

オスタライザーのブレンダー

角ガラスボトルとクロームのボディのオスタライザーのブレンダーを使って6年くらいになります。オスタライザーのブレンダーは、分解しやすく洗いやすく、何十年も規格が変わらずにパーツ単位で買い足しすることができ、大変エコです。しかも、それまで使っていた日本製のミキサーとすると(当時の最上位機種でも)、同じとは思えないほどパワーもあるので、ブレンダーとミキサーは別ものではないかと思ったりします。お勧めです。110Vですが、そのまま日本の100Vのコンセントで使えます。

●オプションパーツ

ガラス角ボトルは安心感があるのですが、使い終わったあと、ない状態で乾くまで置いておくのは絵にならないのと、2人分くらいには大きいのと、味違いで選んでもらえると楽しめてお客さま用にも使いよいけどガラス角ボトルの予備を置くのにはスペースが足りないのとで、小さめのをとマグを3セット追加して使っています。透明だったし説明書きもなくガラスかと思って輸入したところポリカーボネート製だったのが残念ですが、熱いものは入れないように気をつけて使用しています。サイズや形的には使いやすいです。これでガラスだったら！

刃(アイスクラッシャー)と、パッキンと、刃をセットするふた(ジャーベース)も、替えを用意しておく、お客さまのときも、ガラスボトルセットをはずし、マグでつくり、またガラスボトルをセットしておく、なんてこともすぐできます。

(ふたをはずして角ボトルを逆さまに置き、その上にふたを載せておくことができます)。

パッキンは、専用のほうがもちろん見ためもよいですが、緊急のときはweckのSサイズの赤いパッキンのタブのところをはさみで切り取り2枚重ねると、代用することはできます。

刃がよいこと、パワーが強いことで、短時間で仕上げられビタミンCをよりよくとれるのではと思います。フルーツはサーブする直前に冷凍庫から出してつくるのも大切だと思います。