

① vacuum solution  
**CLICCA**<sup>®</sup>  
SOUS-VIDE

真空パック&真空調理キット クリッカ

# 取扱説明書

この度は本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。安全にお使いいただくために、ご使用前にこの説明書を必ずお読みいただき大切に保管してください。

ご使用の前に内容物をお確かめください。

製品名：真空パック&真空調理キット クリッカ 品番：CL2BP-3

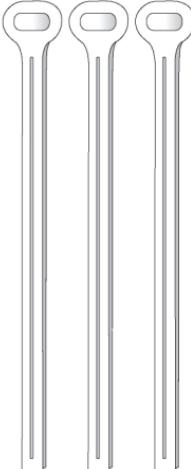
クリッカ × 3



ポンプ × 1



クリップ × 3



専用耐熱袋 × 3

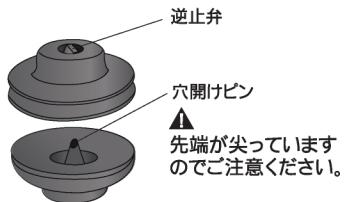


真空調理レシピ × 1

※仕様・及び外観は予告なく変更することがありますのでご了承ください。

## ⚠ 使用上の注意 ※ 必ずお読みください。

- 本製品は家庭用です。 ● 火の側に置かないでください。
- 電子レンジ加熱はできません。電子レンジで解凍する場合は、クリップを取り外して、電子レンジ対応の耐熱皿に置いて解凍してください。
- オーブン、グリル、オーブントースター、直火には使用しないでください。
- 食品を（簡易）真空保存しても、食品の状態・保存環境、使用する袋の種類などで鮮度の維持期間は変化します。鮮度の良いうちに早く召し上がりください。
- クリッカ、専用ポンプ、専用クリップに無理な衝撃を加えたり、加工や分解、改造を施したりしないでください。
- できるだけ袋の中の空気を抜いてから専用ポンプで空気を抜き取ってください。
- 時間の経過とともに微量ですが少しづつ空気が入ってくる場合があります。中に空気が入り始めたら、専用ポンプで中の空気を抜き取ってください。
- 真空保存された状態、またはクリッカを付けた状態でオープンに入れたり、直火にかけないでください。発火の原因になります。
- 市販の袋をご使用の際は袋の使用上の注意に従ってください。
- 小さい部品があります。お子様の手の届かない場所に保管してください。
- この製品には、殺菌作用はありません。保存には十分注意してください。
- 真空保存以外の用途には使用しないでください。
- 製品が破損・変形した場合は使用しないでください。



## ⚠ 使用上の注意 専用耐熱袋について

- 火の側に置かないでください。
- 電子レンジ加熱はできません。電子レンジで解凍する場合は、クリップを取り外して、電子レンジ対応の耐熱皿に置いて解凍してください。
- オーブン、グリル、オーブントースター、直火には使用しないでください。
- 锐利な物を袋の中に入れないでください。  
カニ等食材が锐利な場合は入れる場合はキッチンペーパーなどで覆ってから袋に入れてください。
- お子様の手の届かない場所に保管してください。
- 食品を真空保存しても食品の状態・保存環境などにより、鮮度の維持期間は変化します。鮮度の良いうちに早く召し上がりください。
- 廃棄する場合はお住まいの自治体の条例または規則に従ってください。

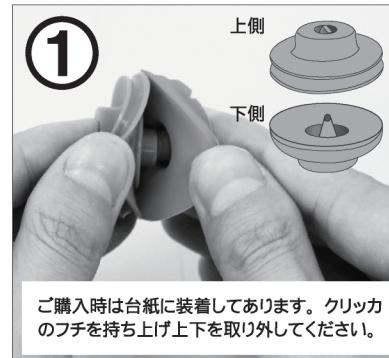
## 使用できる袋

クリッカ専用耐熱袋 または 幅…195mm 以下\* 厚み…0.06mm 以上の袋

\* 別売のシーラーをご使用する場合は幅の制限はありません。  
(幅・厚みが上記の範囲内でも真空にできない袋もあります。)

確実に脱気をしたい場合、湯せんによる加熱調理（真空中調理）を行う場合は、クリッカ専用耐熱袋を使用してください。

## 使用方法（真空パックの方法）



クリッカの上下を取り外します。  
(強めに引っ張ってください。)



上側を袋の外から重ねるようにし、  
カチッと音がするまで下に強く押し  
こみます。  
(袋をクリッカの上下で挟み込む。)



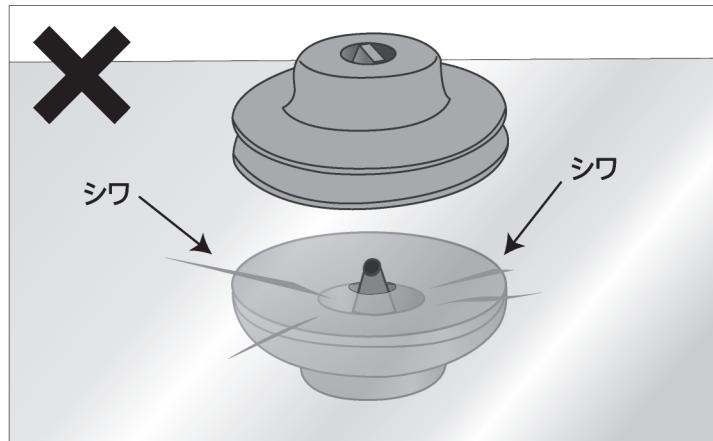
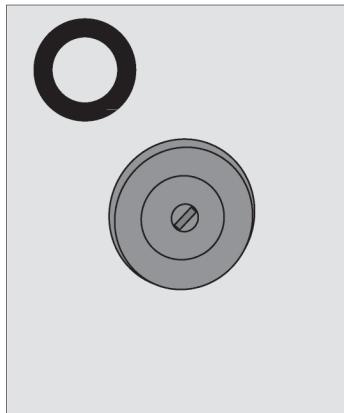
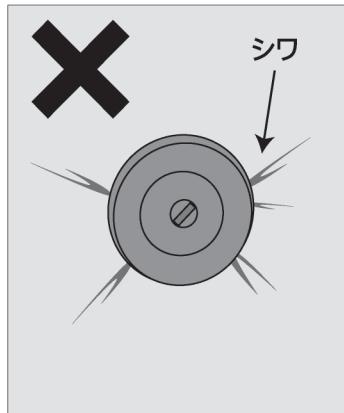
先端が尖っているので触らないように注意してください。



## ワンポイントアドバイス

袋にシワが寄らないようにクリップカと袋の接触面をピンと張った状態にして上側のクリップカを取り付けてください。

取り付ける際に袋にシワがあると空気が漏れる原因になります。  
(シワが僅かな通気口を作り、空気が漏れます。)

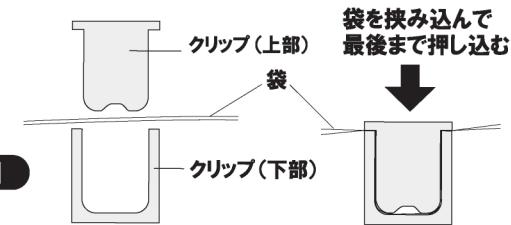


\* 取り外すときは、上側のクリップカのフチをつまんで引っ張ってください。



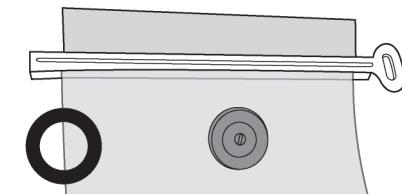
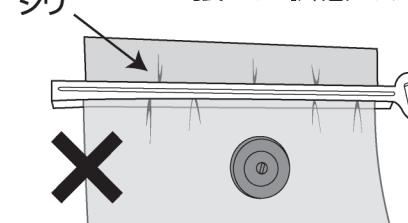
真横から見た図

専用クリップを取り付けます。クリップで袋を挟み込み、押し込んでください。  
※ クリップは上下2つに分かれます。  
※ ジッパータイプの袋にも必ずクリップを取り付けてください。  
※ 袋の幅はクリップの幅以下のものを使用してください。(幅195mm以下)

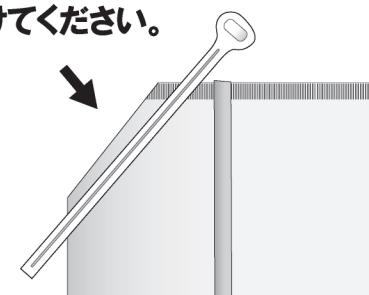
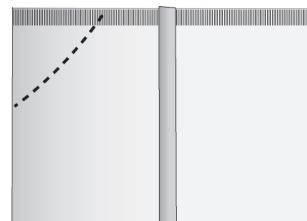


## ワンポイントアドバイス

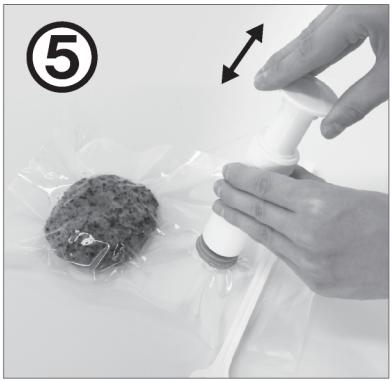
クリップと袋の結合部にシワがよらないように  
ピンと張った状態でクリップを装着してください。



背面に帯がある袋(合掌袋)の場合は点線部から開封し、  
クリップを図のようにつけてください。



⑤



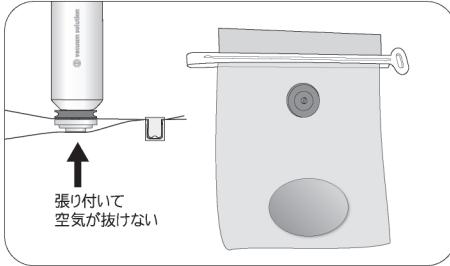
ポンプの先端を上側のクリッカに垂直にはめ込み、ポンプのハンドルを握りゆっくり上下に動かして、袋が収縮して真空状態になるまで空気を抜きます。

※ 空気が抜けなくなるまで、しっかりと吸引してください。



### ワンポイントアドバイス

袋がクリッカ（下側）に張り付き空気が抜きにくい場合は、袋の中の食品をクリッカの近くに寄せてから再度ポンプで空気を抜いてください。



袋の空気を完全に抜ききったら、クリッカを軽く押さえながらポンプを真上に取り外します。

⑥

完成です。



### → クリッカを取り外す場合

上側のクリッカのフチをつまんで引っ張ると取り外せます。

最初に上側のクリッカを取り外してから下側を取り外してください。



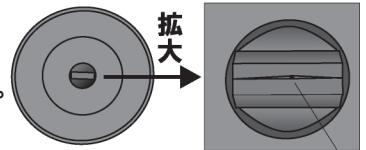
# ！後から空気が漏れてくる場合

下記項目を確認してください。

確認

### クリッカ

- クリッカの穴に小片や粉が入っていないか確認してください。  
→ クリッカを洗って小片や粉を取り除く。
- クリッカと袋の接触面にシワが寄っていないか確認してください。  
→ シワを伸ばして装着する。



確認

### クリップ

- クリップの幅より広い幅の袋は使用できません。（× 幅196mm以上の袋）
- クリップと袋の結合部にシワが寄っていないか確認してください。  
→ シワを伸ばしてクリップを装着してください。
- クリップの上下がしっかりと留まっているか確認してください。  
→ クリップの上下が合わさるようにしっかりと装着してください。

確認

### 袋

- 対応可能なものを使用してください。

#### クリッカ専用耐熱袋 または 幅…195mm以下\* 厚み…0.06mm以上の袋

幅・厚みが上記の範囲内でも真空にできない袋もあります。※ 別売のシーラーをご使用する場合は幅の制限はありません。

確実に脱気をしたい場合、湯せんによる加熱調理（真空調理）を行う場合は、クリッカ専用耐熱袋を使用してください。

- 袋が破れていないか確認してください。  
→ 破れている、穴が開いている場合は新しい保存袋を使用してください。

確認

### 食品

- 液体・粉末状のもの（粉力スが出る食材）はそのままでは真空保存できません。  
→ 液体状のものは一度冷凍してから袋に入れてください。  
(カレー、スープ類など)
- 粉末状のものは食材が入っている袋ごと保存袋に入れてお試しください。  
なるべく空気を抜いてから、バルブに粉末が寄らないように（吸引する）袋に入れてください。  
(小麦粉、パン粉、コーンフレーク、挽いたコーヒー豆など)

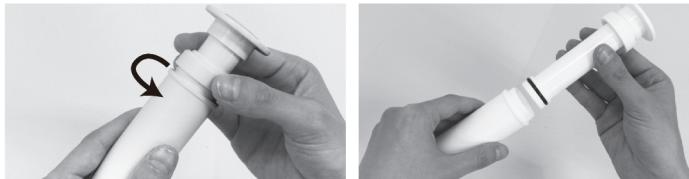
## お手入れについて

クリッカ・専用クリップ・専用ポンプはご使用のたびに洗ってください。

1. 食器洗い洗剤で洗ってください。  
※ ポンプは本体を回して分解し、内部を洗ってください。
2. 洗浄後は水分を拭き取り、風通しの良いところで陰干してください。

### ポンプの分解方法

図のようにポンプ中央部を回すと分解され、洗いやすくなります。



## 冷凍と解凍について

### ● 冷凍庫で保管する場合

クリッカとクリップ、専用袋は冷凍対応ですが、他の袋を使用する場合はメーカーの注意事項に従ってください。

### ● 電子レンジで解凍する場合

#### ▲ 専用クリップを必ず取り外してください。

使用している袋の注意事項を参照し、電子レンジが使用可能の場合は、袋を少し開けて、耐熱皿等にのせ、「解凍」の設定で電子レンジに入れてください。

- ※ 袋が膨張して破裂する恐れがありますので、必ず袋を少し開けてから解凍してください。
- ※ 油分の多い食品は高温になりやすいので、袋から取り出して解凍してください。
- ※ 電子レンジ加熱はできません。

**▲ 電子レンジで加熱・調理する場合は対応する食器・調理器等に移してレンジしてください。**

## 食品保存のポイント

### ● 野菜の場合は…

野菜は生のままだとガスが発生します。ゆでる等などの調理をしてから保存するとより長持ちします。

### ● とがったものを保存する場合は…

カニ、エビなどは袋に穴が開くことがあるのでペーパータオルなどで包んでから保存してください。

### ● 水分を含む食品の場合は…

肉や魚はペーパータオルなどを敷き、水分を吸収させて袋に入れてください。調理前のハンバーグ、餃子などはラップに包んでから保存してください。  
※空気が入らないように包んでください。

### ● 型くずれしやすい食品、割れやすい食品の場合は…

ごはん、パン、せんべいなどは空気を少し残して保存してください。

### ▲ ご注意

食品を(簡易)真空保存しても、食品の状態・保存環境、使用する袋の種類などで鮮度の維持期間は変化します。鮮度の良いうちにお早めにお召し上がりください。

# 真空調理について

真空調理を行う場合は、クリッカ専用耐熱袋を使用してください。

**SOUS-VIDE** (スーべー)とは

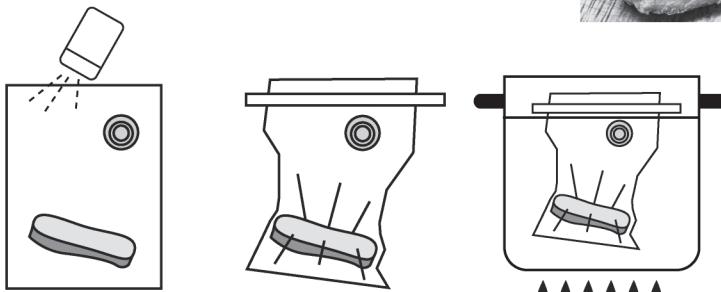


SOUS-VIDE(スーべー:フランス語)は、低温真空調理法のことです「焼く」「蒸す」「煮る」に次ぐ、第四の調理法と呼ばれています。世界中のシェフ達が真空調理法を用いることで、食べ物本来の栄養と風味を損なわずに、おいしい料理を提供しています。

付属の真空調理レシピをご覧ください。



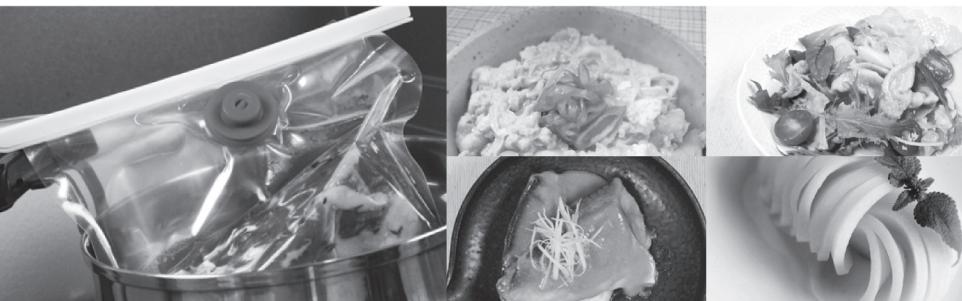
燒かない 揚げない 煮ない 炒めない 蒸さない  
カンタン楽々 + 極上美味 + ヘルシー



食材 + 調味料  
を入れる

→ 空気を抜く

→ 加熱 or 余熱



## Q&A

**Q クリッカは全ての袋に使用できますか？**

**A** 多くの袋に使用できますが、袋の素材と厚み・密度が脱気状態の持続期間に影響します。空気漏れを防ぐために袋の表面が滑らかで、シワがないものを使用してください。

**【使用できる袋】**

**クリッカ専用耐熱袋 または 幅…195mm 以下\* 厚み…0.06mm 以上の袋**

\*幅・厚みが上記の範囲内でも真空にできない袋もあります。※ 別売のシーラーをご使用する場合は幅の制限はありません。

確実に脱気をしたい場合、湯せんによる加熱調理（真空調理）を行う場合は、クリッカ専用耐熱袋を使用してください。

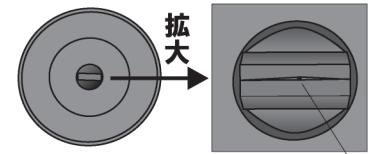
**Q 真空状態は通常どのくらい持続しますか？**

**A** (簡易)真空状態の持続期間は下記の条件により異なります。

- 袋の素材と厚み・密度
- 保存された食材自体から発生する空気（ガス）量

**Q 空気を抜いた直後に空気漏れが発生した場合は？**

**A** ● クリッカの弁に小片や粉が入っていないか確認してください。もし小片があった場合は取り除いてください。



小片や粉が入っていないか確認してください。

- 袋とクリッカの接触面にシワがないか確認してください。シワがあった場合はクリッカを一度取り外して、シワが寄らないように袋をピンと張った状態で、開けた穴に再度取り付けてください。
- 専用クリップが袋にしっかりと留まっているか確認してください。

**Q 専用ポンプで空気が全く抜けない（吸引できない）場合は？**

**A** 弁が強く密着している可能性があるため、2~3回強くポンプを引いてください。

## Q 吸引しても保存袋から空気が抜けない

- A**
- 袋とクリッカの接触面にシワがないか確認してください。シワがあった場合はクリッカを一度取り外して、シワが寄らないように袋をピンと張った状態で、開けた穴に再度取り付けてください。
  - 保存袋が破損していないか（破れ・穴など）確認してください。  
破れ・穴などがあった場合は新しい保存袋を使用してください。

品番：CL2BP-3

製品名：真空パック&真空調理キット クリッカ

	クリッカ	クリップ	ポンプ	専用耐熱袋
材質	シリコンゴム、ナイロン	ポリプロピレン	ポリプロピレン	ポリエチレン、ナイロン
耐熱・耐冷温度	耐熱温度…100°C 耐冷温度…-20°C			耐熱温度…100°C* 耐冷温度…-40°C
寸法	直径…約34mm 高さ…約18mm	長さ…約236mm 幅(最大)…約30mm 高さ…約11mm	直径…約34mm 上部幅…約40mm 長さ…約115mm	幅…約180mm 高さ…約240mm 厚さ…約0.065mm
重量	約8g	約16g	約43g	
食洗機	○	○	○	
冷凍庫	○	○	○	○

※仕様・及び外観は予告なく変更することがありますのでご了承ください。MADE IN TAIWAN

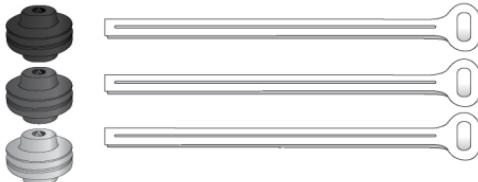
\*100°C…30分まで

### 【別売品】

品番：CL2-2

製品名：クリッカ 追加セット

クリッカ×3 クリップ×3



品番：CLP09-14

製品名：クリッカ 真空パック&真空調理 専用耐熱袋 14枚入

日本製



クリップ不要で袋をシール（密封）できる「クリッカ ハンディシーラー（仮）」が近日発売になります。  
(2016年9月現在) 詳しくはお客様センターにお問い合わせください。

別売品はお買い上げの販売店、弊社ダイレクトショップでお買い求めください。

大作商事ダイレクト

検索



総発売元

DAISAKU  
PLEASANT SURPRISE

大作商事株式会社

〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-1-1

帝国ホテルタワー12F

[www.daisaku-shoji.co.jp](http://www.daisaku-shoji.co.jp)

お問い合わせ先：大作商事お客様センター

**フリーダイヤル 0120-120-959**

（土日・祝日を除く平日 月～金 9:00～17:00）

繋がらない場合は、TEL:03-3539-4000