

# Modular Mates Series

## MMだ円・スーパーオーバル

### 取扱説明書

モジュラー    メイツ

Modular Matesのモジュール(Module)とは基本寸法、基本単位を意味し、ひとつの基本形をもとに決まった倍率で、高さ、幅、奥行きが設計されたシステム収納容器です。キッチンを広く快適に使うポイントは無駄のない収納です。重ねて、並べて、食器棚などのスペースをすっきりと整理整頓しましょう。



MMだ円#1  
縦18.5×横9.4×高さ6.2cm  
500ml



MMだ円#2  
縦18.5×横9.4×高さ11.7cm  
1,100ml



MMだ円#3  
縦18.5×横9.4×高さ17.4cm  
1,700ml



MMだ円#4  
縦18.5×横9.4×高さ22.9cm  
2,300ml



スーパーオーバル#4  
縦28×横9.4×高さ22.9cm  
4,000ml

## 特長

- システム収納でスペースを有効活用できます。



MMだ円はひとつの基本形をもとに#1～#4までの4つの高さがあり、#1の2倍が#2、#2を2個重ねると#4の高さになります。足し算の要領で積み重ねれば効率よくすっきり収納できる設計です。

- 手になじみやすい形です。



幅が狭いので手になじみやすく、取り出しが楽です。



外からの湿気や虫をシャットアウト。香りももらさずキープします。海苔もパリッと保存します。

- 中身が見えます。



本体には窓がついているので、何が入っているのか、どの位残っているのかひと目でわかります。

## シール(フタ)の開け方・閉め方

### 閉め方



- ① 本体片側の口元の切れ込みと、シールの凸部をかみ合わせます。
- ② フチを押さえながらシールに沿って閉めていき、もう片方のシールの凸部をかみ合わせます。
- ③ フチに浮きがないか確認後、シールの中心を押しながらフチの一部を少し持ち上げ、空気抜きをして閉めます。

### 開け方

まずシールの両側の凸部を1ヶ所ずつはずし、次に本体とシールの間に指先を差し入れて、徐々に指先を移動するようにして全体を外します。シールの溝幅が広がる原因になるので、決して片側から反らせてめくり上げるようにしないでください。

## こんなものに便利

各サイズとも、常備しておきたい食品にぴったりのサイズです。毎日の調理に欠かせない、調味料や粉類はもちろん、乾物の保存にも便利。乾物には現代人に不足しがちな食物繊維やミネラル類が豊富です。ストックしておけば、料理のレパートリーが広がります。

### ■MMだ円#1



片栗粉300g、マカロニ250g、コーヒー豆・粉200g、芽ひじき、赤唐辛子、ローリエ、固形スープの素

### ■MMだ円#2



塩1kg、グラニュー糖1kg、金時豆、大豆などの豆類、ペンネ、マカロニなどショートパスタ、切干大根

### ■MMだ円#3



砂糖1kg、干しいたけ、こんぶ、煮干し、パン粉250g

### ■MMだ円#4



小麦粉1kg、シリアル、かつおぶし、春雨、高野豆腐、麩などかさのある食品

### ■スーパーオーバル#4



全形海苔が切らずに入る(海苔5帖)。奥行き28cmのため戸棚の奥行きをいっぱい使えるので、乾物の棚保存に。少量の果実酒作りにも。

## 使い方のコツ

### [袋を開けたら、すぐタッパーウェアに収納]

専用の容器を決めておいて、少なくなったら補充すれば、買いすぎることも、無くなってあわてることもありません。

### [定位置を決めておく]

調味料、粉類、だし用素材など、グループごとに位置を決めておくと、料理がスムーズです。

### [すぐに使える状態にして保存]

昆布は使いやすいサイズに切る、煮干は頭やはらわたを取って保存しておく、使いたいときにすぐ使えます。(写真①参照)

### [乾燥剤も一緒に]

乾物を収納するときは、商品と一緒に包装されている乾燥剤も捨てずに容器に入れます。シールの開閉時に容器内に入ってしまう湿気を除去し、より優れた乾燥状態を保てます。

### [別売りのロール式ラベルで名前をかく]

塩や砂糖など同じように見えるものも、すぐ区別ができます。(写真②参照)



## 使用上のご注意

- ・直火、オーブン、電子レンジ、グリルでのご使用はお避けください。
- ・火のそばや熱い鍋などの近くに置かないでください。軟化または変形することがあります。
- ・太陽光など紫外線を含む光に長時間あてると変色および破損の原因になりますので、ご注意ください。
- ・食品は十分に冷ましてから入れてください。
- ・キムチやカレー、ケチャップなどの色の濃いものや、にんにくなどのにおいの強い食品を入れた場合、着色・着臭することがあります。
- ・使用しないときは、シール(フタ)を閉めたまま保管すると、食品のにおいがこもることがありますので、シールと本体ははずして保管してください。
- ・ご使用後は早めに適量の食器用洗剤で洗ってください。
- ・プラスチック製品は油污れが付着しやすいので、汚れていないスポンジなどで洗うようにしてください。
- ・クレンザー、たわし、ナイロンたわしなどは傷の原因となりますので、ご使用にならないでください。
- ・お手入れには研磨剤の入っていない食器用洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
- ・ナイフ、フォーク、箸など硬いもので突いたりこすったりすると細かい傷が生じることがあります。
- ・製品のツヤが失われたり、溶けたりすることがありますので、シンナーやベンジンなどの溶剤で拭いたり洗ったりしないでください。
- ・自動食器洗浄機ご使用の場合は、低温(60度前後)洗浄コースのみ使用可能です。  
※食器洗浄機の説明書をよく確認した上ご使用ください。  
※食器乾燥機の使用はお避けください。(自動コースの自動乾燥も含む)

## 品質保証

正しくお取り扱いいただいたうえで、万一製品の機能が損なわれた場合は、当社の品質保証基準に従い、破損部分の無償交換を含む保証を行います。交換内容については、破損部分と同一の部品、もしくはそれに代わる製品となります。交換の部品は、同色・同デザインをご用意できない場合があります。また、以下のようなケースは無償交換の対象になりません。

- 1 溶け・変形・ゆがみ・ひずみ・・・製品の耐熱温度を超える使用、発酵性食品によるガスや温度変化によって生じた容器内外の圧力差によるもの。
- 2 傷・えぐれ・・・刃物など金属や硬いものの使用によって生じたもの。
- 3 製品を落としたり、ぶつけたりして生じたひび・かけ。
- 4 誤った方法で液体を凍らせて生じたひび・かけ。
- 5 着色・着臭・・・食品中の色素や成分、保存条件などによって色やにおいがついたもの、およびお手入れ不足による汚れやにおい。
- 6 紫外線により生じたひび・かけ、変色(屋外や、屋内でも窓際など日光が当たる場所で長時間使用した場合など)。
- 7 経年変化=時間の経過によって変化したり、樹脂の柔軟性が失われたことによって生じた損傷。
- 8 虫やねずみなどが、かじるなどして生じた損傷。
- 9 地震や火災などの災害によって生じた損傷。
- 10 低温(60度前後)洗浄コース以外の自動食器洗浄機使用による、傷、変形、破損、かん合不良。

※業務用に使用した製品、経年変化した製品は、無償交換の対象になりません。

※入会者を対象としたプロモーション品(プレゼントまたは販売した製品)などは一部品質保証の内容が異なるものがあります。

詳しくは、担当メンバーもしくは本社カスタマーサービスにお問合せください。

原料樹脂 本体: ポリプロピレン(耐熱温度 -20~100℃)  
シール: ポリエチレン(耐熱温度 -30~80℃)

## タッパーウェアブランド・ジャパン株式会社

ホームページ [www.tupperwarebrands.co.jp](http://www.tupperwarebrands.co.jp)

本社 東京都千代田区紀尾井町3-12

(Jun.22)