

CAINZ



※写真はイメージです。



※本体が高温になるためラップは使用できません。

※このレシピは大・小 共通レシピです。記載の分量・加熱時間は大を使用した記載となっております。小をご使用の場合は分量など調整してください。

▲ 使用前の準備

- 使用する前に、ヒビ割れなど不具合がないことを確認してからご使用ください。
- 初めて使用する際は、食器用中性洗剤をスポンジ等に付けて十分に洗い、よくすすいでからお使いください。洗浄後は早めに水気を拭き取ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用前にお買い上げ店舗または弊社までお問合せください。

▲ 使用上の注意

- 水気を十分に拭き取った状態でご使用ください。
- 使用可能な熱源は、電子レンジ・オープン（オーブントースターを含む）です。電子レンジのオープン機能でも使用できます。
- 電子レンジでご使用の場合、500W・600W・700Wで使用できます。
※業務用（高出力）の電子レンジには使用できません。
- ガスコンロの直火では使用できません。
- 調理中・調理後は、本体が高温になります。取り出す際は、ミトンなどを必ず使用し、やけどには十分ご注意ください。テーブルなどに置く際は、必ず鍋敷きを敷いてから置いてください。

お手入れ方法

- 本体の中に調理物を入れたまま放置しないでください。ニオイが残る場合があります。
- 本体が冷めてからスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
- 乾燥が不十分ですとカビの原因になります。洗浄後は通気性の良い場所で十分に乾燥させてから保管してください。
- ※食器洗い乾燥機が使用できます。乾燥が不十分な場合、自然乾燥を追加してください。ご使用機器の取扱説明書に従ってご使用ください。

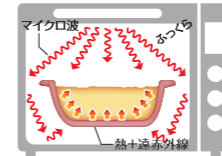
手作りカレー 1人前が5分で完成

- 大きなお鍋を出さなくていい
- 1人前ずつ作れるので、味・辛さ、自分好みのカレーが食べれる。
- そのまま食卓へ、洗い物も軽減。



スマートに収納できるスタッキング機能。ちょうどいい深みで料理の幅が広がる。(※商品は1個入り)

器が熱くなる仕組み



内面は電子レンジのマイクロ波で発熱する特殊材料を配合。電子レンジ・オープンでも使用できる便利な器です。

カレーの他にも、うどんも作れる

★材料

ゆでうどん…1玉 (200g)
好みの具材…ねぎやかまぼこ等
うどんつゆ…250ml
温泉たまご (市販品) …1個



★うどんの作り方

- ① 具材を適度な大きさに切ります。本体につゆを入れてうどんを加えて軽くほぐし、平らにし、具材をのせます。
- ② 電子レンジ (500W) で加熱します。具材の種類によって加熱時間は異なりますが、10分以内を目安に加熱してください。取り出して熱いうちに温泉卵をのせます。

品質表示

本体：耐熱陶器

販売者：株式会社カインズ
〒367-0030
埼玉県本庄市早稲田の杜1-2-1
0120-87-7111
MADE IN CHINA

ビーフカレー

★材料 (2人分)

牛薄切り肉 (ロース・バラ肉等) …80g
玉ねぎ…40g
人参…30g
じゃがいも…40g
プチトマト…4個
カレールウ…2皿分
水…240ml

★ビーフカレーの作り方

- ① 牛肉は一口大に切ります。玉ねぎは薄切り、人参も半月の薄切りにします。じゃがいもは小さめ (約2cm角) の乱切りにします。プチトマトはヘタをとり、4等分に切ります。
- ② 本体に①の野菜を入れ、最後に肉を広げながらのせ、カレールウものせ、分量の水を加えます。(カレールウも含め、具材はなるべく水につかるように少しおさえるようにして平らにします。)
- ③ 電子レンジ (500W) に入れて10分加熱します。
※1人前の場合は分量を半分にし、5分加熱してください。
- ④ 取り出して全体を混ぜます。

※電子レンジの機種によって、食材の柔らかさに差が出ます。加熱不足の場合は、30秒単位で追加加熱を行い調整してください。

キーマカレー

★材料 (2人分)

合びきミンチ肉…140g
玉ねぎ…60g
さやいんげん…10本
おろし生姜…小さじ1
トマトケチャップ…小さじ2
カレールウ…2皿分
水…200ml

★キーマカレーの作り方

- ① 玉ねぎはみじん切り、さやいんげんはヘタをとって2cm幅に切ります。
- ② 本体にミンチ肉と①の野菜、おろし生姜、トマトケチャップを入れて混ぜ、カレールウものせ、分量の水を加えます。(ここでひと混ぜして、カレールウ・具材は水につかるようにします。)
- ③ 電子レンジ (500W) に入れて10分加熱します。
※1人前の場合は分量を半分にし、5分加熱してください。
- ④ 取り出して全体を混ぜます。

※電子レンジの機種によって、食材の柔らかさに差が出ます。加熱不足の場合は、30秒単位で追加加熱を行い調整してください。

クリームシチュー

★材料 (2人分)

むき海老 (大) …6尾
玉ねぎ…40g
しめじ…40g
ブロッコリー (穂先) …30g
クリームシチューの素…2皿分
水…240ml
牛乳…小さじ2

★クリームシチューの作り方

- ① むき海老は背中から包丁を入れて背ワタを取り除きます。玉ねぎは薄切り、しめじ・ブロッコリーは3～4等分します。
- ② 本体に①の野菜とむき海老を入れ、クリームシチューの素をのせ分量の水を加えます。(具材は均一に火が通るように器に平らに入れます。)
- ③ 電子レンジ (500W) に入れて10分加熱します。
※1人前の場合は分量を半分にし、5分加熱してください。
- ④ 取り出して牛乳を加えて全体を混ぜます。
(牛乳は必ず、加熱終了後に入れてください。)

※電子レンジの機種によって、食材の柔らかさに差が出ます。加熱不足の場合は、30秒単位で追加加熱を行い調整してください。

肉じゃが

★材料 (2人分)

牛肉薄切り (ロース・バラ等) …80g
玉ねぎ…80g
人参…60g
じゃがいも…160g
絹さや…8枚

サラダ油…小さじ2
酒…大さじ2
みりん…小さじ4
砂糖…大さじ1
醤油…大さじ1
水…大さじ2

★肉じゃがの作り方

- ① 牛肉は一口大に切ります。玉ねぎは5mm幅、人参は10～12等分の乱切り、じゃがいもは15～20等分の乱切りにします。絹さやは筋を取り、半分に切ります。
 - ② 本体に①の野菜を入れ、最後に肉を広げながらのせ、混ぜ合わせたAを全体に回しかけます。(具材は均一に火が通るように器に平らに入れます。)
 - ③ 電子レンジ (500W) に入れて15分加熱します。
※1人前の場合は分量を半分にし、8分加熱してください。
 - ④ 取り出して全体を混ぜます。再び電子レンジの庫内で1分そのままおいて、味をなじませます。
- ※電子レンジの機種によって、食材の柔らかさに差が出ます。加熱不足の場合は、30秒単位で追加加熱を行い調整してください。