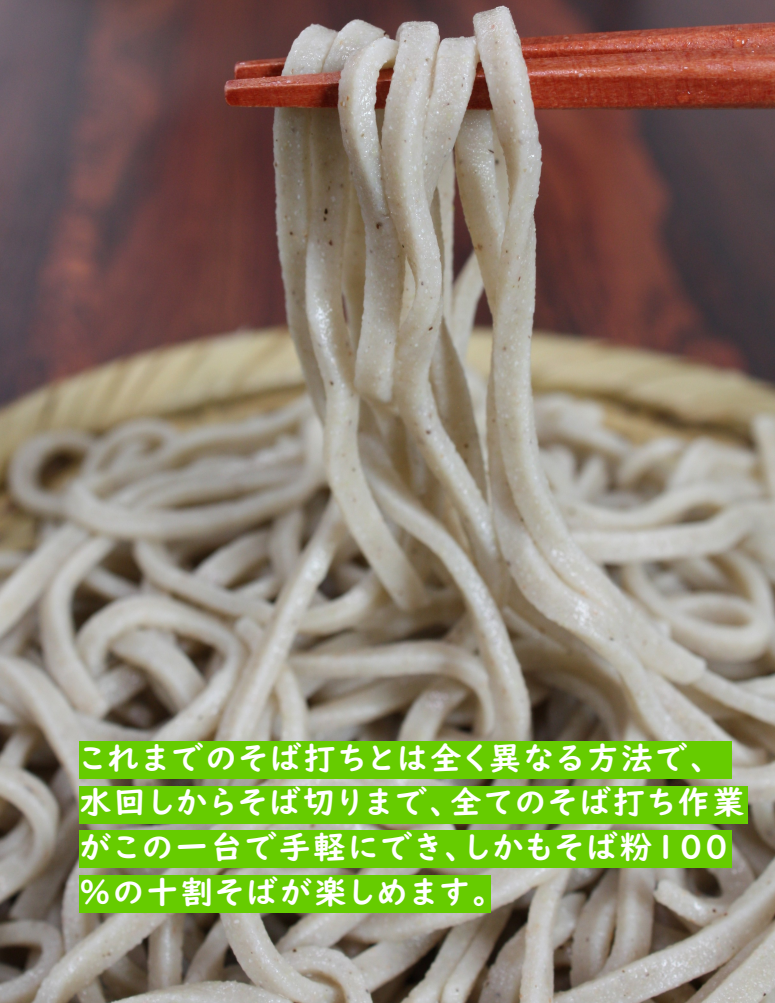


味わい豊かな十割そばが 家庭で手軽に作れる



これまでのそば打ちとは全く異なる方法で、水回しからそば切りまで、全てのそば打ち作業がこの一台で手軽にでき、しかもそば粉100%の十割そばが楽しめます。



太麺

中麺

細麺

うどん

3. 押し出す・ゆでる

湯の中に直接押し出してゆで上げます。空気との接触や生地を与えるストレスが極めて少ない作り方なので、風味が豊かで味わいの深い十割そばが作れます。

レバーを押し出す側に移動したら、先端出口を穴あきダイスに変え、ハンドルを回し湯の中に押し出します。

女性でも簡単手軽です。

太麺・中麺・細麺の三種類のそばと、うどんが作れる そば打ち機

そば三昧&うどん

そば楽プラス

特許取得済



そば打ちで難しいとされる水回しが、付属の水回し器を使えば細かに滴下する水と6本の爪の効果で、初心者でも失敗なく上手にできます。

1. 水回し・まとめ



水回し器に水を入れかき回すだけ



水回ししたそば生地を一人前づつ円柱状にまとめ本体の筒に入れる

2. こねる



レバーの移動でこねる・押し出すの切り替えが可能

ハンドルを回しながら上下に2〜3往復

水回しした生地を本体の筒に入れてハンドルを回すだけで、そば生地はこねられ、切れにくい麺生地になります。

◇ 押し出してゆでるのは1人前ずつですがこねる工程までを作り置きしておけば、手早く多人数分を作ることができます。

★ うどんも作れるブラ強化タイプ ★

そば楽プラス 希望小売価格 10,000 円+消費税

材質：ABS、PC、ポリアセタール、ステンレス
サイズ：本体 回転半径155×高さ295/404mm
水回し器 101×116×高さ132mm
重さ：650g ー日本製ー

製造元 株式会社ソニック
URL: <http://l-sonic.com/>

〒384-0808 長野県小諸市御影新田1568-1
tel 0267-22-3505 fax 0267-25-1460

動画もチェック！

そば楽 動画

検索

