

～ クルクル回転、だれでも簡単!「踊る!たこ焼き器」 ～

卓上タイプの簡単たこ焼き器。振動でクルクル回転するのでみんなで参加しながら楽しくきれいに焼き上がります。不慣れな人でも簡単にできます。だから「自動」ではなく「半自動」です。



電気式 半自動 踊るたこ焼き器

〈GTK-74〉J 3-0681-0601 ¥11,400

φ240×H120

電源：単相100V

消費電力：ヒーター 670W/モーター 20W

温度ヒューズ：157℃、サーモスタット

プレート：アルミダイキャストフッ素加工付(φ38×18穴)

能力：90～108個/h

コード長さ：1.3m

質量：2.5kg

- やきやきスイッチを入れて調理スタート。固まり始めた所でクルクルスイッチをON。振動でたこ焼きがクルクル回転し焼き上がるので、だれでも簡単にたこ焼きが出来ます。



1回当りの 焼き上げ時間	7分～8分
1時間当りの 焼き上げ能力	90個～108個

操作1

たこ焼プレートに、たこ焼油(サラダ油)を塗り、電熱ヒーターのスイッチ(ヤキヤキ)を入れ、たこ焼プレートを予熱し、たこ焼プレートから油煙があがる頃を見計らって、たこ焼ルーを流し込みます。

操作2

たこ、天かす、青ねぎ、紅ショウガ等の具材を適時に入れ込みます。

操作3

たこ焼ルーが、少し膨れ上がる頃を見計らって、振動スイッチ(クルクル)を入れます。
※タイミングが判りにくい場合は、たこ焼ルーを入れる時に同時にスイッチを入れても構いません。

操作4

穴の淵を切るようにたこ焼を軽く反すと自然に廻り始めます。あとは周囲の具材を中に混ぜ込んでいだけ。廻りが悪いタコ焼きは竹串で少し持ち上げれば廻り易くなります。

操作5

全体が黄金色になったら、たこ焼の出来上がりです。(約7分～8分)振動スイッチ(クルクル)を切り、ヒーターのスイッチ(ヤキヤキ)を切ってください。

操作6

青のり、かつお節、マヨネーズ、たこ焼ソースをかけて美味しくお召し上がり下さい。

■注意事項

※プレートは脱着出来ません。

お手入れはプレートが冷めてからキッチンペーパーやタオル等でふき取りをして下さい。

※クルクル回転しにくい時は若干の手助けが必要となります。

※プレートを傷めるので金属のヘリ引はご使用出来ません。竹串等をご使用ください。

※表示価格は、税別価格になります。