





ミキサーヘッドは、Push ボタンを押して開閉を行ってください。

攪拌アタッチメントは、バネ部に回転させながら押し込むとロックされます。

同様に、ステンレスボウルも回転させるとロックされるようになっております。

水を加える際は、細かく 5 回程に分けて少しずつ入れて、均一に細かく分散できるように混ぜてください。回転数は、蕎麦粉の量にも依りますが、状態を見ながら 2 もしくは 3 にセットして水回しを行ってください。上写真のように細かく均一攪拌できると、水回し完了です。

ラップをかけて、3~5 分寝かせていただくと粒子の隅まで水分が行き渡りますので、安定した製麺を行うことができます。