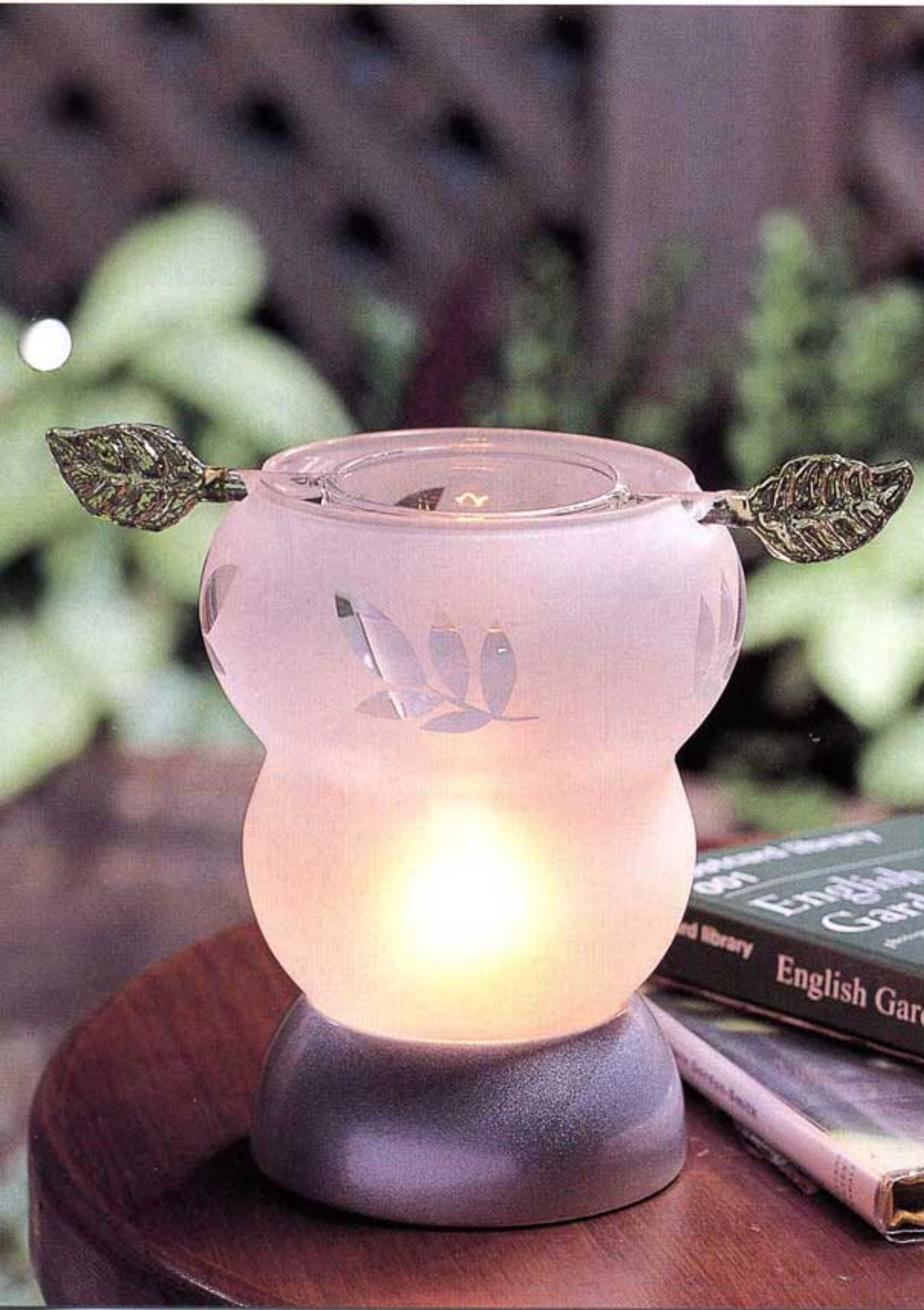


カスピ海ヨーグルトメーカー
EHC-3
 ¥5,250 (本体価格 ¥5,000)
 200g×3 C/T6 201767
 W240・D94・H155
 *計量スプーン付



ホワイト

電動コーヒーミル・プロペラ
EMP-2W
¥3,150 (本体価格¥3,000)
 C/T12 201873
 W112・D97・H175



アロマライト
ARL-1
¥5,250 (本体価格¥5,000)
 C/T12 910461
 W160・D110・H145

●ランプの温かさで、水で希釈したエッセンシャルオイルの香りをほのかに漂わせます。

*色記号 W=ホワイト