
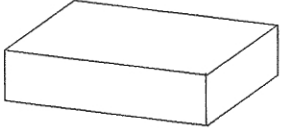



チョコバナナ取扱説明書

セット内容

					
鍋(大) 1ヶ	湯せん容器 1ヶ	お玉 2ヶ	果物ナイフ 1ヶ	割り箸(約120本)1束	使い捨て手袋 1袋
					
鍋(小) 2ヶ	スプレー用受け皿 1ヶ	スプーン 2ヶ	まな板 1枚	置台(ミツラウ) 1枚	
					
スプレー用ケース 1ヶ	スプレー 1袋	チョコ缶(ミルク・ホワイト) 各1kg	タイトルシート 1枚		

お客様ご用意分

バナナ ・ ガスコンロ or 電気ポット

必ずお読みください！！



—— コーティングチョコレートは水を嫌います。 ——



チョコレートを湯せんする際、たった少しの水でも入ってしまうとチョコレートが凝固し、使用不可能となります。人数分をご用意しても足りなくなりますので、ご使用の際十分注意してお取り扱いください。

諸注意

- ・チョコレートをガスコンロに直火してしまうと、鍋が焦げ付くだけでなく、チョコレート本体もこげ、使用できなくなりますので直火はお避けください。
- ・お湯を使いますので、ヤケドには十分ご注意ください。
- ・バナナに刺した割り箸で喉を刺す恐れがありますので、お子さまが食べる際は十分注意してください。
- ・コーティングチョコレートは気温の変化により溶け具合が変動いたしますが、各季節に応じたチョコを使用しておりますので、安心してご使用頂けます。
- ・チョコレートは高温になると、その油脂分が溶けだしそれが冷えて固まると白くなることがありますが、召し上がっても体にさしつかえありません。
- ・二通りの作り方をご用意しておりますが、湯せんの場合、ガスコンロに比べて手間と時間がかかります。ガスコンロをご用意いただけますと、常に熱湯が使用いただけますので、作り手間が容易になり、お客様をお待たせする事も無く運営ができます。



極力ガスコンロをご用意されることをオススメします。

※季節に、気温により作業時間が異なりますので、あらかじめご了承ください。