



# HARIO

シェイクするだけ  
ふわふわミルク

ラテシェイカー

# Latte Shaker

861686 LS-70 説明書 1212

ラテシェイカー 取扱説明書  
お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

## Instruction Manual

Thank you very much for your purchase. For directions on how to use the product, please be sure to read the instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

### 家庭用品品質表示法による表示

原料樹脂	カップ: AS樹脂 フィルターフレーム: ポリプロピレン メッシュ: ポリエステル
耐熱温度	カップ: 90℃ フィルターフレーム: 120℃ メッシュ: 120℃

### 取扱い上の注意

- 火のそばに置かないでください。
- 中身を入れて冷凍しないでください。
- 電子レンジでは使用できません。
- たわし又は、みがき粉でみがくと、きずがつくことがあります。

## HARIO株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

## お手入れの方法 Product Care

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますとプラスチックの耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。
- This product is dishwasher safe. Please read your dishwasher manual before use.
- The durability of plastic may decrease if soaked in household bleach for long periods of time. It should be soaked for short periods of time only.

## 材質のご案内 Material Guide

フィルター  
パッキン  
Filter seal

シリコンゴム  
耐熱温度：  
180℃  
Silicone rubber  
Handles temperatures  
up to:  
180℃

フィルター  
フレーム  
Filter frame

ポリプロピレン  
耐熱温度：  
120℃  
Polypropylene  
Handles temperatures  
up to:  
120℃



カップ  
Cup

AS樹脂  
耐熱温度：  
90℃

Acrylonitrile-styrene  
resin  
Handles  
temperatures  
up to:  
90℃



メッシュ  
Mesh

ポリエステル  
耐熱温度：  
120℃

Polyester  
Handles temperatures  
up to:  
120℃



MADE IN JAPAN

## お取り扱い上の注意

---

- ⚠ この容器は電子レンジにかけられません。出来上がった泡立ちミルクを温める場合は必ず別の耐熱容器に移し替えてください。
- ⚠ 温めた牛乳を入れて振らないでください。中身が膨張して破裂する恐れがあります。

- メッシュ目詰まりの原因になりますので牛乳の泡立て目的以外でご使用にならないでください。
- 生クリームは泡立てられません。牛乳専用です。
- 容器に氷など硬い物を入れて振らないでください。容器に傷がついたり、フィルターが破損する原因となります。
- 必ずフィルターパッキンを付けてご使用ください。漏れの原因となります。また上下のカップとフィルターは確実にネジで締めてご使用ください。
- ヒビ割れなどのある時は使用しないでください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

## Handling Precautionstions

- ⚠ This product is not microwave oven safe. Please transfer foam milk to a heatproof container when reheating.
- ⚠ Do not shake the product when filled with heated milk. The contents may expand and cause the product to burst.
- Using the product for anything other than making foam milk may clog the mesh. Please use only for intended purpose only.
- This product does not make whipped cream. Use with milk only.
- Do not shake with solid objects such as ice inside. It may cause the container to break or rip the filter.
- Always use with the filter seal in place. Failure to do so may cause spills. Make sure to fasten the upper and bottom cups and filter with the screw before use.
- Do not use if there are cracks or other signs of breakage.
- Please follow the rules of your local municipality when disposing the product.

製品について  
お問い合わせ先

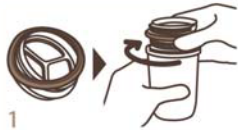
**HARIO株式会社**  
〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3  
フリーダイヤル: 0120-39-8208  
<http://www.hario.com>

**HARIO CO., LTD.**  
9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan  
<http://www.hario.jp>

## 泡立ちミルクの作り方 How to make foam milk

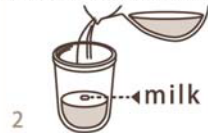
フィルターパッキンをフィルターにはめ、片方のカップとセットします。  
Fit the filter seal onto the filter and set it onto one of the cups.

1



もう片方のカップに良く冷えた牛乳をメモリまで入れます。  
Fill the other cup with cold milk up to the measurement marking.

2



牛乳の入ったカップと1で組んだカップをしっかりと締めます。  
Secure the cup filled with milk with the cup from step 1.

3



約20~30秒ほど上下にしっかりとシェイクします。  
※中の牛乳が約2倍になれば泡立ち完了の目安です。

Shake up and down for about 20~30 seconds.

※Foam is ready when the milk has doubled in mass.

4

好きなお飲み物にトッピングしてお召し上がりください。  
Top off your favorite drinks with foam and enjoy.

5



※容器を開ける際は下図「容器のあけ方」をご参照ください。

※Please use the diagram of "How to open the shaker" below for reference when opening the shaker.



## ホットラテの場合 Making hot lattes

必ず中身を耐熱容器に移し替えて電子レンジで加熱してください。

Transfer foam into a heatproof container before heating in a microwave oven.



500W	30~40 秒 30~40 seconds
600W	20~30 秒 20~30 seconds
700W	20~30 秒 20~30 seconds

ホットラテに適した泡の温め目安時間です。  
Recommended heating times for making foam for hot lattes.

## 容器のあけ方 How to open the shaker



上下のカップに泡立ちミルクが出来上がります。中身がこぼれる恐れがありますので容器を開ける際は立てた状態で必ずフィルターを上側のカップに付けたまま下側のカップを外してください。

The contents may spill out. Please make sure the shaker is standing upright and the filter is set on the upper cup when opening up the shaker.

立てた状態で上側の  
カップとフィルターを  
一緒に持って外します。

Stand the shaker up  
and hold and remove  
the upper cup and filter  
together.



上側のカップを静かに  
逆さまにし、フィル  
ターを外します。

Slowly flip the upper cup  
and remove the  
filter.



※メッシュ部分がウォーターシールの状態になるので  
上側に液体が残っていてもこぼれにくいですが、  
ただし外した状態で振るなどするとこぼれる恐れが  
あります。

※ The mesh acts as a water seal and will prevent  
any liquid left in the upper cup from spilling.  
However, liquids may spill from shaking the upper  
cup if the mesh has been removed.

## 牛乳について Regarding milk

牛乳は市販されている一般的なものをお使いください。「低脂肪乳」や「高脂肪乳(4.0%以上)」の牛乳は、泡立ち方が悪い場合があります。

Please use milk sold at your local store. Low fat milk and high fat milk (over 4.0%) may not foam properly.

## 温度について Regarding temperature

よく泡立つ適温は、1℃～5℃

冷蔵庫内の温度によって異なりますが、冷蔵庫から取り出した牛乳の温度は10℃前後なので泡立ちにくいことがあります。適温にするには別容器に入れて氷水で5分以上もしくは冷凍庫で10分～15分冷やす方法があります。

※キッチン用の温度計で確認することをおすすめします。適温で無い場合、泡立ちにくいことがあります。

## Recommended temperature for best results is between 1℃~5℃.

Milk taken out from the refrigerator is around 10℃ depending on the temperature inside the refrigerator. Milk at this temperature may not foam properly. Transfer the milk to another container and let it sit in ice water for over 5 minutes or place the container in the refrigerator for 10~15 minutes to lower the temperature.

※Checking the temperature with a kitchen thermometer is recommended. The milk may not foam properly if the milk is not at the recommended temperature.

## アレンジレシピ Drink recipes

※フィルター目詰まりの原因となりますのでレシピお試しの後はフィルターをすぐに洗ってください。

※Please wash the filter right after trying the following recipes in order to prevent the filter from clogging.

### 抹茶ラテ

Matcha latte

・抹茶 小さじ1/2  
・1/2 teaspoon Matcha



### ココアラテ

Cocoa latte

・ココア 小さじ1  
・1 teaspoon cocoa

材料とお好みで砂糖をカップに入れる。そのあとは泡立ちミルクの作り方2～に従い作れば完成です!

Add the ingredients and sugar according to taste to a cup. Then follow the instructions on how to make foam milk from step 2 and the drink is ready to be served.