

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。

▲ 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かけて十分に洗い、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。
- 本製品は電子レンジ専用です。直火では使用できません。
- 電子レンジは、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。
- レシピに記載の事前温めを超える過度な空焚きはしないでください。
- 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。
- フタは本製品専用です。落とす蓋のような設計になっており、直接食材に当たるとなっています。

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かびの原因になります。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。

【事前温めについて】

- より美味しく調理していただくために、レシピに「事前温め」を取り入れております。お皿だけを、電子レンジにいれ加熱することです。お皿が高温になり、より美味しく調理することができます。
- 「事前温め」後、調理後はお皿が大変熱くなっていますので、火傷には十分ご注意ください。



※写真はイメージです。

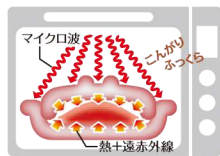
- 水分を多く含む生魚を調理する際は、内蔵を必ず取り除き、皮面に切り込みをいれてください。その後、魚の水気をキッチンペーパーでよく拭き取ってください。
- ※特にさんまなど、店頭で氷水に浸かったものはしっかり拭き取ってください。



- 調理後、電子レンジの臭いが気になる場合は、緑茶を電子レンジにかけていただくと、庫内の臭いを軽減させてくれる効果があります。



器が熱くなる仕組み



お皿、蓋内面は特殊な材料調合により、電子レンジのマイクロ波で発熱します。

お皿、蓋のシーズニング

※お皿、蓋内面に油がなじみ、食材がくっ付きにくくなります。

- 1 ご使用前に、お皿内面、蓋内面に食用油を薄くなじませてください。
 - 2 電子レンジ 500W で 1 分程度加熱してください。
 - 3 加熱終了後、お皿が冷めるまで放置してください。
- ※ この工程を 3 回程度実施していただくと、食材がくっ付きにくくなります。

品質表示

本体・フタ：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

サケの塩焼き

- ★材料
塩サケ…3切れ
<付け合わせ>
ししとう…6本

★サケの塩焼きの作り方

1. サケは十分水気を拭き取り、ししとうは爪楊枝などで数カ所（3個所以上）穴をあけてください。
2. お皿を電子レンジ（500W）で4分事前温めをして①のサケを皮面を上にしてのせ、付け合わせのししとうをのせます。
3. 蓋をして電子レンジ（500W）で5分加熱します。

※事前加熱、調理後のお皿は高温になりますので、火傷には十分ご注意ください。
※電子レンジの機種によって、加熱ムラが生じる場合があります。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。

サバの塩焼き

- ★材料
塩サバ…半身
<付け合わせ>
大根おろし…適量
貝割れ大根…適量
みょうがの甘酢漬け…1個

★サバの塩焼きの作り方

1. サバは十分水気を拭き取り、皮面に切り込みを入れます。
2. 電子レンジ（500W）で4分事前温めをして①のサバ皮面を上にしてのせます。
3. 蓋をして電子レンジ（500W）で4分加熱します。
4. 取り出して付け合わせを添えます。

※事前加熱、調理後のお皿は高温になりますので、火傷には十分ご注意ください。
※電子レンジの機種によって、加熱ムラが生じる場合があります。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。

豚の生姜焼き

- ★材料
豚ロース肉
（厚めのもの）…3枚（150g）
<漬けダレ>
しょうが汁…小さじ1/2
みりん…大さじ1
酒…大さじ1
しょうゆ…大さじ1
砂糖…小さじ1/2
<付け合わせ>
千切りキャベツ…適量
プチトマト…2個

★豚の生姜焼きの作り方

1. 漬けダレの材料をバットに入れ、豚肉を10分漬け込む。（5分たったら裏返して、さらに5分漬け込みます。）
2. お皿を電子レンジ（500W）で4分事前温めをして①の豚肉をのせます。
3. 蓋をして電子レンジ（500W）で2分30秒加熱します。
4. 蓋をあげ、漬けダレを全体に回し入れ、再び蓋をして1分30秒加熱します。取り出して付け合わせを添えます。

※事前加熱、調理後のお皿は高温になりますので、火傷には十分ご注意ください。
※電子レンジの機種によって、加熱ムラが生じる場合があります。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。

塩ダレ焼き鳥

- ★材料
鶏モモ肉…220g
白ねぎ…1/2本
塩…適量
<塩ダレ>
白ネギ…3cm長さ
生姜…小さじ1/2
（すりおろし）
レモン汁…小さじ1
水…小さじ1
ゴマ油…大さじ1
塩…小さじ1/4

★塩ダレ焼き鳥の作り方

1. 塩ダレの材料を混ぜ合わせ、塩ダレを作ります。鶏肉は12等分、白ネギは3cm長さに切り、交互に串に刺し、塩をふります。
2. お皿を電子レンジ（500W）で4分事前温めをして①の焼き鳥串を下にしてのせます。
3. 蓋をして電子レンジ（500W）で4分加熱します。
4. 蓋をあげ、塩ダレを回し入れ、再び蓋をして500Wで2分加熱します。

※事前加熱、調理後のお皿は高温になりますので、火傷には十分ご注意ください。
※電子レンジの機種によって、加熱ムラが生じる場合があります。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。