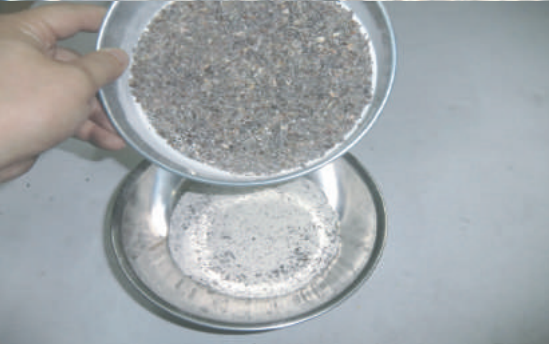


# 粉じまんの「玄そば編」 上手な製粉

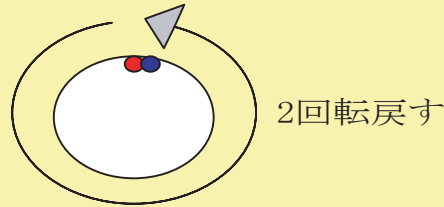
## 《臼(ウス)の調整方法》

製粉機の電源を入れ、臼と臼が擦れ合う音「カッ、カッ、カッ」と鳴るまでダイヤルを締めこみます  
この臼(ウス)が擦れ合った音が鳴ったところを0位置とします

※材料を通すことによって、0位置が変わることがありますので、ダイヤルを変更するときは0位置を再確認して下さい



■ 1回目 荒挽き 材料を入れダイヤルを0位置から2回転戻し、そば殻が割れる程度に荒挽きをします



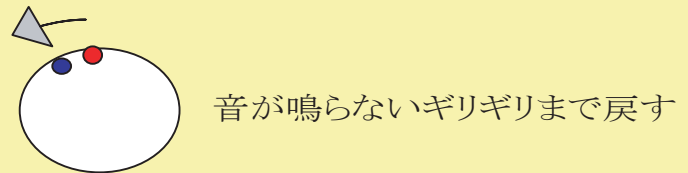
ふるいます

荒挽きをした粉から大きな殻を取り除きます  
フルイ目(11目~13目)台所のザルくらいの目です  
この程度そば殻が混ざります



■ 2回目 細挽き

0位置から音が鳴らないギリギリまでダイヤルを戻します



仕上げふるいをします

細挽きした粉から小さな殻を取り除きます(銀色50メッシュ)  
また、金色60メッシュを使うとさらに白いそば粉が取れます  
※金色60メッシュのフルイは粉じまんKJ-2のみ付属

仕上がり

写真は銀色50メッシュで仕上げた粉です

※臼の目が詰まって、材料の出が悪くなる場合があります、そのときは一度臼を掃除して下さい

※ブリッジ状態になってしまった場合は、棒のようなもので落ちるのを助けてやってください