

## シェイカータイプのミルククリーマー。

ハンドシェイクタイプのミルククリーマーです。冷たい牛乳をカップの目盛り部分まで入れ、フィルターと上下カップをセットして20～30秒程シェイクすると、カプチーノ・カフェラテ用のキメ細かくなめらかな泡立ちミルクができていきます。できあがった泡立ちミルクは耐熱容器に移し替えて、電子レンジで温めればホットドリンクでも楽しめます。



ラテシェイカー  
**LS-70-OW**

C/T24 402768  
径72・高173 口径68  
牛乳使用量 70ml  
(カプチーノ約2杯分の牛乳が泡立てられます。)  
材質：上下カップ / 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  
フィルターパッキン / シリコーンゴム  
2013 年度グッドデザイン賞受賞



ラテシェイカー  
**LS-70-PC**

402799  
2013 年度グッドデザイン賞受賞



目盛り線までよく  
冷えた牛乳を入れる



20～30 秒程上下に  
シェイクする



好みのドリンクに  
トッピングする



クリーマー・ゼット  
**CZ-1**

C/T24 402737  
径75・高221  
材質：モーターハンドル / ABS 樹脂  
攪拌シャフト・スタンド /  
ステンレス

## ふわふわミルクもあつという間。

電子レンジで牛乳を 40～60℃に温めます。目安は 500W で約 50～60 秒、600W で約 40～50 秒。少し傾けスイッチを押し、30～40 秒程牛乳を泡立てます。カプチーノ・カフェラテ用のキメ細かくなめらかな泡立ちミルクができていきます。



内側から見える  
ミルク目盛



フタ内面がハンドル  
セット置きに



そのままカップに  
注げる



電子レンジ用



クリーマー・キュート  
**CQT-45**

C/T24 402751  
幅145・奥105・高205 口径81  
牛乳使用量 100ml  
(カプチーノ約3杯分の牛乳が泡立てられます。)  
材質：フタ / ポリプロピレン  
モーターハンドル / ABS 樹脂  
攪拌シャフト / ステンレス