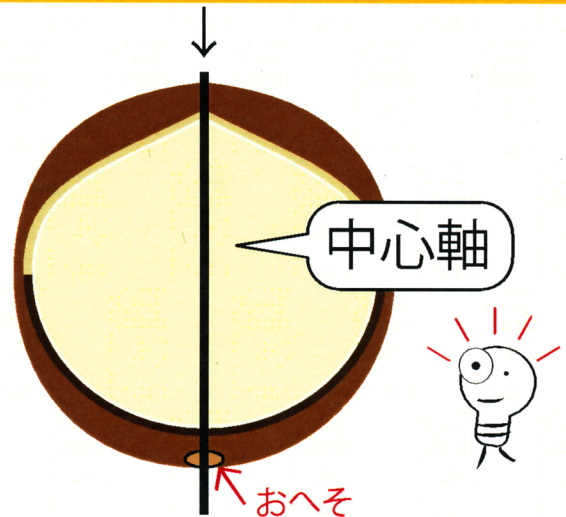


世界一硬い殻

☆殻つきマカダミアナッツを上手に割るコツ☆

STEP1

マカダミアナッツのおへそを見つけて下さい。
おへそを通る中心軸が割り易い方向です。
特におへその反対側を上にと
きれいに割れます。



STEP2

ナッツのおへそを下にして台座に置きます。
ハンドルを回して割り器具の尖りで固定したら
蓋を閉めて下さい。



STEP3

ハンドルを右回りに 1,2 回まわすと" カキッ" と
音がして殻が割れます。
ハンドルを戻して蓋を開いて実を取り出して
お召し上がり下さい。



— ポイント —

ハンドルを回すときは一気に回して下さい！
じわじわ回すと必要以上に圧力がかかり破損の原因になります。

割れないときは…

1. ハンドルが回らないときは無理をせずにハンドルを戻しナッツを置きなおして下さい。
おへその位置をずらしてみるか、またはおへそを上にしてみて下さい。
2. 無理にハンドルを回しますと器具が破損することもありますのでご注意下さい。
3. とても稀に、非常に固く割れないナッツの含まれている場合がございますので
ご了承下さい。