



CERAMIC

MADE IN JAPAN



セラミック とうがらしミル

挽き立ての 風味を食卓へ



唐辛子の詰め方



① 唐辛子を詰める際は斜線の部分を持ち容器を左に回して外してください。



② 唐辛子のヘタを取り仕切り板の隙間に入れてください。

③ 斜線の部分を持ち容器を右に回して閉めてください。



唐辛子の幅が8mm以上のものは細かくカットしてから入れてください。



切る

かんたん
3 STEP!!

使い方



1 唐辛子を詰める
(ヘタを取る)

2 フタを外す

3 垂直に持ち容器を時計回りに回す

セラミックミルの特長

- ・ 摩耗しにくく、使い始めの挽き味が持続します
- ・ 食材に臭い移りなく風味を損いません
- ・ セラミック刃は丈夫で長もちです
- ・ 金属を使っていないので錆びることはありません

コンパクト形状

食卓に置いても邪魔になりません

※耐熱ガラスではありません。

唐辛子専用

食べる直前に唐辛子を挽けば
香りがきわ立ち、刺激が引き立ちます

約 119 mm



約 42 mm

MILLU
ミルル

セラミック とうがらしミル

参考上代 ¥1,500- (税別)

MI-022

4966095 211966

- サイズ/φ42×119mm
- 容器容量/70ml
- 梱包サイズ/【化粧箱】約45×45×122(高)mm
【カートン:60入】約286×240×272(高)mm
- 重量/製品:約130g/陳列時:約142g/カートン:約9kg
- 材質:フタ・ミル本体・仕切り板/ポリプロピレン(耐熱温度100℃)
フィン/ナイロン(耐熱温度170℃)
容器/ガラス 刃部/セラミック磁器
- 原産国/MADE IN JAPAN

2018.7

株式会社 川崎合成樹脂 〒955-0021

新潟県三条市下保内401-17

TEL:0256-38-2531 FAX:0256-38-3666

http://www.kawasaki-plastics.jp/

※掲載商品の仕様および外観は、改良のため予告なく変更される場合があります。