

取扱説明書

※本画像はイメージです。

クッキンぷっちん

Cooking Puchi Food

ドーナツショップ

誤飲・誤食に注意(ごいん・ごしょくにちゅうひ)

この商品は食べられません。絶対に口に入れないでください!
●本商品は本物の食品に似ていますので、誤って飲み込み、窒息事故につながる危険があります。

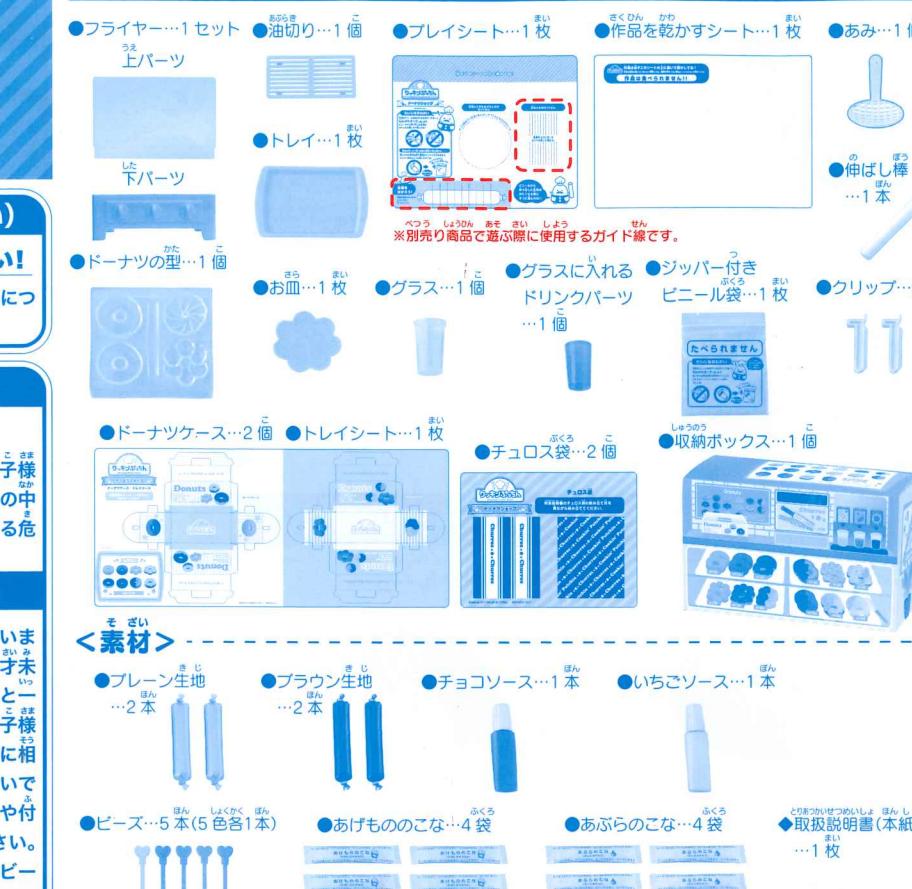
警告(けいこく)

●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。●本商品は食べ物ではありません。口の中には絶対に入れないとください。誤って飲み込み、重大な事故につながる危険があります。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。

注意(ちゅうひ)

●保護者のもので遊ばせてください。●本商品は本物の食品に似ていますので、誤って飲み込むと、重大な事故につながる危険があります。8才未満のお子様には絶対に与えないでください。また、8才未満のお子様と一緒に遊ばないでください。遊んだ後の商品や完成品は、8才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。●小さな部品があります。口の中には絶対に入れないとください。窒息などの危険があります。●生地、ソース、ピーズ、こなや付属品・完成品は食べられません。口の中には絶対に入れないとください。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。●生地、ソース、ピーズ、こなを耳・鼻・目などに入らないでください。万一、目に入ったときは、すぐに大量の水で洗い流し、医師に相談してください。耳・鼻などに入った場合は、無理に取ろうとせず、医師に相談してください。●生地、ソース、こなを触った手で、目をこすらないでください。●皮膚や毛髪などに生地、ソース、こなが付着したときは、速やかに水たまはめる湯湯で洗い流してください。生地、ソース、こながついたまま放置すると、固まって取れにくくなる場合があります。●遊んだ後は、必ず石けんなどで手よく洗ってください。●体質によって手荒れなどが生じる場合があります。皮膚に異常を感じたときは使用を中止し医師に相談してください。●火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。●商品の付属品は、使用目的以外のことは使用しないでください。●はさみを使用しますので、取り扱いに注意してください。

セット内容



おうちで用意するもの

- はさみ
- 新聞紙などの
汚れてもよい大きな紙
- ティッシュペーパー
汚れてもよい無地のビニール袋

机の準備

生地・ソースを使うときは必ず机の上に新聞紙などの汚れてもよい大きな紙をしき、その上にプレシートと作品を乾かすシートをおいてから遊び!

※直接机の上に生地をおかないでください。
生地の色が移ってしまうことがあります。

※プレシートがすべらないように気をつけてください。

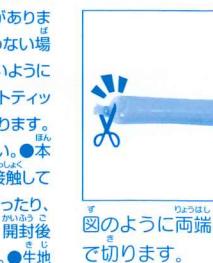
生地の扱いかた

★だいじなおねがい★

生地をビニールから取り出したままほうっておくと、生地がかたまってしまいます。開封した生地は固くなる前にすぐに遊んでください。●ソースはボトルのキャップを開けてそのままにしておくと固まってしまいます。使い終わったらすぐにキャップを閉めてください。保管するときは中栓を閉めてからノズルとキャップを閉め、光の当たらない風通しのよいところに保管してください。●生地、ソースは、光に当たると色がせる場合があります。使用前の生地、ソース、こな、できあがった作品は直射日光を避け、できる限り光の当たらない風通しのよいところに保管してください。●生地、ソース、こなは、開栓後、なるべく早く使い切ってください。●生地、ソース、こなは水溶性です。完成品は水などに濡らさないでください。●出来上がった作品は、乾くまで触らないでください。●出来上がった作品を紙などに長時間接触すると、ソースを塗った部分がくつきはがれなくなる場合があります。●ソースが手や衣服につかないように気をつけてください。●汚れてもかまわない場所と服装で遊んでください。●生地、ソース、こなが衣類などに付いた場合は、すぐにウエットティッシュ等でひきとり、速やかに洗ってください。時間は絞つと落ちにくくなる場合があります。●環境変形の原因になりますので、完成品は無理な力を加えたりしないでください。●本商品は樹脂製のソフアーやシート、タイルなどの上に置かないでください。長時間接觸していると色が移る場合があります。●可動部分・取付部分を無理な方向に強く引っ張ったり、曲げたりしないでください。●ジッパーについていない透明袋は梱包材ですので、開封後はすぐに捨ててください。透明袋を頭から縫つたり、顔を覆つたりしないでください。●生地から色落ちした着色料は食品添加物ですので安全ですが、手に付いたら石けんで洗い流してください。



生地の取り出しかた



クリップのとめかた

図のようにクリップで生地の入口をとめます。空気が入ると生地がかたくなってしまうので空気が入らないようにとめてください。

※生地のチューブの端からたまたま落した生地のこなが落ちてくることがあります。生地の品質には問題ありません。

生地を多く取り出しました時や 生地のビニールがさけてしまった時は…

生地を小さめの汚れてよい無地のビニール袋に入れ、なるべく空気が入らないように入口を閉じ、ジッパー付きビニール袋に入れてください。一度生地のビニール袋から出してしまった生地が非常に乾きやすくなりますので、なるべく早く使い切ってください。

シリーズ販売商品情報チェック! まいがた動画あるよ♪

<http://girls.channel.or.jp/cookingputchin/>

遊び前の準備

フライヤーの組み立てかた



油切りのセット

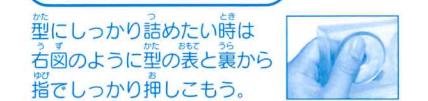
油切りをトレイにセットします。縦おきでも横おきでも使えます。

道具の使いかた

ドーナツの型



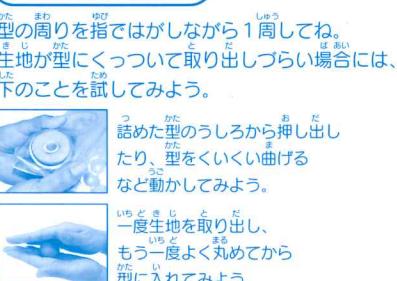
型にしっかり詰めるコツ



周囲の生地の取り除かた



型から取り出すコツ



伸ばし棒

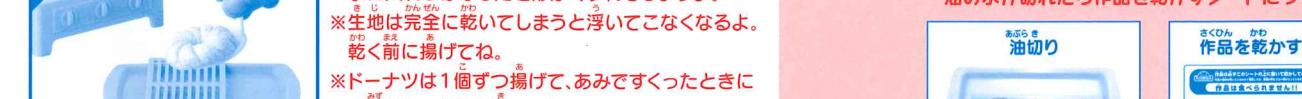
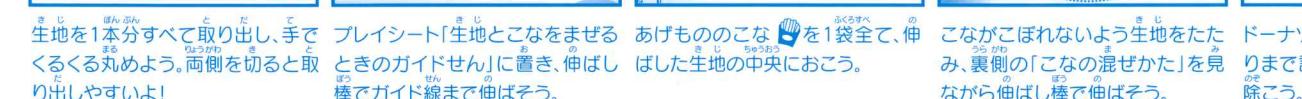


ドーナツ(チュロス)を作ろう

※油であげる工程まで一気に作ろう!(途中でやめると生地が乾いてかたくなり、揚げる遊びができなくなってしまうよ。この遊びには約30分くらいかかるよ。)

ドーナツ(チュロス)の作りかた【生地1本で作れる作品の目安】ドーナツ約3個、またはドーナツ約2個+チュロス約2本

★使用するもの: プレシート、作品を乾かすシート、フレーン生地(もしくはブラウン生地)、ドーナツの型、あげもののこな、あぶらのこな、水、フライヤー、あみ、油切り、トレイ、伸ばし棒



※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこなくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこなくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこなくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

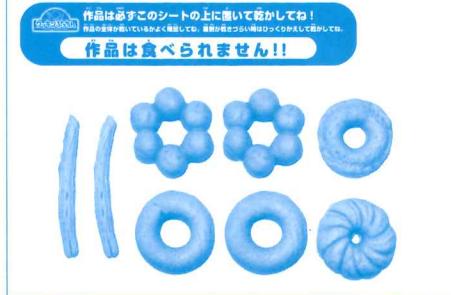
※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

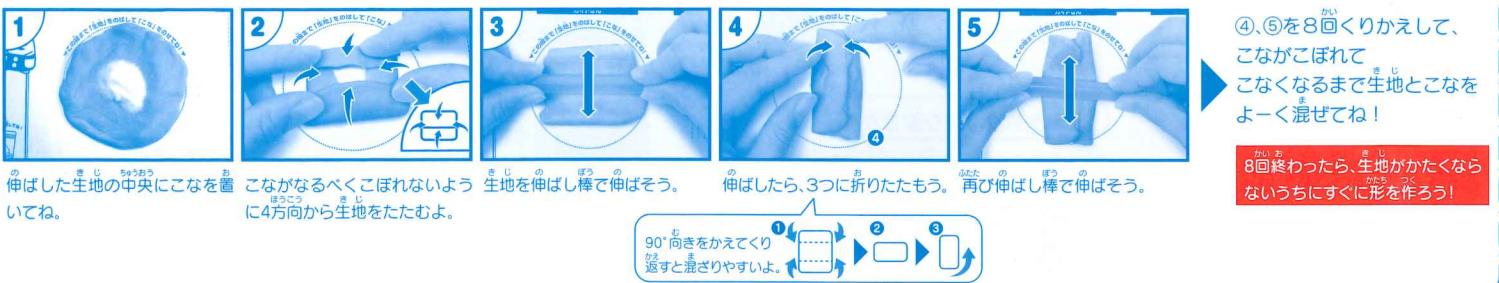
※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

※表面まで浮いてきたらすぐに取り出そう! 水に入れっぱなしだと形がくずれてしまうよ。※生地は完全に乾いてしまうと浮いてこくなるよ。早く前に揚げてね。※ドーナツは1個ずつ揚げて、あみでくつったときにお水をしっかりと切ってね。

できあがった作品の乾かしかた



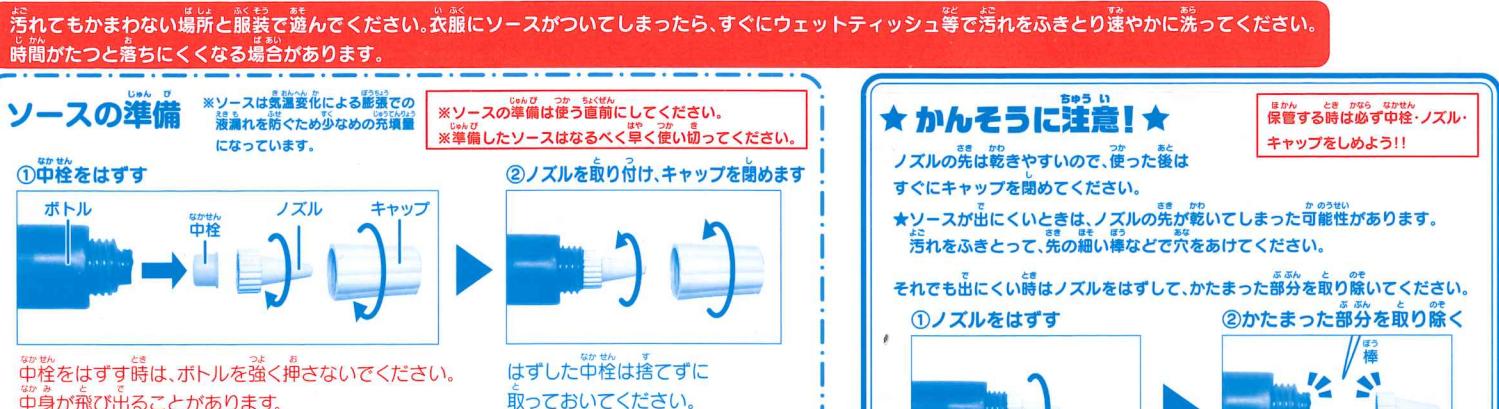
生地とこなの混ぜかた



作品が乾いてからやってみよう！

デコレーションしよう

ソースは シリーズのスイーツ系の作品に使ってね！ソースが乾く前にビーズを乗せてかわいいオリジナルスイーツを作っちゃおう！



ソースの使いかた

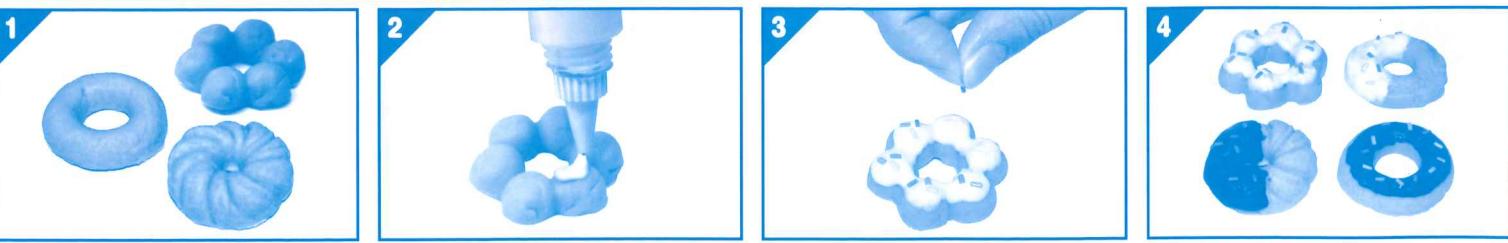


ビーズの使いかた



スペシャルチョコソース、スペシャルいちごソースドーナツの作りかた

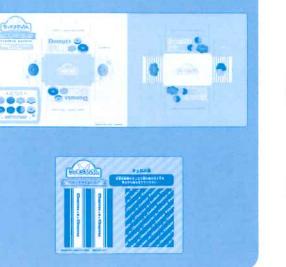
★使用するもの：作品を乾かすシート、トレイ、チョコソース（もしくはいちごソース）、ビーズ



「ドーナツ（チュロス）の作りかた」を見ながら、ドーナツを作つて乾かしてね。表面がべつてしまなったら準備OKだよ！

ドーナツセットを作ろう

まずは台紙から各パーツを切りはなそう！



水にぬらさない！
水に溶ける素材でできています。
できあがった作品は、水にぬらさないでください。
色落ちしたり形が崩れてしまうことがあります。

組み合わせを変えればいろいろなドーナツが作れるよ！

プレーンドーナツ



フレンチクルーラー（チョコソース）



チョコフレンチクルーラー



オールドファッショhn（チョコソース）



チョコオールドファッショhn（チョコソース）



チョコドーナツ（スペシャルいちごソース）



チョコドーナツ（スペシャルいちごソース）



ぶっちらリング（スペシャルいちごソース）



ぶっちらチョコリング（スペシャルいちごソース）



ぶっちらリング（スペシャルチョコソース）



フレンチクルーラー（いちごソースサンド）



ぶっちらチョコリング（チョコソースサンド）



使い終わった道具のお手入れ

ソースのノズルのお手入れ

フライヤー・油切り・伸ばし棒・アミ・トレイ

そのほかの道具

★フライヤー・油切り・伸ばし棒・アミ・トレイ等、油の水がふれた道具は使い終わったら汚れてしまったら、水で濡らしてよくしぼった布で汚れをふきとてね。
★洗った道具はしっかり乾かしてから保管しよう。

ソースのノズルのお手入れ

汚れをティッシュでふきとてね。

こんなときは？こうしよう！

生地がかたくなってしまった

手でこねられるかたであれば、少しこねてみてください。少しづつ柔らかくなればまだ使用できます。使いかけの生地は必ずクリップでとめ、ジッパー付きビニール袋に入れてください。

こなを混ぜた生地がかたくなってしまった

こなを混ぜると15分くらいで生地がかたくなり始めます。こなを混ぜたらすぐに形を作ってください。

作品に白いカビのようなものが付いてしまった

あげもののこなを入れたものから、時々こなが出てきてしまう場合があります。生地に混ざりきらなかった分なので、カビではありません。

ソースが手や服についてしまった

衣服にソースがついてしまったら、すぐにウェットティッシュ等でソースをふきとり、速やかに洗ってください。時間がたつと取れにくくなりますが、付いた場合は、乾く前に石けんで洗い流してください。

型から生地が取り出しづらい

生地が型にくついてしまう場合、よく生地をこねてから型に入れ直してみます。表面が少し乾燥している方が型から取り出しがやすくなります。型から取り出す時に形が崩れてしまう時は、型の裏から指でやさしく中心に向けて押し、型からはがします。

【素材の材料】

生地：澱粉・酢酸ビニルエマルジョン・微小中空樹脂・安定剤・合成糊剤・防腐剤・保湿剤・着色料
チョコソース、いちごソース：ポリ酢酸ビニル・着色料・安定剤・防腐剤
あぶらのこな：クエン酸・二酸化ケイ素・黄色4号
あげもののこな：重曹

【電話受付先】パンダイお客様相談センター
〒277-8519 柏市豊四季4丁目21-22 ナビダイヤル 0570-041-101
●受付時間 10時～17時（祝日、夏季・冬季休業日除く）
PHS、IP電話をご利用の方は04-7146-0371におかけください。

【商品・修理品送付先】パンダイ 株式会社パンダイお客様相談センター
〒271-8528 柏市下都賀町壬生町おもちゃのまち5-4-67
●営業時間 10時～17時（土、日、祝日、夏季・冬季休業日除く）
電話番号はお客様相談センター共通

海外からのお問い合わせは受け付けておりません。
Customer service inquiries are not accepted from outside Japan.