

マジカリノ 丸型・角型シリコンスチーマー/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
wahaip.jp/
magicalino



使用材料/シリコンゴム
耐熱温度200度
耐冷温度-20度
容量1.6L

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.co.jp

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

シリコンスチーマーの使い方

● 折りたたんで、コンパクトに収納できます。

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 電子レンジやオーブンで加熱
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。その都度、調節して使用してください。

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。

オーブン加熱時は
200℃以下で

※ 調理方法はレシピによって異なります。

食洗機対応 電子レンジ専用 (600W対応) 耐熱温度 200℃

電子レンジやオーブン調理時のポイント

取扱説明書も合わせてお読みの上、正しくお使いください。

- 直火では使用できません。電子レンジ・オーブン以外(電気調理器、オーブントースター、ガスオーブン、オーブンのグリル機能、ガスコンロのグリル機能、スチームオーブン)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。
- レシピの加熱時間は、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。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。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。
- オーブンは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1930秒	約1分	約1930秒	約1分30秒	約1930秒
ほうろく菜 (100g)	約1930秒	約1分	約1分30秒	約1分30秒	約1930秒
にんじん (100g)	約2930秒	約1分30秒	約2分	約2分30秒	約2分30秒

※ 食材を加熱する際は、水 (大さじ1) 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、正しくお使いください。
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。

△ 取扱上の注意

- 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・オーブン以外(電気調理器、オーブントースター、ガスオーブン、オーブンのグリル機能、ガスコンロのグリル機能、スチームオーブン)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。
- 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。
- 蒸気や中身の極端に少ない状態で加熱しないでください。変形、破裂の原因となります。
- 縁まで水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・オーブンの故障やヤケドの原因になります。
- 食材を入れたまま折りたたまないでください。ヤケドや食材があふれて他のものを汚す原因となります。
- 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。
- 先損が原因などの事で動作しない場合があります。故障の原因となります。
- 変形、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。
- 変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、ご使用上問題はありません。臭いは時間の経過に伴い薄れていきます。
- 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・オーブ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。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 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お使いください。

※ 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

シリコンスチーマー

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、正しくお使いください。

鶏肉となすのトマト煮

● 材料【2人分】

- 鶏もも肉.....1枚
- 玉ねぎ.....1/2個
- なす.....1/2個
- しめじ.....1/2株
- パセリ.....適量
- トマトの水煎面(カット).....1/2缶
- すりおろしにんにく.....小さじ1
- クチャツブ.....大さじ2
- コンソメ(顆粒).....大さじ1
- 中濃ソース.....大さじ1
- 砂糖.....大さじ1
- バター.....10g
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- ビザ用チーズ.....適量
- ブラックペッパー.....適量

● 作り方

- 1 鶏もも肉は小さめのひと口大に切り、塩、こしょうで下味をつける。玉ねぎは薄切り、なすは2cm程度の輪切り、しめじは小房に分け、パセリは粗みじん切りにする。
- 2 本体に鶏もも肉、玉ねぎ、なす、しめじ、Aを入れて混ぜ合わせ蓋をする。
- 3 電子レンジ (600W) で10分程度加熱する。
- 4 全体を混ぜ合わせビザ用チーズをかけて蓋をし、さらに電子レンジ (600W) で2分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったらブラックペッパー、パセリをかけて出来上がり。

※1人分の場合 【材料】全1/2に 【加熱時間(600W)】 ⑧ 8分程度 / ⑨ 2分程度

白身魚のアクア・パッツァ

● 材料【2人分】

- 白身魚(切り身).....2切れ
- あさり.....150g
- ミニトマト.....5個
- ブロッコリー.....1/3株
- すりおろしにんにく.....小さじ1
- オリーブオイル.....大さじ1
- 塩.....大さじ1
- ニコンソメ(顆粒).....小さじ2
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- パセリ(乾燥).....適量

● 作り方

- 1 白身魚は塩、こしょうで下味をつける。あさりは砂抜きしておく。ミニトマトはヘタを取り半分に切り、ブロッコリーは小房に分ける。
- 2 本体に白身魚、あさり、ミニトマト、ブロッコリー、Aの順に入れて蓋をする。
- 3 電子レンジ (600W) で6分程度加熱する。
- 4 食材に火が通ったらパセリをかけて出来上がり。

※1人分の場合 【材料】全1/2に 【加熱時間(600W)】 ⑤ 5分程度

濃厚ミルクラーメン

● 材料【1人分】

- インスタントラーメン(塩味).....1袋
- ベーコン.....1枚
- 玉ねぎ.....1/4個
- もやし.....30g
- 牛乳.....200ml
- 水.....250ml
- ベトネンジン.....適量
- バター.....適量
- コンソメ.....適量
- メンマ.....適量
- チャーシュー.....適量
- 半熟卵.....適量
- 小ネギ.....適量

● 作り方

- 1 ベーコンは1cm幅程度に切り、玉ねぎは薄切りにする。
- 2 本体にインスタントラーメンと付属の粉末スープ、もやし、牛乳、水を入れて蓋をする。
- 3 電子レンジ (600W) で10分程度加熱する。
- 4 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。

※1人分の場合 【材料】全1/2に 【加熱時間(600W)】 ⑦ 7分程度 / ⑩ 1分程度

キノコのビーフシチュー

● 材料【2人分】

- 牛こま切肉.....100g
- しめじ.....1/2株
- エリンギ.....1本
- 玉ねぎ.....1/2個
- パセリ.....適量
- コンソメ(顆粒).....小さじ1/2
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- ルウ(ビーフシチュー).....2片
- 生クリーム.....適量
- バター.....適量

● 作り方

- 1 しめじは小房に分け、エリンギは半分の長さで切って薄切り、玉ねぎは薄切り、パセリは粗みじん切りにする。
- 2 本体にしめじ、エリンギ、玉ねぎ、牛こま切肉、Aの順に入れて蓋をする。
- 3 電子レンジ (600W) で10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バター、生クリームをかけバターを加えて出来上がり。

※1人分の場合 【材料】全1/2に 【加熱時間(600W)】 ⑦ 7分程度 / ⑩ 1分程度

合しめ肉チャプチェ

● 材料【2人分】

- 合しめ肉.....100g
- ニラ.....1/4束
- エリンギ.....1/3本
- エリンギ.....1本
- 春雨.....40g
- 焼肉のタレ.....大さじ3
- ごま油.....小さじ1
- 黒がスプーンの裏(顆粒).....小さじ1
- 水.....140ml
- 片栗粉.....小さじ2
- 水.....大さじ1
- いりごま(白).....適量

● 作り方

- 1 ニラは5cm程度の長さに切り、にんじん、エリンギは細切りにする。春雨は水にくぐらせておく。
- 2 A、Bはそれぞれ混ぜ合わせる。
- 3 本体に合しめ肉、ニラ、にんじん、エリンギ、春雨の順に入れ、Aを加えて電子レンジ (600W) で6分程度加熱する。
- 4 熱いうちにBを加えて混ぜ合わせ蓋をし、さらに電子レンジ (600W) で2分程度加熱する。
- 5 食材に火が通ったらいりごまをかけて出来上がり。

※1人分の場合 【材料】全1/2に 【加熱時間(600W)】 ④ 4分程度 / ⑨ 2分程度

ガトーショコラ

● 材料【1個分】

- 板チョコ(刻み).....2枚
- 卵.....2個
- バター.....50g
- 牛乳.....大さじ2
- ホットケーキミックス.....大さじ5
- 粉砂糖.....適量
- 生クリーム.....適量
- ミント.....適量
- お好みのフルーツ.....適量

● 作り方

- 1 板チョコは刻む。卵は溶いておく。
- 2 本体に板チョコ、バターを入れて電子レンジ (600W) で1分30秒程度加熱し溶かしておく。
- 3 オーブンは180度に予熱しておく。
- 4 ②の本体に溶き卵、牛乳、ホットケーキミックスを加えてよく混ぜ合わせる。
- 5 蓋をせずにオーブンで30分程度加熱する。
- 6 冷めたら粉砂糖をかけて、生クリームやミント、お好みのフルーツを添えて出来上がり。

※竹串等をさして、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。