

マジカリノ レンジで発熱する皿20・24cm/レシピ&取扱説明書

サイズ:A6サイズ・T148xY105mm (展開T148xY630mm) /蛇腹折り

マジカリノの
詳細はこちら
wahei.jp/
magicalino



材料の種類/耐熱陶器

MADE IN CHINA

和平方イース株式会社
〒959-1292 新潟県高田物流センター2丁目16番地
0256-66-8511【ファクサービス係】
https://www.wahei.co.jp

※ 発熱時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

レンジで発熱する皿の使い方

- 食材を切って入れる**
食材は均等な大きさに切るのがコツです。加熱ムラがおきにくくなります。
- 電子レンジやオープン、直火で加熱**
レシピの調理時間は、出力600Wの電子レンジを目安としています。電子レンジのワット数、機種、食材の大きさ、季節等により加熱時間は異なります。その都度、調節して使用してください。

オープン加熱時は
200℃以下で

- できあがり!**
本体が非常に熱くなっています。必ず厚手のミトン等を用いてヤケドに注意してください。

※ 調理方法はレンジによって異なります。

直火 対応 **電子レンジ対応**
オープン (200℃以下) ※ 本体が高温度になるのでラップは使用できません。

電子レンジやオープン調理時のポイント

取扱説明書も合わせてお読みの上、正しく使用してください。

- 電子レンジ・オープン・ガスコンロ以外には使用しないでください。IHクッキングヒーターには使用できません。
- 750Wを超える出力の電子レンジには使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。
- レンジの加熱時間は、出力600Wの電子レンジを目安としています。ワット数が調節可能な機種は、手動でワット数を調節してください。
- 出力500Wの機種・設定の場合、レシピの調理時間より1.2割程度長くしてください。700Wの場合は、2割程度短くしてください。レンジによっては高いワット数で加熱した場合は、うまく調理できない場合があります。
- 電子レンジのワット数、機種、食材の大きさ、季節等により加熱時間は異なります。その都度、加熱時間を調節してください。
- 電子レンジの自動メニューは使用しないで、手動で加熱時間を設定してください。
- 油分・糖分の多い食材や、水分の少ない食材は加熱時間を短くしてください。
- 本体に多量の油分や、油のみを入れて加熱しないでください。発火の恐れがあります。
- レンジで生たまごを加熱する際は、良く溶いてから加熱してください。破綻する恐れがあります。
- 電子レンジでカラメルソースを作らないでください。高温になりすぎ破綻する場合があります。
- ラップは発熱した皿の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- オープンは200℃以下で使用してください。

※ ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。IHクッキングヒーターには使用しないでください。小さな傷やヒビは割れの原因になりますので使用しないでください。

△注意 ぶついたり、高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。

△注意 ご使用の電子レンジ・オープン・ガスコンロの取扱説明書にそって正しく使用してください。

△取扱上の注意

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 電子レンジ・オープン・ガスコンロ以外には使用しないでください。IHクッキングヒーターには使用できません。
- 家庭用電子レンジ500W・600W対応です。750Wを超える出力の電子レンジには使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。
- 調理中や直後は熱くなっています。必ず厚手のミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- ガスコンロで加熱する際はガスコンロの中央部に載せて安定させ、弱火で使用してください。(温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。)
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 長時間の空炊きをしないでください。破損やヤケドの原因になります。
- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。破損の原因になります。
- 練まで水等を満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれて電子レンジ・オープン・ガスコンロの故障やヤケドの原因になります。
- 天ぷら、揚げ物調理には、使用しないでください。
- 調理後は耐熱効果の高い珪酸塩(木製、金属製等)を敷いて置いてください。薄い布等は焦げる場合があります。又、木製品やカーペット等に直接置いた場合、変色する恐れがあります。
- 皿が発熱した皿の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- 皿が高温度の時に液体調味料やソースをかけるると飛び跳ねる場合がありますので十分注意してください。
- 食材を入れたまま長時間放置しないでください。食材の腐敗の原因になります。
- 調理物を皿に長時間(1日以上)残した場合は、しみ、臭いの原因になります。調理物はこまめに他の容器に移してください。

この度は、お買い求めいただき誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

※ ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。小さな傷やヒビは割れの原因になりますので使用しないでください。

△注意 ぶついたり、高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。

△注意 ご使用の電子レンジ・オープン・ガスコンロの取扱説明書にそって正しく使用してください。

△取扱上の注意

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 電子レンジ・オープン・ガスコンロ以外には使用しないでください。IHクッキングヒーターには使用できません。
- 家庭用電子レンジ500W・600W対応です。750Wを超える出力の電子レンジには使用できません。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。
- 調理中や直後は熱くなっています。必ず厚手のミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- ガスコンロで加熱する際はガスコンロの中央部に載せて安定させ、弱火で使用してください。(温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。)
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 長時間の空炊きをしないでください。破損やヤケドの原因になります。
- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。破損の原因になります。
- 練まで水等を満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれて電子レンジ・オープン・ガスコンロの故障やヤケドの原因になります。
- 天ぷら、揚げ物調理には、使用しないでください。
- 調理後は耐熱効果の高い珪酸塩(木製、金属製等)を敷いて置いてください。薄い布等は焦げる場合があります。又、木製品やカーペット等に直接置いた場合、変色する恐れがあります。
- 皿が発熱した皿の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- 皿が高温度の時に液体調味料やソースをかけるると飛び跳ねる場合がありますので十分注意してください。
- 食材を入れたまま長時間放置しないでください。食材の腐敗の原因になります。
- 調理物を皿に長時間(1日以上)残した場合は、しみ、臭いの原因になります。調理物はこまめに他の容器に移してください。

●高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損の原因になります。

●先霜が剥がれる等ので傷付かないでください。破損の原因になります。

●破損した場合は修理や改造等をせずにご使用を中止してください。

●乳幼児の手の届かない所に保管してください。

△注意 特に電子レンジでの調理直後は、突然一気に沸騰した液体が激しく噴き出す事があります(突沸現象)。電子レンジ・オープンから取り出す時は顔等を近づけないでください。

△お手入れ方法

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。
- スチールたわし、研磨剤入りのナイロンたわしやスポンジ、磨き粉等を使用しないでください。
- 酸性、アルカリ性の洗剤は劣化の原因になります。
- 焦げ付きが取りにくい場合は、お湯を満たしてふやかした後、スポンジでていねいに取り除いてください。
- 水分や調理カスが残っている場合は、臭いやカビの原因になります。
- 水分が残った状態での加熱はヒビの原因になります。洗った後の水分は十分に拭き取り乾燥してください。拭き取り後に電子レンジ500W・600Wで1分程度加熱すると、手早く乾燥ができます。その際、皿から水分が染み出る場合がありますが、調理中に吸水した調理汁なので問題ありません。再度水洗いし、水気を拭き取った後、自然乾燥してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。

※ 製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。



Magicalino

レンジで発熱する皿

レシピ & 取扱説明書

※ ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。

電子レンジ 鯖とじゃがいものバターしょうゆ焼き

※24cm(4用)

○材料【2人分】

- 生鯖(切身).....2切
- じゃがいも.....1個
- ミニトマト.....4個
- にんにく.....1片
- パセリ.....適量
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- バター.....10g
- めんつゆ.....大さじ1
- ブラックペッパー.....適量
- サラダ油.....適量

○作り方

- 1 生鯖は塩、こしょうで下味をつける。じゃがいもは小さめの口と口大に切り、ミニトマトはヘタを取り、にんにくは薄切り、パセリは粗みじん切りにする。
- 2 本体を電子レンジ(600W)で3分30秒程度予熱しておく。
- 3 本体にサラダ油を引き、生鯖、じゃがいも、ミニトマト、にんにく、バターを入れてめんつゆをかける。
- 4 電子レンジ(600W)で8分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったらパセリとブラックペッパーをかけて出来上がり。

オープン 鶏肉のアービュ

※20cm(4用)

○材料【2人分】

- 鶏もも肉.....100g
- エリンギ.....1本
- ミニトマト.....6個
- にんにく.....2片
- パセリ.....適量
- オリーブオイル.....50ml
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- パケット.....適量

○作り方

- 1 鶏もも肉、エリンギは2cm程度の角切り、ミニトマトはヘタを取り、にんにく、パセリはみじん切りにする。
- 2 オープンは180度に予熱しておく。
- 3 本体にオリーブオイル、鶏もも肉、エリンギ、ミニトマト、にんにくを入れ、塩、こしょうをかける。
- 4 オープンで15分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったらパセリをパケットを添えて出来上がり。

電子レンジ コーウで作る豚の角煮

※20cm(4用)

○材料【2人分】

- 豚バラ肉(ブロック).....200g
- 長ネギ.....1/2本
- 小ネギ.....適量
- コーウ.....100ml
- しょうゆ.....大さじ1
- すりおろしにんにく.....小さじ1
- 猪肉のタレ.....大さじ1
- 粗からし.....適量

○作り方

- 1 豚バラ肉は両面にフォーク等で数カ所穴を開けて箸等でよく叩き、3cm幅程度に切る。長ネギは3cm程度の長さで切り、小ネギは小口切りにする。
- 2 豚バラ肉、長ネギ、Aをビニール袋等に入れて1時間程度おく。
- 3 本体を電子レンジ(600W)で3分30秒程度予熱しておく。
- 4 Aをすべて本体に入れて電子レンジ(600W)で8分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったら、小ネギをかけ粗からしを添えて出来上がり。

電子レンジ テキンのガーリックソテー

※24cm(4用)

○材料【2人分】

- 鶏もも肉.....1枚
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- ズッキーニ.....1本
- すりおろしにんにく.....小さじ1
- オリーブオイル.....適量
- レモン汁.....適量
- お好みの野菜.....適量

○作り方

- 1 鶏もも肉は半分切り塩、こしょう、すりおろしにんにくで下味をつける。ズッキーニは1cm幅程度の輪切りにする。
- 2 本体を電子レンジ(600W)で3分30秒程度予熱しておく。
- 3 本体にオリーブオイルを引き、鶏もも肉の皮面を下にして入れ、ズッキーニを加える。
- 4 電子レンジ(600W)で7分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったらレモン、お好みの野菜を添えて出来上がり。

電子レンジ カントンお好み焼き

※24cm(4用)

○材料【1枚分】

- 豚バラ肉.....50g
- 千切りキャベツ.....1/2袋
- 卵.....1個
- A お好み焼き粉.....大さじ1
- 水.....小さじ1
- しょうゆ.....適量
- サラダ油.....適量

○作り方

- 1 Aを混ぜ合わせ、千切りキャベツを加えてさらに混ぜ合わせる。
- 2 本体を電子レンジ(600W)で3分30秒程度予熱しておく。
- 3 本体にサラダ油を引き、Bを流し入れ上に豚バラ肉を乗せる。
- 4 電子レンジ(600W)で5分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったらお好みの食材をトッピングして出来上がり。

※トッピング
お好みソース.....適量
マヨネーズ.....適量
かつおぶし.....適量
青のり.....適量
紅生姜.....適量

電子レンジ モーニングプレート

※24cm(4用)

○材料【2人分】

- 卵.....2個
- ウィンナー(ハーフ入).....4本
- サラダ油.....適量
- お好みの野菜.....適量
- クロワッサン.....適量

○作り方

- 1 本体にサラダ油を引いて弱火で加熱し、卵、ウィンナーを入れる。
- 2 食材に火が通ったらお好みの野菜、クロワッサンを添えて出来上がり。