



DeliSofter

調理モードの選び方

# かんたん早見表

調理モード	調理時間	料理	ポイント	おすすめ食材 / メニュー	苦手食材
1	12分	菓子・果物	クッキーなどの焼き菓子は霧吹きで表面を湿らせてから調理してください。果物は生の状態からデリソフターにかけてください。生クリーム、メイプルシロップ、はちみつなどをかけるのもおすすめです。	<b>菓子</b> クッキー、パンケーキ、田舎まんじゅう <b>果物</b> りんご、梨など	<b>菓子</b> 餅 <b>果物</b> バナナ、メロン、みかんなど
2	15分	ごはん物	白米やおにぎり、細巻き等もおすすめです。具材にあわせて調理モードを選択してください。	細巻き(寿司)： かっぱ巻き、納豆巻き、新香巻き、シーチキン巻きなど	鉄火巻き、 かんぴょう巻き、 太巻き(卵やかまぼこが入っているもの)
		野菜料理	生から調理が可能な野菜もあります。温かいソースやドレッシングをかけると、さらに食べやすくなります。	人参、 ブロッコリー、 カリフラワー、 キャベツ	れんこん、 ごぼう、 筍、 豆類、 きのこ類など
3	19分		イモ類や厚みのある野菜はモード3で調理してください。薄く切ったり、サイズを小さくすることで調理時間の短縮が可能です。	里芋、 大根、 かぶ	
		魚料理	ソースやドレッシングをかけてさらに食べやすくなります。骨が固い魚は、必ず骨を取り除いてください。	うなぎ、 子持ちししゃも	イカ、 タコ、 貝類、 練り物
4	24分	ひき肉料理	ハンバーグなどはクッキングシートでキャンディ包みにしてデリソフターにかけるのがおすすめです。とろみのあるソースや餡かけ推奨。	※当サイト内の「調理事例・レシピ」の「肉料理」にてご確認ください。	鶏むね肉、 ささみ、 地鶏、 ひね鶏、 成型肉
5	29分	肉料理			

4 長押し (3秒)

- こちらの表記はあくまで調理の目安です。
- ミキサー食相当の仕上がりには対応していません。
- 異なる食材を同時に調理する場合は、調理時間の長い食材にあわせてモードを選択してください。
- カレーやシチューなどは、具材だけを取り出してデリソフターにかけ、ルーは後からかけてください。
- 以下の食材はやわらかくなりにくいので、料理の中に含まれている場合は取り除いてください。

れんこん、ごぼう、筍、豆類、きのこ類、イカ、タコ、貝類、練り物、鶏むね肉、ささみ、成型肉、餅、パン、卵焼き

- 骨、串などのかたいものや食品容器はそのまま調理できません。→取り除いてください。
- デリソフターで調理した料理は、調理後 15 分以内を目安にお召し上がりください。
- 肉などのたんぱく質は、時間が経つと「冷える・乾く」等の理由で固くなり食べづらくなります。
- 本製品で調理後、適切なやわらかさになっている事を確認してお召し上がりください。
- 食事介助が必要な方にご利用の際は、飲み込むまで様子を見守ってください。

デリソフターおよびデリソフター専用カッターの使い方については、取扱説明書・DeliSofterの使い方(別紙)をご覧ください。

ご不明な点や、お困りの点はギフモまでお問い合わせください。

GA2071701H

☎ 075-585-4440 (平日 10:00-17:00)

✉ support@gifmo.co.jp

https://gifmo.co.jp/delisofter/



ギフモ株式会社  
〒600-8119 京都府京都市下京区本塩竈町 597



Instagram



YouTube



公式HP