

自動製麺機

# 麺打ち名人 **業務用**



十割そば

うどん

ラーメン

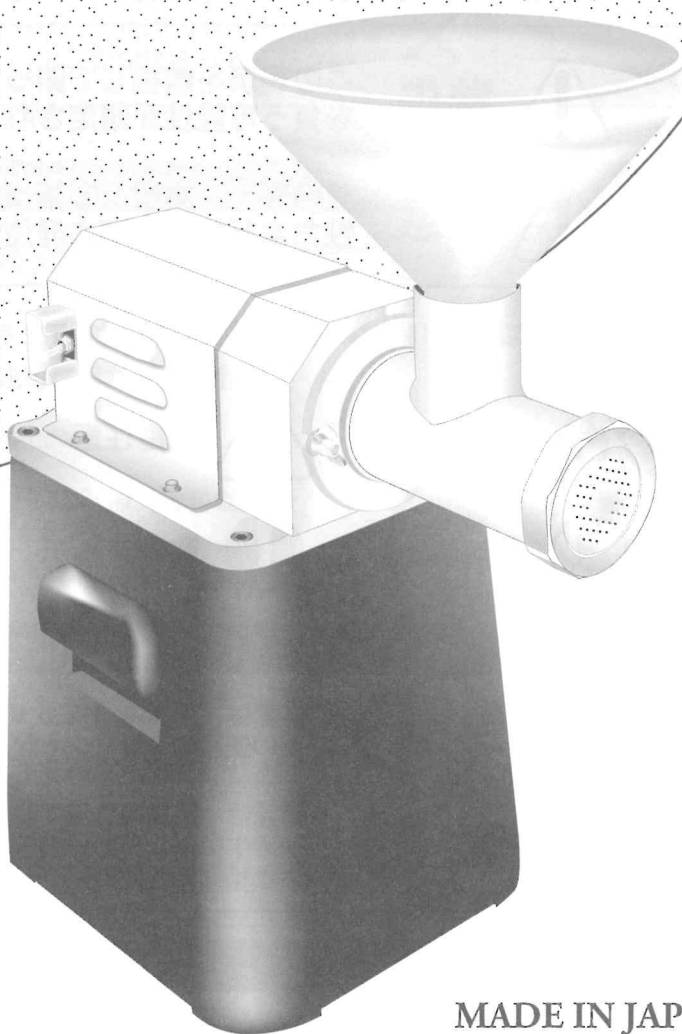
冷麺

パスタ

米粉麺

# 取扱説明書

Owners Manual



MADE IN JAPAN

この度は、グラスワーク自動製麺機・麺打ち名人を導入いただきまして、誠にありがとうございます。製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にかならず本取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

## 麺打ち名人の特長

### 専門技術不要

粉と水をなじませたあとは、こね～製麺の工程まで全て自動で行います。

### 高品質麺の短時間大量生産

低加水による本来の風味とコシの強い高品質麺が一時間で約70～100人前の製麺が可能。

### ローコスト（十割そば）

つなぎや打ち粉を必要としないため、原材料費を大幅にカットできます

### あらゆる麺類に対応

蕎麦粉・小麦粉はもちろん、米粉にも対応。季節素材の練り込み麺なども手軽に作れます。

## もくじ

安全上の注意	1～2
仕様	3
各部の名称と働き	4
ご使用前の準備	5
組み立て手順	6
準備編 ご用意いただくもの	7～8
十割そばの製麺手順	9～10
うどんの製麺手順	11～12
ラーメンの製麺手順	13～14
冷麺の製麺手順	15～16
パスタの製麺手順	17～18
調理手順	19
お手入れのしかた	20
故障かな？と思ったら	21
保証書	22
アフターサービス	裏表紙