



焼く

炒める

茹でる

煮る

蒸す

炊く

L専用  
レシピ

## マーラーカオ

加熱時間

L 約 12 分

### ●材料 (2人分)

卵 ..... 2個  
 A { 三温糖 ..... 50g  
 しょうゆ ..... 大さじ 1/2  
 牛乳 ..... 50ml  
 サラダ油 ..... 大さじ 1  
 ごま油 ..... 小さじ 1  
 ホットケーキミックス ..... 100g

### ●作り方

- ①ボールに卵を入れて溶き、Aを入れてよく混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ②本体にクッキングシートを敷き、①を流し込む。10cm程度の高さから本体を何度か落とし、大きな気泡をしっかり抜く。
- ③蓋をして電子レンジ (600W) で 12 分程度加熱して出来上がり。

※竹串等を刺して、生地が付いてくる場合は、1分程度加熱して様子を見てください。

- 調理後は内容物を保存しないでください。ふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因になりますので他の容器に移してください。
- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のもののご使用は避けてください。アルミめっき鋼板に腐食が生じる事があります。
- ふっ素樹脂加工の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂加工を傷付けます。
- 金属製の調理器具は使用しないでください。ふっ素樹脂加工がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- 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。
- 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ぬ。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。

## ⚠️ 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。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気が多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。
- 食器洗浄機や食器乾燥器をご使用の際は、機種ごとの取扱説明書にそって正しく使用してください。
- ふっ素樹脂加工に傷やはがれがある場合は、食器洗浄機や食器乾燥器のご使用は控えてください。

### ■本体

表面加工/内面：ふっ素樹脂塗膜加工  
 外面：焼付け塗装  
 材料の種類/本体：アルミめっき鋼板  
 底部：シリコンゴム  
 耐熱温度220度

### ■蓋

金属部 表面加工/焼付け塗装  
 材料の種類/アルミめっき鋼板  
 パッキン・つまみ  
 使用材料/シリコンゴム  
 耐熱温度220度

MADE IN CHINA

※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。