



GOOD GRIPS®

ONE STOP CHOP
MANUAL FOOD PROCESSOR

ハンドル式フードチョッパー





Congratulations

on your new

OXO One Stop Chop Manual Food Processor!

Now you can chop, mince,
or purée just about anything
without needing to pull out
a cutting board, a knife,
extra bowls—
you get the picture.

ハンドル式フードチョッパーをお買い上げ
いただきありがとうございます。

ハンドルを回すだけでみじん切りやピューレ
作りが手軽にできます。ぜひお気に入りの
レシピを見つけてください。

We'd love to see
what you whip up.

@OXO



CHOP, MINCE, PURÉE

Salsa
Guacamole
Chicken Salad
Nuts
サルサソース
ワカモレ
チキンサラダ
ナッツ

Onions
Jalapeños
Cauliflower Rice
Herbs
玉ねぎ
ハラペーニョ
カリフラワーライス
ハーブ

Baby Food
Pesto
Hummus
Sauces/Dips
離乳食
バジルペースト
フムス
ソース/ディップ



Onions
玉ねぎ



Chickpeas
ひよこ豆



Tomatoes
トマト



Peppers
ピーマン/パプリカ



Nuts
ナッツ



Potatoes
じゃがいも



Garlic
ニンニク



Herbs
ハーブ



Cauliflower
カリフラワー



Berries
ベリー



Cucumbers
キュウリ



Ice
氷



Bread
パン



Avocado
アボカド



Eggplant
ナス

**COMFORTABLE
KNOB**

for easy turning

手にフィットして握りやすいノブ

**REMOVABLE
HANDLE**

fits inside for compact storage

ハンドルは取り外してコンパクトに収納可能

LOCKING TABS

keep lid secure for one-handed
turning

ロック付きのフタで安全

**3 STAINLESS STEEL
BLADES**

quickly chop, mince or purée fruit,
vegetables, nuts and more

手早くカットできる3枚の刃

STURDY SUCTION CUP

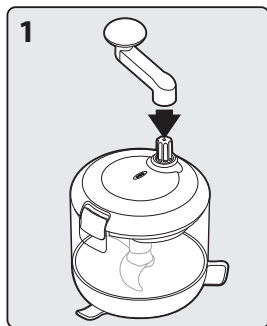
locks into place and stabilizes the
Food Processor while in use

しっかり安定する底面の吸盤



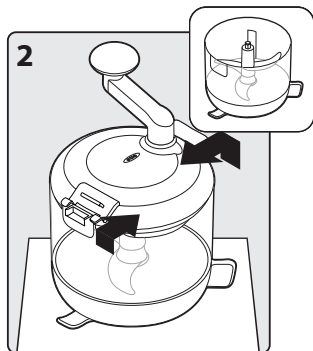
4-cup capacity | Dishwasher safe
約950ml 食器洗い乾燥機対応(低温設定)

To Use 使用方法



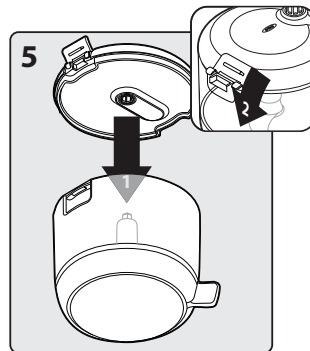
Slide handle onto lid to attach.

ハンドルを奥まで差し込む。



Once assembled, lift tabs to unlock lid.

フタのロックタブを引上げてフタを外す。



Replace lid. Align tabs on lid with the notches in Food Processor. Ensure cutting blade post is properly inserted into the hole in lid. Close tabs to lock.

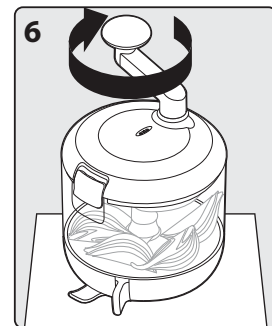
刃が正しくセットされていることを確認し、フタをかぶせてロックタブをカチッと音がするまで倒してロックする。

7. Unlock tabs and lift lid.

フタのロックを外す。

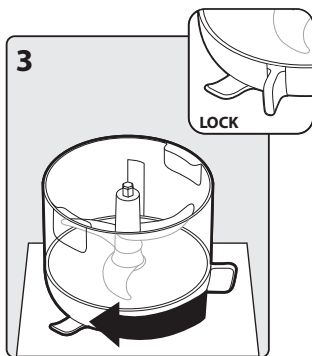
8. Lift blade post out of Food Processor.

刃をまっすぐ持ち上げて外す。



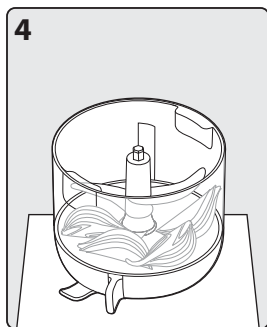
Turn handle clockwise to chop. The first turn may meet some resistance. Keep rotating until you reach desired consistency.

ノブを時計回りに回す。食材が引っ掛かって回しにくい場合は、反時計回りに少し戻してから、時計回りに回すとうまくカットできます。



Place Food Processor on a firm, dry surface. Slide lock engage suction cup.

乾いた平らな場所に置き、側面のレバーを矢印の方向に回して固定する。



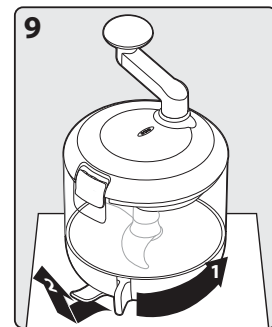
Add food into body of Food Processor.

Good Tip: Quarter vegetables or cut food into smaller chunks to make chopping easier.

容器に食材を入れる。
メモ：予め食材をカットして入れるとスムーズです。

Slide lock, lift suction cup tongue to release Food Processor from surface. Use a spatula or other utensil to transfer or serve.

側面のレバーを矢印の方向に回し、吸盤のタブをつまんで本体を持ち上げ、スパチュラなどで中身を取り出す。





Guacamole

ワカモレ

1 jalapeño

quartered,
seeds removed

1 medium red onion

peeled and quartered

1 red pepper

cut into eighths,
seeds removed

ハラペーニョ … 1個

(種を取り4等分に切る)

赤玉ねぎ … 1個

(皮をむいて4等分に切る)

赤パプリカ … 1個

(種を取り8等分に切る)

2 avocados

pit and skin removed

Juice of 1 lime

Cilantro

Salt

アボカド … 2個

(種と皮を取る)

ライム果汁 … 1個分

パクチー … 適量

塩 … 適量

1. Add jalapeño to Manual Food Processor and roughly mince.
2. Add onion and turn until roughly chopped. Once chopped, add pepper and chop until all ingredients are combined.
3. Add avocados, lime juice and a handful of cilantro. Chop until desired texture is reached.
4. Salt to taste.

1. ハラペーニョを入れ、ハンドルを回して粗めのみじん切りにする
2. 赤玉ねぎを加えて回し、粗みじん切り程度になったら、赤パプリカを加えてさらに回す
3. アボカド、ライム果汁、パクチーを入れてお好みのやわらかさになるまでカットする
4. 塩で味を調えたらできあがり

Basil Pesto

バジルペースト

¼ cup pine nuts

4 cloves garlic
peeled

2 cups packed, fresh
basil leaves

½ cup olive oil

松の実 … 35g

ニンニク … 4片
(皮をむく)

フレッシュバジル(葉) … 50g

オリーブオイル … 120ml

¾ cup grated
parmesan cheese

Juice of 1 lemon

Salt and pepper

パルメザンチーズ(粉) … 60g

レモン果汁…1個分

塩・コショウ … 適量

1. Add pine nuts and garlic to Manual Food Processor, turn handle until finely minced.
 2. Add two cups of packed basil, turn until finely minced and mixed well.
 3. Scrape down sides, add ½ cup olive oil and turn until well incorporated.
 4. Add parmesan cheese and lemon juice. Mix well.
 5. Salt and pepper to taste.
-
1. 松の実とニンニクを入れ、ハンドルを回して細くなるまでカットする
 2. バジルを加えて、均一になるまでカットする
 3. バジルが細くなってきたら、オリーブオイルを加えてなめらかになるまでさらにカットする
 4. パルメザンチーズとレモン果汁を加えてよく混ぜる
 5. 塩・コショウで味を調えたらできあがり





Red Pepper Hummus

赤パプリカのフムス

1 can of chickpeas

drained, with liquid reserved

$\frac{1}{3}$ cup olive oil

2 cloves garlic

peeled

ひよこ豆 … 400g

(ゆで汁を取っておく)

オリーブオイル … 80ml

ニンニク … 2片

(皮をむく)

3 tablespoons tahini

2 tablespoons

lemon juice

$\frac{1}{3}$ cup roasted

red peppers

タヒニ … 大さじ3

(なければ練りゴマでも)

レモン果汁 … 大さじ2

赤パプリカ … 80g

(種を取って焼く)

1. Combine drained chickpeas, olive oil and garlic in the Manual Food Processor.
 2. Turn handle until combined (the texture will still be rough).
 3. Add tahini and lemon juice. Turn until smooth.
 4. Add three tablespoons reserved liquid and turn until desired consistency is reached.
 5. Add roasted red peppers and turn until incorporated into the hummus.
1. ゆで汁をきったひよこ豆、オリーブオイル、ニンニクを入れる
 2. 全体が混ざり、粗みじん切り程度になるまでハンドルを回してカットする
 3. タヒニとレモン果汁を加え、なめらかになるまでさらにカットする
 4. 取っておいたひよこ豆のゆで汁(大さじ3)を加えよく混ぜる
 5. 赤パプリカを加えてまんべんなく混ざったらできあがり

Cauliflower Fried Rice

カリフラワーライス

1 medium head
of cauliflower
cored, cut into florets

2 cloves garlic
peeled

5 scallions
trimmed to fit Processor

1/2 onion
quartered

1 tablespoon cooking oil

カリフラワー … 1個
(茎を取り小房に分ける)
ニンニク … 2片 (皮をむく)
エシャロット … 5個
(なければネギでも/ざく切り)
玉ねぎ … 1/2個 (4等分に切る)
食用油 … 大さじ1

1 large egg
whisked

1 tablespoon
sesame oil

1/2 cup frozen peas
and carrots

3 tablespoons soy
sauce

Salt

溶き卵 … 1個分
ごま油 … 大さじ1
グリーンピース・ニンジンなど
… お好みで
醤油 … 大さじ3
塩 … 適量

1. Add florets to Processor in small batches. Chop until rice-like texture is achieved. Set aside.
2. Mince garlic, scallions and onion in Processor. Set aside.
3. Place a large sauté pan over medium-high heat, coat with cooking oil.
4. Add egg, scramble, remove and set aside.
5. Add sesame oil to pan and sauté onion, garlic, scallions, frozen peas and carrots for 4 - 5 minutes or until soft.
6. Add the cauliflower rice and soy sauce to pan.
7. Cook for 5 - 6 minutes, stirring frequently.
8. Add eggs and remove from heat. Salt to taste.

1. 小房に分けたカリフラワーを容器に入れ、ハンドルを回してお米ほどの大きさになるまでカットしたら取り出す
2. ニンニク、エシャロット、玉ねぎを入れて細くなるまでカットしたら取り出す
3. 深めのフライパンに食用油をひき、中強火にかける
4. 溶き卵をフライパンに入れてスクランブルエッグを作り、取り出す
5. フライパンにごま油をひき、2.とグリーンピース・ニンジンなどを加えて、全体に火が通るまで4~5分炒める
6. 1.を加え醤油で味付けする
7. かき混ぜながら5~6分炒める
8. スクランブルエッグを加えたら火から下ろし、塩で味を調べてできあがり

