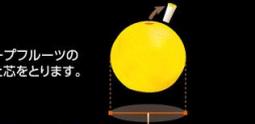




CAJYUTTA
カジュッタ

使用方法 カンタン3ステップ

1. グレープフルーツのヘタと芯をとります。



2. ヘタをとったグレープフルーツをヘッド部分へ差し込みます。



3. ハンドルをゆっくり下げて果肉を搾ります。



Easy! 美味しいジュースの出来上がり。

【ご注意】

88mmより小さいグレープフルーツは使用しないでください。
ヘッド部分の径のほうが大きくなり皮を突き破ると怪我の原因になります。
必ずグレープフルーツの直径を確認の上、押ってください。

さらに詳しくご覧になりたい方は、

コチラをチェック!!



カジュッタ
ビデオマニュアル



CAJYUTTA
カジュッタ

製品価格 ● 果汁搾り機カジュッタ/CJT3-04

メーカー希望小売価格 **272,800円**(税込)

■本体 ※芯抜き器は含まれておりません

● 刃物ユニット **22,000円**(税込)

※刃物ユニットは、消耗品です

製品情報 **CAJYUTTA 本体**

ハンドル
果物を搾る刃を
回転させます

カバー
刃の取り替えや
洗浄時に開きます

刃物ユニット(付属品)
果物を搾ります
取り外しが出来ます

フレームベース
平らな場所に
設置して下さい



電源スイッチ

電源ケーブル
コネクター

製品名称/型式番号
：果汁搾り機カジュッタ/CJT3-04

電圧/周波数
：家庭用交流 100V 50/60Hz

消費電力
：45W

外寸寸法

：幅210mm×奥297mm×高さ535mm

総重量
：約10kg

電源コードの長さ
：1.8m

各部材質

：本体/ステンレス、鉄、アルミ、ABS樹脂
刃物ユニット/ステンレス、POM、チタン合金

● 標準カラー ホワイト/ブラック/オレンジ

※オリジナルカラー
対応可 (別途料金)



ホワイト

ブラック

オレンジ

● カジュッタ専用ストロー (別売)
(1箱400本入り) 50 (150mm)

レッド/ブルー/グリーン



● 専用芯抜き器 (別売)
約200円

販売店

株式会社 カジュッタ

〒393-0033 長野県諏訪郡下諏訪町東高木 9050-3F

tel.0266-78-6002 fax.050-3730-8231

Mail: info@cajyutta.com

製造元

株式会社 ヤマト

〒392-0027 長野県諏訪市湖岸通り 1-19-7

tel.0266-58-1112 fax.0266-52-4314

Mail: info@yamato.cc

世界初!

そのフルーツが
フルーツを超える!
CAJYUTTA

特許第5860943号

カジュッタ公式HP



これ以上ない新しい飲み方のスタイルをご提案します。
www.cajyutta.com

正真正銘、天然果汁。

カジュッタは、グレープフルーツをそのまま器にしフレッシュ果汁を美味しく楽しめる果汁搾り機です。

特徴

- 100%天然果汁** → 皮を切らずに果汁だけを搾ることができます
- 新食感!** → 今までにない粗搾りジュースだから素材の美味しさそのまま
- Sweet!** → 酸化が抑えられるから果物本来の甘さが引き立ちます
- カンタン! 楽しい!** → 操作がとっても簡単! 楽しくあっという間に搾れます
- エコ&ユニーク!** → 果物をそのまま器に利用できるエコでユニークな一面も
- 洗浄ラクラク!** → ワンタッチで刃物ユニットの着脱ができるからお手入れもラクラク



楽しさが広がる、カジュッタの魅力

ビーチ、ホテル、バー、テーマパーク、
カフェ、レストラン、サービスエリア、ケータリングetc
その楽しさは、様々なシーンで広がります。



新定番に!! カジュッタ 生搾りサワー

カジュッタ 生搾りフルーツサワー

いつもの生搾りサワーも
演出次第で楽しくおいしく!

- 作り方
1. 生搾りカジュッタグレープフルーツをつくる
 2. サワーと一緒に提供するだけ!

カジュッタ カクテル

相性
いろいろ

カクテルとも抜群の相性!
リキュールや、ソーダなどと合わせて
オリジナルのカジュッタカクテルを作れます。
ノンアルコールでもおいしい!



ORIGINAL STYLES

ジュースだけじゃない

アレンジ次第で広がるカジュッタメニュー

カジュッタ グレープフルーツゼリー

見た目も美味いまるごとスイーツ!

- 作り方
1. カジュッタでグレープフルーツジュースを搾る
 2. ジュースをボールなどにあげ、ゼラチンや寒天と合わせる
 3. グレープフルーツの器へ[2.]を注ぎ入れ冷蔵庫で冷やす。

グレープフルーツカッ プのスイーツ

シャーベットや
スムージーの可能性は無限大!

作り方

中身を搾った後に、少し大きめに
グレープフルーツの口をカットして、
シャーベット、アイス、スムージーなどを
入れれば出来上がり!

生搾り カジュッタドレッシング

ドリンクやスイーツだけでなく、
お料理の演出に!

作り方

1. 生搾りカジュッタグレープフルーツジュースと
オリーブオイル、塩、コショウなどを混ぜる。
2. グレープフルーツの器に注ぎ、料理と一緒に
提供するだけ!