

## 使用後のお手入れ

- 使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を十分拭き取ってください。食器洗い乾燥機や食器乾燥器などのご使用は変形などの原因となる場合がありますので、使用しないでください。
- フタに水が入った場合は、逆さにして蒸気穴より水を抜いてください。
- 目皿(アルミ製)で手を切らないよう注意してください。
- タワシ、又はミガキ粉で磨くとキズがつきます。
- 使用後、洗浄不十分のまま放置しておくと、アルミ受け皿と玉子から溶け出すイオウ分が反応して、受け皿の窪み部分が黒く変色することがあります。食品衛生上なら問題はありませんが、使用後は直ちに汚れを洗い落としてください。



※玉子はイメージ用です。製品には含まれておりません。

## 株式会社 曙産業

〒959-1234 新潟県燕市南1丁目2番11号  
TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288  
URL <http://www.akebono-sa.co.jp>

本品は自社工場で生産しています。

08074

# レンジでらくチン★ ゆでたまご

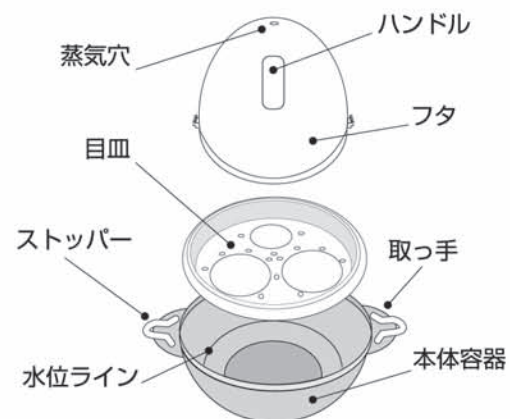
AKEBONO

取扱説明書

## ⚠️ ご使用前に必ずお読みください

- ストッパーを確実に閉じてください。
- 電子レンジ機能でご使用ください。オーブン・グリル機能は使用できません。フタが溶けます。
- テーブルに油分が付着していると、異常に温度上昇し、トラブルの原因となります。
- 15分以上は加熱しないでください。

## ■ セット内容 ■



※製品イラストは3ヶ用です。形状は2ヶ用・4ヶ用と異なりますが、部品名称は同じです。

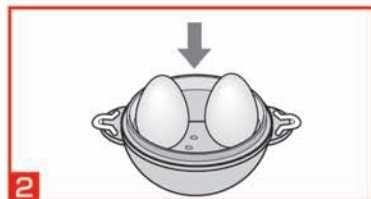
## 使用上の注意

- 使用用途以外には使用しないでください。
- **必ず水を入れて加熱してください。** 水が入っていない状態での加熱は、破損や変形の原因となります。
- **オープン・グリル機能で使用しないでください。** 容器の変形や破損の原因となります。
- **15分以上は加熱しないでください。** 容器の変形や破損の原因となります。
- 連続して加熱するときは、電子レンジ・容器とも冷ましてからご使用ください。
- **特に固定式テーブルの場合は、特定の箇所が熱くなりますのでよく冷ましてからご使用ください。**
- 落下等の強い衝撃を与えないでください。破損の原因となります。
- **火のそばに置かないでください。** 変形の原因となります。
- 変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- 油物が付着した場合は、きれいに洗ってからご使用ください。

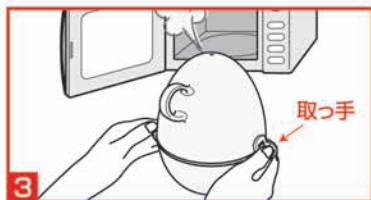
## 使用方法



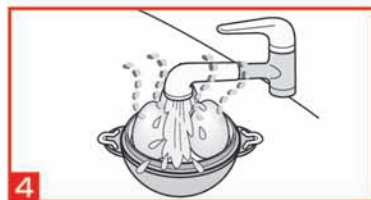
① 本体容器の水位ラインまで水を入れます。



② 本体容器に目皿をセットし、玉子に乗せます。



③ フタをして、ストッパーを確実にロックし、電子レンジで加熱します。加熱後は本体容器の取っ手を持って取り出してください。



④ フタを取り、水で冷まします。

- ※ 金属製ターンテーブルの場合は、陶器の皿を敷いてご使用ください。
- ※ 加熱後、容器及び金属部は熱くなっています、容器を取り出す際はヤケドに十分注意してください。

## 加熱時間のめやす

### ■ 2ケ用 電子レンジ加熱時間(約)

(Mサイズ)	(ワット数)	500~600W	700~800W
1~2ケ		10~11分	9~10分

### ■ 3ケ用 電子レンジ加熱時間(約)

(Mサイズ)	(ワット数)	500~600W	700~800W
1~2ケ		9~10分	8~9分
3ケ		10~11分	9~10分

### ■ 4ケ用 電子レンジ加熱時間(約)

(Mサイズ)	(ワット数)	500~600W	700~800W
1~2ケ		12~13分	11~12分
3~4ケ		13~14分	12~13分

※ 半じゅくの場合は加熱時間を約30~60秒短く、L玉・固ゆでの場合は約30~60秒長く調整してください。

※ ゆで加減は中に入れる水や玉子の温度、電子レンジ機種によって多少異なります。加熱時間を調整してご使用ください。

※ 冷蔵庫から出したての玉子は、急激な温度変化により殻にヒビが入ったり、卵白が漏れ出したりすることがあります。玉子は室温に戻してからのご使用をお勧めします。