

感動をデザインします

TWINBIRD

# お好みに合わせて 選べるコース

「じっくり発酵」のプログラム搭載で  
食パンメニューが美味しくなりました!

45331-03



色々なメニューも  
お好みください。

- 食パン
- 全粒粉パン
- フランスパン風
- スイーツパン
- 具入れパン
- 生地づくり
- ピザの生地づくり
- ジャム

- 手作りパン** 誰でも手軽にでき、焼きたてが魅力的!!
- ジャム** つけるジャムにもこだわりたい
- 生地づくり** バターロールやクロワッサンもお手のもの、ピザ生地コースもあります!
- 1.5斤 早焼き** 約2時間 50分
- 食パン 1.5斤** 1斤もOK
- 濃い目 普通の やき色が選べる**



シルキーホワイト-SI 45331-01

- 早焼き 2時間 50分
- 12時間 タイマー
- フッ素 加工
- 1.5 斤
- ジャム
- 全粒粉 パン
- ソフト パン

PY-D533SI 45331Z  
ホームベーカリー

※オープン価格

- 製品寸法: 約340×250×320mm
  - 製品質量: 約6.1kg(付属品含)
  - パッケージ寸法: 約395×285×330mm
  - パッケージ込質量: 約6.5kg ●入数: 2
  - 付属品: 計量カップ、計量スプーン
- [標準仕様] AC1 00V ヒーター: 430W  
モーター: 70W/6 0W (60/60Hz)  
タイマー: 12時間+焼き上がり時間  
電源コード: 長さ約1.4m

**新機能** お好みに合わせて  
選べる食感

●「食パン」コース  
生地をじっくり発酵。ふわふわの美味しいパンを作ります。

●「ソフト」コース  
食パンのお好みに合わせて、「ふつう」タイプ、「ソフト」タイプを選べます。「ソフト」はふわふわで、しっとりとした食感になります。

※食パンコースでの比較です。市販のソフト食パンとは異なります。

操作パネル 45331-02

**安全に関するご注意**

- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 商品には安全にお使い頂くために、注意シールを貼っているものがあります。ご使用の際はご確認の上、正しくお使いください。

**★長年ご使用の電気製品の点検を!**

**愛情点検**

ご使用の際  
このようなことは  
ありませんか。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱かったり、コゲくさい臭いがする。
- 商品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- その他異常・故障がある。

ご使用中 止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご相談ください。点検・修理に要する費用は販売店にご相談ください。

- 商品改良のため、デザイン、仕様を一部予告なく変更することがありますので、ご承知ください。
- このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、当社におたずねください。
- 商品写真は印刷物のため、実際の色とは若干異なる場合があります。
- 寸法は幅×奥行×高さの順に記載しています。
- 各写真にある番号は画像NO.です。
- ※JANコードは下6ケタのみで表示しています。上7ケタ共通「4975058」。
- ※消費税法の改正により、消費税相当額を含んだ支払総額で価格を表示しています。消費税は平成16年4月現在の税率に基づいて計算されています。

●保証書は必ずお受け取りください。商品添付の保証書は、お買い求めのお店で所定事項を記入します。記載内容をご確認の上、いつでも見られるところに必ず保管してください。

●弊社は補修用性能部品を製造切後、弊社基準に基づき保有しています。補修用性能部品とは商品の機能を維持するために必要な部品です。

申込品番: 1-8868-9324-D

製造元: **リインバード工業株式会社**  
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2  
☎(0256) 92-6111 (代)

●ホームページアドレス <http://www.twinbird.jp>  
●このカタログの記載内容は平成17年4月現在のものです。