

バターチキンカレー

無水調理



材料(2人分)	
・鶏もも肉	300g
・玉ねぎ	1/2個
・ミニトマト	6~8個
・バター	30g
・ケチャップ	大さじ2
④カレー粉	大さじ2
・ヨーグルト	60g
・すりおろしにんにく	小さじ2
・すりおろししょうが	小さじ2
・塩	適量

【作り方】

- 鶏もも肉は一口大に切り、④をもみ込み20分程度おきます。玉ねぎはみじん切り、ミニトマトは2等分に切ります。
- 本体に①の玉ねぎ、ミニトマトを入れ蓋をして電子レンジ(500W)で4分程度加熱します。
- 取り出してバター、ケチャップを加えて混ぜ、①の鶏もも肉を④と一緒に上にのせます。蓋をして電子レンジ(500W)で8分程度加熱します。
- 電子レンジのみで作る場合** 取り出して全体を混ぜ合わせ、蓋をしないで電子レンジ(500W)で2分程度加熱します。

ガスコンロも使う場合

取り出して全体を混ぜ合わせ、蓋をしないでガスコンロで弱火にかけて2~3分程度軽く煮詰めます。※ガスコンロも使う事で、よりおいしく作れます。

白菜とベーコンのスープ



材料(2人分)	
・白菜	150g
・ベーコン	2枚(40g)
・水	300ml
・塩	小さじ1/4
・ブラックペッパー	適量

【作り方】

- 白菜は芯の部分は細切りにし、葉の部分は2cm幅程度に切ります。ベーコンは1cm幅程度に切ります。
- 本体に①、水、塩を入れ、蓋をして電子レンジ(500W)で10分程度加熱します。
- 取り出してブラックペッパーをかけます。

この度は、お買い求め頂きまして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る原因になりますので使用しないでください。

△注意 ぶつけたり、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・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・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700W以下で使用してください。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。
- 表面の水分を十分に拭き取ってから使用してください。
- 調理中は、場所を離れないでください。火災の原因になります。
- 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コンロの中央部に垂せて安定させ、中火以下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。
- 縁まで水を満たした状態で使用しないでください。
- 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。
- 本体・蓋が高温の時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。
- 加熱中に熱い水滴が飛び散る事がありますので、ヤケドに注意してください。
- 加熱のしすぎに注意してください。食材が炭化し、発煙、発火する事があります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 天ぷら、揚げ物調理には、使用しないでください。
- 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。
- 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。
- 電子レンジでキャラメルソースを作らないでください。高温になりすぎ破損する場合があります。
- 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。

- 調理後は耐熱効果の高い編みかき(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、木製品やカラーボード等に直接置いた場合、変色する恐れがあります。
- ラップは発熱した本体の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- 本体・蓋が高温の時に液体調味料やソースをかけ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。
- 調理物を本体に長時間(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。
- 先端が鋭利なもので傷つけないでください。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中に中止してください。
- 陶器の特性上、ご使用後に細かいヒビのようなものが本体や蓋に生じる場合があります。
- 本体・蓋は数回使用すると、焦げ付き等により黒くなる場合がありますが、ご使用上問題はありません。
- 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)。電子レンジから取り出す時は顔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。
- 目止めの為に、8分目のお湯に小麦粉を大さじ1~2杯ほど溶かし数分間沸騰させてください。
- 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、本体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。
- 本体のニオイが気になる場合は8分目の水に茶葉小さじ1を入れ、数分間沸騰させるとニオイ取りに効果的です。
- 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。

取扱説明書&簡単レシピ

電子レンジ&ガスコンロでおいしく調理

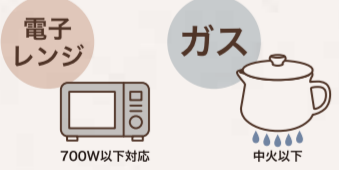
耐熱陶器ポット

※写真はイメージです。

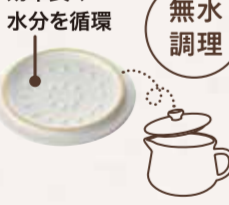
電子レンジ&ガスコンロでおいしく調理

電子レンジで発熱する特殊素材配合

電子レンジでもガスコンロでも調理ができる



蓋内側の突起が効率良く水分を循環



無水調理

蓄熱性が高いため、加熱後も余熱で調理が進む



蓋が1つで洗いが少なくお手入れしやすい



【レシピ上の注意】

- ・炊飯の場合は米の質・種類、ガスコンロや電子レンジの機種、季節等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。
- ・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。
- ・レシピの加熱時間は、出力500W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600Wの機種・設定の場合、レシピ調理時間より1割程度短くしてください。700Wの場合は2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。

白米



材料	
・白米	1合(180ml)
・水	180ml

【作り方】

- 白米を洗ってザルに上げ、水気を切ります。
- ボール等に①と水を入れ、30分浸します。※気温や水温の低い季節は1時間以上浸します。
- 本体に②を入れ、蓋をし、電子レンジ又はガスコンロで加熱します。(下表参照)
- 加熱後、そのまま15分程度蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

電子レンジ 500Wで4分程度加熱後、200Wで3分程度加熱

※200Wの設定がない場合は解凍モードでお試しください。
※電子レンジの機種によっては水滴が噴き出す事があります。

ガスコンロ 中火で4分30秒程度加熱後、弱火で6分30秒程度加熱

ポイント 水が沸騰してきたら、3~4分程度後に火を止め、15分程度蒸らします。

沸騰中、水滴が噴き出す事がありますので、気になる場合はごく弱火にして8~10分程度後に火を止めて15分程度蒸らしてください。
※本体は蓄熱性が高いため、徐々に噴き出す量が減っていきます。

豚バラ大根

無水調理



材料(2人分)	
・豚バラ肉	80g
・大根	300g
・小ネギ(小口切り)	適量
④酒	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうゆ	小さじ2
塩	少々

【作り方】

- 豚バラ肉は5cm幅程度に切ります。大根は1cm幅程度のいちょう切りにします。
- 電子レンジのみで作る場合** 本体に大根を入れて蓋をし、電子レンジ(500W)で5分程度加熱します。

ガスコンロも使う場合

※ガスコンロも使う事で、よりおいしく作れます。

- 取り出して(火を止めて)④を加えて味がからむように混ぜます。

電子レンジのみで作る場合

③に豚バラ肉を広げてのせます。蓋をして電子レンジ(500W)で5分程度加熱します。そのまま5分程度庫内において味をなじませます。

ガスコンロも使う場合

蓋をして電子レンジ(500W)で5分程度加熱します。取り出して全体を混ぜ合わせ、蓋をして電子レンジ(500W)で2分程度加熱します。そのまま5分程度庫内において味をなじませます。

- 取り出して小ネギをのせます。

ミートソース

無水調理



材料(4人分)	
・合いびき肉	200g
・玉ねぎ	1/2個
・にんにく	1片
・オリーブオイル	大さじ1
・トマトの水煮缶	1缶(400g)
④ウスターソース	大さじ1
塩	小さじ1/4
こしょう	適量

【作り方】

- 玉ねぎ・にんにくはみじん切りにします。
- 本体に①を入れてオリーブオイル・塩を加えて混ぜ合わせます。合いびき肉を上に乗せてトマトの水煮缶と④を加えます。
- 蓋をして電子レンジ(500W)で10分程度加熱します。取り出して全体を混ぜ合わせ、蓋をしないで電子レンジ(500W)で2分程度加熱します。
- 取り出して全体を混ぜます。

材料の種類/耐熱陶器

MADE IN CHINA

和平フレイズ株式会社
〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511 (アフターサービス係)
https://www.wahel.co.jp

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)