

# マジカリーノ 耐熱ガラスボウルセット18・21cm/レシピ&取扱説明書

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

マジカリーノの  
詳細はこちら  
wahaip.jp/  
magicalino



■耐熱ガラスボウル  
品名/耐熱ガラス製器具  
使用区分/オープン・電子レンジ用  
耐熱温度/120度

■コランダージュ  
原料/樹脂/ポリプロピレン  
耐熱温度/140度 耐冷温度/-20度

■シリコン蓋  
材料の種類/本体:シリコンゴム  
耐熱温度/200度 耐冷温度/-20度  
蒸気弁:ポリプロピレン  
耐熱温度/140度 耐冷温度/-20度

MADE IN CHINA

和平方株式会社  
〒959-1292 新潟県高田物流センター2丁目16番地  
0256-66-8511【アフターサービス係】  
https://www.wahaip.jp

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

### 耐熱ガラスボウルセットの使い方

**1 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。

**2 電子レンジやオープンで加熱**  
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。その程度、調節して使用してください。加熱する際は、蓋の高気弁を上げて使用してください。

オープン加熱時は200℃以下で

**3 できあがり!**  
本体が非常に熱くなっています。又、蓋を開ける際は熱い蒸気が出る事がありますので、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。

※調理方法はレシピによって異なります。

食洗機対応 電子レンジ対応 オープン対応 (200℃以下)

### 電子レンジやオープン調理時のポイント

取扱説明書をお読みの上、正しく使用してください。

- 直火では使用できません。電子レンジ・オープン以外には使用しないでください。
- 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、割程度短くしてください。1000Wの場合は、5割程度短くしてください。火が通っていない場合は、繰り返し15~30秒程度加熱してください。レシピによっては高いワット数で加熱した場合、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。その程度、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。
- 電子レンジで加熱する際は、蓋の高気弁を上げて使用してください。
- 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。耐熱温度を超えて危険です。又、発火の恐れがあります。
- 電子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。破裂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。高温になりすぎ破裂する場合があります。
- オープンで調理する際は熱い蒸気を出さないでください。
- オープンには200℃以下で使用してください。

温野菜 加熱時間目安 (4人分の場合)	
600W	1000W
かぼちゃ (200g) 約19分30秒	約15分
ほうろく菜 (100g) 約19分30秒	約15分
にんじん (100g) 約29分30秒	約19分30秒
ブロッコリー (120g) 約19分30秒	約15分
ピーマン (200g) 約19分30秒	約15分

※食材を加熱する際は、水 (たまご) を加えてください。  
※【2分】で加熱する際は、分量と加熱時間を半分にしてください。  
※火が通っていない場合は、繰り返し15~30秒程度加熱してください。

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、ガラスのフチにヒビやカケがないか事前に確認してください。ヒビ、カケ、強い入り傷の入ったものは思わぬ時に破裂する事がありますので使用しないでください。

**△注意** ガラスは割れやすい材料。ぶつたり、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。
- 直火では使用できません。電子レンジ・オープン以外には使用しないでください。
- 耐熱温度、耐冷温度以内で使用してください。
- コンロ等、火のそばに置かないでください。
- 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。
- 空炊きや中身の極端に少ない状態で加熱しないでください。破裂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。破裂の原因になります。
- 緑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・オープンの故障やヤケドの原因になります。
- 調理の際は外漏をぬいて、途中で差し水を水をする時は冷水の使用を避けてください。
- ガラスが熱くなっている時は濡れた布で触れたり、濡れた所に置かないでください。
- 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。
- 冷凍庫での保存はできません。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破裂や変形の原因になります。
- ガラスボウルを金属製の皿などで強くたたいたり、ぶつたりしないでください。破裂の原因になります。
- 破裂したガラスは鋭利な破片となります。ケガをしないように十分に注意してください。
- 先端が便利なもの等で傷つけないでください。破裂の原因になります。
- 変形、破裂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。

※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。

●ガラスボウル以外の部品はオープンには使用しないでください。  
●直火が出るタイプのオープンには使用しないでください。  
●オープン・スターを使用する時は、熱源から3~4cm程度離れている事を確認してください。  
●実色する場合がありますが、ご使用上問題はありません。  
●シリコン特有の臭いを感じる場合がありますが、ご使用上問題はなりません。臭いは時間の経過に伴い薄れていきます。  
●乳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蒸気を近づけないでください。

#### △ お手入れ方法

- 本体にシール等が貼ってある場合は、はがしてから使用してください。
- 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。
- ガラスの汚れがひどい場合は「台所用漂白剤」を薄めて使用してください。ご使用後は十分に水洗いしてください。ご使用の「台所用漂白剤」の取扱注意事項必ずお守りください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機をご使用の際は、機種の取扱説明書にそって正しく使用してください。

※破裂したガラスを廃棄する際は各自自治体の指示に従って分別してください。

※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

耐熱ガラスボウルセット

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。

### パウチキンカレー

電子レンジで作る

○材料【4人分】

- 鶏もも肉 1枚
- 玉ねぎ 1個
- パセリ 適量
- カレー粉(ケチャップ) 12g
- 牛乳 100ml
- お好みソース 大さじ1
- クチャップ 大さじ1
- にんにく 大さじ1/2
- コンソメ(顆粒) 少々
- バター 10g
- はちみつ 大さじ1
- ルウ(カレー) 2片

○作り方

- 1 鶏もも肉は小さめのひと口大に切る。玉ねぎは薄切り、パセリは粗みじん切りにする。
- 2 鶏もも肉、玉ねぎ、Aを本体に入れて混ぜ合わせ蓋をする。
- 3 電子レンジ(600W)で18分程度\*加熱する。
- 4 ルウを加えて混ぜ合わせながら溶かし、蓋をせずにさらに電子レンジ(600W)で1分程度\*加熱する。
- 5 食材に火が通ったらパセリを散らして出来上がり。

※2人分の場合 【材料】全て1/2に | 【加熱時間(600W)】 ③ 15分程度 / ④ 1分程度

### 和風キノコパスタ

電子レンジで作る

○材料【2人分】

- スパゲッティ 200g
- ベーコン 2枚
- エリンギ 1本
- しめじ 12個
- 小ネギ 適量
- 水 450ml
- めんつゆ 大さじ3
- だし汁 大さじ1
- すりおろしにんにく 少々
- 塩 少々
- オリーブオイル 大さじ1

○作り方

- 1 ベーコンは1cm幅程度に切り、エリンギは半分の長さになって薄切り、しめじは小房に分ける。小ネギは小口切りにする。スパゲッティは半分の長さにする。
- 2 本体にスパゲッティをパツッピンになるように入れて、ベーコン、エリンギ、しめじ、Aを加えて蓋をする。
- 3 電子レンジ(600W)で袋に記載の時間+6分程度加熱する。
- 4 食材に火が通ったら小ネギを散らして出来上がり。

※4人分の場合 は、2人分を2回に分けて調理してください。

### バーニャカウダ

電子レンジで作る

○材料【4人分】

- アスパラガス 4本
- じゃがいも 1個
- パプリカ(黄) 1/2個
- ブロッコリー 1/2個
- ミニトマト 4個
- 水 50ml
- ツナ缶 1缶
- すりおろしにんにく 少々
- 塩 少々
- こしょう 少々
- マヨネーズ 大さじ2

○作り方

- 1 アスパラガスは5cm程度の長さで切り、じゃがいも、パプリカは小さめのひと口大に切り、ブロッコリーは小房に分け、ミニトマトはヘタを取る。
- 2 Aは混ぜ合わせる。
- 3 本体にコランダージュをセットし、②のミニトマト以外を入れて水を回しかけ蓋をする。
- 4 電子レンジ(600W)で6分程度\*加熱し、そのまま庫内に10分程度放置する。
- 5 食材に火が通ったらミニトマトと④を添えて出来上がり。

※2人分の場合 【材料】全て1/2に | 【加熱時間(600W)】 ③ 8分程度

### 八宝菜

電子レンジで作る

○材料【4人分】

- 豚バラ肉 100g
- キャベツ 1/4玉
- にんじん 1/2本
- ジャコウ草(オリーブオイル) 1袋
- すりおろししょうが 少々
- 鶏ガラスープの素(顆粒) 大さじ1
- めんつゆ 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- 塩 少々
- 水 400ml
- 片栗粉 大さじ3
- 水 大さじ4
- ごま油 適量

○作り方

- 1 豚バラ肉はひと口大に切る。キャベツはザク切り、にんじんは短冊切りにする。
- 2 AとBはそれぞれ混ぜ合わせる。
- 3 本体にシーフードミックス、キャベツ、にんじん、豚バラ肉、Aの順に入れて蓋をする。
- 4 電子レンジ(600W)で8分程度\*加熱する。
- 5 熱いうちにBを加えて混ぜて蓋ををし、さらに電子レンジ(600W)で5分程度\*加熱する。
- 6 食材に火が通ったらごま油を回しかけて出来上がり。

※2人分の場合 【材料】全て1/2に | 【加熱時間(600W)】 ③ 5分程度 / ④ 5分程度

### 肉じゃが

電子レンジで作る

○材料【4人分】

- 豚こま切肉 200g
- じゃがいも 3個
- にんじん 1本
- 玉ねぎ 1個
- しらたき 200g
- めんつゆ 150ml
- 大さじ1 大さじ1
- 砂糖 大さじ1/2
- 水 100ml

○作り方

- 1 じゃがいもは小さめのひと口大に切り、にんじんは3mm幅程度の半月切り、玉ねぎはくし切り、しらたきは食べやすい長さで切る。
- 2 本体にじゃがいも、にんじん、玉ねぎ、しらたき、豚こま切肉、Aの順に入れて蓋をする。
- 3 電子レンジ(600W)で15分程度\*加熱する。
- 4 食材に火が通ったら出来上がり。

※2人分の場合 【材料】全て1/2に | 【加熱時間(600W)】 ③ 13分程度

### オープンケーキ

電子レンジで作る

○材料【1個分】

- バナナ 3本
- 卵 2個
- バター 80g
- 砂糖 50g
- ホットケーキミックス 200g
- はちみつ 適量

○作り方

- 1 バナナは輪切りにする。卵は溶いておく。本体にバターを入れて電子レンジ(600W)で30秒程度加熱し溶かしておく。
- 2 オープンは180度に予熱しておく。
- 3 ①の本体に砂糖を加えて混ぜ合わせる。溶き卵、ホットケーキミックスを加えてさらに混ぜ合わせ。バナナを加えたらさっくりと混ぜ合わせる。
- 4 蓋をせずにオープンで40分程度加熱する。
- 5 冷めたらはちみつをかけて出来上がり。

※竹串等を通して、火が通っていない場合は、5分程度追加して様子を見てください。