

味覚探訪 陶器ビビンバ鍋14cm/レシピ&取扱説明書

サイズ:A6サイズ(8面)・・・T148×Y105mm(展開T148×Y420mm) / 蛇腹折り

잘 먹겠습니다

찰 모ックسسムニダ

韓国語で「いただきます」という意味だよ！ぜひ使ってみてね！

材料の種類 / 耐熱陶器

MADE IN CHINA

和平方株式会社
〒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.wahei.co.jp

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

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の原因になりますので使用しないでください。

注意 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・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乗せて安定させ、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鍋敷き(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を中止してください。
- 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。
- 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。

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。
- 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、スポンジでいい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させてください。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。

味覚探訪

MIKAKUTANROU



耐熱陶器鍋14cm 本体内部は電子レンジで発熱する特殊素材配合

도자기 냄비 가스콘로와 전자렌지에서 사용 가능합니다.

レシピ & 取扱説明書

※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。

[レシピ上の注意]
・電子レンジのワット数、機種、食材の大きさ、季節等により、加熱時間が多少異なります。その都度、加熱時間を調整してください。
・電子レンジの自動メニューは使用せずに、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。

取説参考:RB-2086 いい和炊飯土鍋



チーズキムチ炒飯

材料【1人分】

- キムチ …………… 50g
- 小ネギ …………… 適量
- 韓国海苔 …………… 適量
- ごはん …………… 180g
- スライスチーズ …………… 2枚

作り方

- ① キムチ(トッピング用以外)はみじん切りにする。小ネギは小口切りにする。韓国海苔は手でちぎる。
- ② ボール等にごはん、①のキムチ、Aを入れて混ぜ合わせ、茶碗等に詰めて本体にひっくり返して盛りつける。
- ③ 蓋をして電子レンジ(600W)で2分程度加熱し、一度取り出してごはんの上にスライスチーズを2枚重ねてのせる。
- ④ 蓋をせずに電子レンジ(600W)で1分程度加熱する。
- ⑤ スライスチーズが溶けたら、キムチ(トッピング用)、小ネギ、韓国海苔を散らして出来上がり。



ケランチュム

材料【2人分】

- カニカマ …………… 3本
- 小ネギ …………… 適量
- 卵 …………… 3個

作り方

- ① カニカマは手でほぐしておく。小ネギは小口切りにする。
- ② 本体に卵を割り入れてよくかき混ぜる。卵がふんわりしたら、カニカマとAを加え軽く混ぜ合わせて蓋をする。
- ③ 電子レンジ(600W)で2分程度加熱し、一度取り出して軽く混ぜる。これをもう1回繰り返す。
- ④ 蓋をせずに電子レンジ(600W)で1分程度加熱し、卵が固まったら、小ネギを散らして出来上がり。



ユッケジャンスープ

材料【1人分】

- 牛薄切り肉 …………… 60g
- 長ネギ …………… 1/4本
- しいたけ …………… 1本
- ニラ …………… 3本
- 豆もやし …………… 1/4袋
- 卵 …………… 1個

作り方

- ① 牛薄切り肉は1cm幅程度に切る。長ネギ、しいたけは薄切り、ニラは4cm程度の長さに切る。豆もやしはざっと洗う。
- ② 本体に牛薄切り肉、Aを入れて混ぜ合わせる。その上に長ネギ、しいたけ、豆もやし、Bを加えて蓋をする。
- ③ 電子レンジ(600W)で5分程度加熱し、一度取り出して牛薄切り肉をほぐし、落し卵とニラを加える。再度蓋をし、電子レンジ(600W)で2分30秒程度加熱する。
- ④ 食材に火が通ったら混ぜ合わせ、ごま油、塩、こしょうで味を調べて白ごまを散らしたら出来上がり。



豚バラつけ麺

材料【1人分】

- 中華めん(生) …………… 1玉
- お湯(ゆで用) …………… 適量
- 豚バラ肉 …………… 60g
- 長ネギ …………… 1/4本
- サラダ油 …………… 小さじ1

作り方

- ① 中華めんは袋記載の時間茹で、流水で冷やして水気を切る。
- ② 豚バラ肉は4〜5cm程度の幅に切る。長ネギは薄切りにする。
- ③ 本体にサラダ油を引いて弱火で加熱する。本体が温まったら豚バラ肉、長ネギを炒め、豚バラ肉に火が通ったらAを加えて蓋をする。
- ④ ひと煮立ちしたらブラックペッパーとラー油を加えて味を調え、糸唐辛子、メンマをのせる。
- ⑤ ①と海苔、半熟卵を皿に盛り付けて、③を添えたら出来上がり。

- ブラックペッパー …………… 適量
- ラー油 …………… 適量
- 糸唐辛子 …………… 適量
- メンマ …………… 適量
- 海苔 …………… 適量
- 半熟卵 …………… 適量