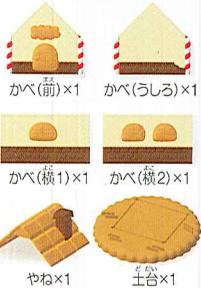


セット内容

家パーティ



クッキーパーツ



ハリネズミ×1 木×1
ハート×1 星×1 きのこ×1
(つながっている
お花×1 パーツは、はさみで
切りはなします。)

ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(丸)
ピンク……………×4
黄……………×3
黄緑……………×2
- ラインストーン(星)
水色……………×2
- ラインストーン(ハート)
濃いピンク……………×3
- カットビーズ(赤)……………×5
- カラフルビーズ……………×約20
- ボールチェーン×2
- クリームバンド×1

*製品と写真・イラストは一部異なる場合があります。

デコレーションペン

- チョコソース………×1
- アイシング
赤、緑……………各1



ホイップクリームのじゅんび

! ホイップクリームについて!

かんそうに注意!

口先(口金の先)は、かわきやすいので、使わないときはかならすキャップをしめてください。

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、水にぬらないでください。

1回分の量です!

本日のMenuと大幅にことなるしぶりかたをすると足りなくなってしまう場合がありますので、注意してください。



フタを上にして、クリームをよくもみほぐします。



じょうぎなどを使ってクリームをフタのほうによせます。



ふくろの上をたばねてクリームバンドでとめます。バンドをクリームぎりぎりまでよせます。



フタを回して取り、フィルムシールをはがします。すぐに口金とキャップを回して取り付けます。

クリームバンドの使いかた



①「Whipple」の文字のある面を外側にしてクリームバンドの先を穴に通します。



②クリームバンドをひっぱってしっかりととめます。
※指をはさまないように注意してね!



ストッパーをおしながらクリームバンドをおしてゆるめます。



★ワンポイント★
クリームバンドをはすときには左手の親指と中指をひらいておくとクリームバンドをゆるめやすいよ!

△じゅんびをしたクリームは、早めに使い切ってください! クリームが、かたくなる場合があります。

★クリームを手のひらでつみこむように持て、よく温めるとクリームがなめらかになるよ!

★クリームはもみすぎると、かたくくなってしまうので注意してね。

クリームしぶりのウラワサ

最初はクリームがたくさん入っているので、しぶるのに力がいるよ。クリームをにぎる量をへらすと、とててもしぶりやすくなるよ!



クリームふくろのもちかた

★左さきの人は左右反対に持てね!



ふくろのはしを上にひっぱる!
バンドでとめた部分のすぐ下を親指と人さし指のつけねでしっかりとはさみます。



手のひらでつみむようににぎります。



ふくろの中の空気について…

しぶっている時に、ふくろ中の空気が出る場合があります。

空気がぬけるとふくろがしほむので、バンドの位置をクリーム側によせて、ふくろがふくらむようにしてください。

手の角度について



デコレーションする面に対して、まっすぐに(垂直に)持ちます。

★キレイにしぶるには、手の角度が大切だよ!

★左向きの人は鏡にうつしてかくにんしてみてね!

力のかげん

しぶる力を強くしたり弱くしたりすると、クリームを大きくしぶったり小さくしぶったりできるよ!

つよい よわい



しぶりかた

口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しぶり始めてね! 手の角度はまっすぐだよ!



スター

キュートな星の形のしぶりかたです!



① 手の高さを動かさないで!
手の高さを動かさないで!



② クリームが十分にふくらんだら、しぶるのをやめ、かるく押しつけてから、そっと真上に引き上げます。

★よこから見て、クリームがふくらとするちょうどいい高さをさがしてみてね!



★ゆっくり、たっぷり、しぶりだすこと

★クリームがへってたら、バンドの位置をずらすこと

★口先はいつもキレイにしておくこと

★手をゆっくりと動かすこと

うずまき

ボリューム感のある、上に巻くしぶりかたです!



① 小さなソフトクリームをつくるように2回巻きます。2周目は、小さくくりと回します。



② しぶる力をゆるめて、口先をかるく押しつけてから、ゆっくりと真上に引き上げます。

★大きいうずまきをしぶるときは、両手を使って大きく回しながらしぶってね!

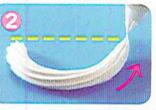
★同じ面にたくさんしぶるときは、大きさと高さをそろえるとキレイだよ!

ドレープ

布をたらしたような形のしぶりかたです!



① 口先を少しうかせて、カーブをえがくようにしぶります。



しぶりだしと同じ高さでクリームが切れるように、力をゆるめて引きぬきます。



②のクリームに重ねて次のドレープをしぶります。



①～③をくりかえしてしぶっていきます。

★しぶる力とスピードを一定にすると同じ太さでキレイにしぶれるよ!

おかしの家 本日のMENU



ドアや窓にソースやアイシングをしぶってね!

ソースや
アイシングで
好きな文字を
しぶってね!

おかしの家の組み立てかた

かべはホイップのクリームとデコレーションペンをしぶってしっかり乾燥させてから組み立ててね。

① 土台にかべ(前)とかべ(うしろ)を差し込みます。
※土台の向きに注意!!

② かべ(横1)・かべ(横2)をかべ(前)・かべ(うしろ)の間に差し込みます。

③ やねをのせたらできあがり!

! デコレーションペンについて!

かんそうに注意! ペン先は、かわきやすいので、しぶった後はすぐにキャップをしめてください。

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。

1回分の量です! 本日のMenuと大幅にことなるしぶりかたをすると定りなくなってしまう場合がありますので、注意してください。

★ソース・アイシングがでにくいときは、ペン先がかわいてしまった可能性があります。汚れをふきとて、先の細い棒などで穴を開けてください。

★しぶりたては薄い色をしていますが、かわくと濃い色になります。

キレイにしあげるコツ ペン先の汚れは、ウェットティッシュなどでこまめにふきとりましょう!

ビーズ・ラインストーンのかざりかた

①ビーズ・ラインストーンをかざりたい所にそっとおきます。

②つまようじなどの先の細い棒で上から軽く押します。

△クリームやソース・アイシングがかわく前にトッピングしてね!

△きちんとクリームやソース・アイシングにうめこまないと

かざりが取れやすくなるので注意!

ホイップのメニュー 本日のMENU



★写真をお手本にクリームやソース・アイシングをしぶってね!

デコレーションが終わったら…

作品は乾燥させねばとてあけるよ！

デコレーションが終わったら、しづつたクリームやソース・アイシングにさわらないようにして、風通しのよいところへ置いておきましょう。

表面は1~2時間で固まりますが、中まで完全にかわくには約2日間かかります。

※完成品は水にぬらさないでください。

クリームの後かたづけ

①口金やキャップのウラに残ったクリームは、つまようじなどを使ってかき出します。このとき、口金の先をきずつけないように気をつけてください。

②①で取れないクリームは、いらない歯ブラシなどを使い洗ってください。

△ちゅうい△

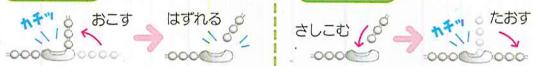
- 洗った後すぐに使うときは、乾いたふきんで水分をよくふき取ってください。ぬれたまま使うと、しづつたクリームが溶けてしまいます。
 - クリームは、排水口に大量に流さないようにしてください。排水管がつまる恐れがあります。
 - 洗うときは漂白剤を使用しないでください。
- 落ちにくいときは、水につけておくと取れやすくなるよ！

*口金とキャップは別売りの「ホイップのクリーム」にも使用できます。使いついたクリームふくろは、すててください。

ボールチェーンについて

ボールチェーンは、クリームが完全にかわいてからつけてね！

はずしかた



★むずかしいときは、大人に手伝ってもらってね！

つけかた

ボールチェーンは
クリッパーに
ついている穴に
通して使ってね！

お客様へ

この度は、弊社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。弊社では、より良い製品をお届けするために、常に研究・改良を行っております。そのため、生産ロットにより多少仕様が異なる製品がございますが、ご了承ください。品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

〒300-4193 茨城県土浦市藤沢3647-5

(株)エポック社 お客様サービスセンター TEL.029-862-5789

(電話番号は間違のないよう、よく確かめてからおかけください。)

(電話受付時間)月~金曜日(祝・祭日及び弊社休日を除く)10時~12時、13時~17時

※完成品は水にぬらさないでください。

©2010 EPOCH CO., LTD.

原産国

ホイップのクリーム、デコレーションベン:日本製
その他:中国製

発売元

株式会社 **エポック社**



おかしの家セット

※作り始める前に、この取扱説明書をよくお読みください。
読み終わった後は大切に保管してください。(保護者の方とお読みください。)

対象年齢8才以上

注意(ちゅうい)

保護者の方へ
必ずお読み下さい。



- 保護者のもので遊ばせてください。
- 本製品は本物の食品に似ていますので、誤って飲み込み、重大な事故につながる危険があります。3才未満のお子様には絶対に与えないでください。また、3才未満のお子様と一緒に遊ばないでください。遊んだ後の製品や完成品は、3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- 小さな部品があります。口の中には絶対に入れないでください。窒息などの危険があります。
- ホイップのクリーム・ソース・アイシングや付属品・完成品は食べられません。口の中には絶対に入れないでください。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。
- ボルチーノ・クリームバンドは指などに巻き付けたりしないでください。血が通わなくなり危険です。
- 思わぬ事故の危険がありますので、ホイップのクリーム・ソース・アイシングを耳・鼻・目などに入れないでください。万一、耳・鼻・目などに入ってしまった場合は、無理に取ろうとせず、医師に相談してください。
- 透明袋は粗末品ですので、開封後はすぐに捨ててください。透明袋を頭から被ったり顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。
- はさみを使用しますので取り扱いに十分注意してください。

使用上の注意

- ソース・アイシングはご購入時、色素が分離している場合があります。全体を軽く揉んでからご使用ください。
- ソース・アイシングは、光にあたると色があせる場合があります。使用前のベンやできあがった作品は直射日光を避け、できる限り日の当たらない場所に保管してください。
- デコレーションベンは、遊んだ後は先端についた汚れをきれいにふき取って、必ずキャップを閉めてください。
- 開封後は速やかに使い切ってください。
- ホイップのクリーム・ソース・アイシングは水溶性です。完成品は水などに濡らさないようにして下さい。
- ホイップのクリーム・ソース・アイシングが衣類などに付いた場合はすぐに中性洗剤などで洗ってください。時間が経つと落ちにくくなる場合があります。
- 破損・変形の原因になりますので、ボールチェーンを引っ張ったり、完成品に無理な力を加えたりしないでください。

用意するもの
・はさみ (はさみの取り扱いには十分注意してください。)

・いらない布や新聞紙などの大きな紙(机が汚れないように下にします。)

・ウェットティッシュ(または、湿らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)

あると便利なもの
・つまようじ・ピンセット・じょうぎ

この製品は食べられません。

口の中には絶対に入れないでください。