

取扱説明書

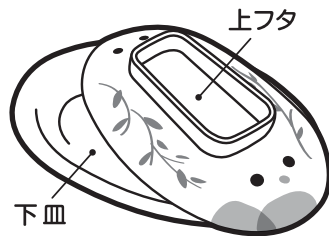
【レンジでチン! かんたん目玉焼き】

注意

- ①電子レンジ500W以外で調理する場合、裏面を参考に必ず加熱時間を変更してください。加熱しすぎると黄身が弾ける場合があります。
- ②黄身に穴を開けない状態での加熱は、黄身が弾ける原因となりますので絶対におやめください。
- ③密閉された膜や殻があるような食材の調理は、絶対におやめください。
例：イカ、たらこ、栗、銀杏、殻付きの生卵、ゆで卵など
- ④サラダ油のご使用はおやめください。
- ⑤加熱後は容器が熱くなっておりますので十分にご注意ください。
- ⑥電子レンジの取扱説明書で禁止されていることは、絶対におやめください。
- ⑦直火またはオープンには使用しないでください。

※ 手作りのため、サイズ・重量・風合い等多少異なる場合がございます。

- 材質：陶器（半磁器）
- サイズ：(約)13×19.5×6.5 cm
- 耐熱温度：150℃
- 日本製



【発売元】株式会社 グリム
愛知県名古屋市中区錦2丁目5番24号

【お客様相談窓口】 ☎ 0120-13-9668
(平日10:00~18:00)

【URL】 <https://www.glim-gr.jp>



glim
GLOBAL LIMITED

調理方法

目玉焼き

- ①生卵を割って直接下皿に入れます。
- ②楊枝で黄身に3~4ヶ所穴を開けてください。その際、確実に穴を開けるために楊枝が器に達するまでしっかりと突きます。
- ③黄身の膜から中身がにじみ出たことを確認します。
- ④電子レンジの中央に下皿を入れ、上フタをして500Wで約1分加熱します。
- ⑤目玉焼きの出来上がり。
※卵のサイズで加熱時間が多少変わります。(前後約10秒)
※黄身の固さはお好みで調理時間を調整してください。(前後約10秒)
※ハム、キャベツ、ほうれん草等を一緒に入れても美味しく召し上がれます。
(卵+他の食材約25gで延長調理時間約10秒)

あさりの酒蒸し

- ①十分に砂抜きさせたあさり(殻付き)を下皿に入れ、お酒・しょう油を少々振りかけます。上フタをしてレンジで約1分30秒~2分加熱します。(500W)
- ②仕上げに、ねぎや唐辛子をお好みで入れてください。
※食材や分量、お使いの電子レンジで多少時間が異なります。

かつ煮

- ①下皿に水で薄めためんつゆ、薄切りにした玉ねぎを入れ、揚げたとんかつを切って乗せ、溶きほぐした卵をとんかつの上から加えます。上フタをしてレンジで約2分~2分30秒加熱します。(500W)
- ②仕上げに、あさつきや三つ葉をお好みで入れてください。
※食材や分量、お使いの電子レンジで多少時間が異なります。
※黄身の固さはお好みで調理時間を調整してください。(前後約10秒)

蒸し野菜

- ①お好みの野菜を食べやすい大きさに切り、下皿に入れ、塩とお好みでしょう油、コショウ等をふります。上フタをしてレンジで約1分30秒~2分加熱します。(500W)
※食材や分量、お使いの電子レンジで多少時間が異なります。

鮭の切り身

- ①下皿に塩鮭を入れます(生鮭は塩をひとつまみ振る)。
- ②楊枝でまんべんなく穴を開けてください。その際、確実に穴を開けるために楊枝が器に達するまでしっかりと突きます。
- ③上フタをしてレンジで約1分30秒加熱します。(500W)
※冷凍した鮭は、しっかりと解凍してからご使用ください。
※切り身の厚み目安は2cmです。目安以上の厚みの場合は加熱時間を調整してください。
※お好みでレンジの前にコショウを振り、加熱後バター、レモンを乗せても美味しく召し上がれます。