

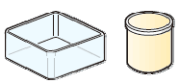
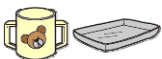

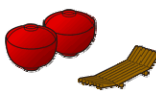
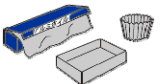







ヘルシオの容器について(使える容器・使えない容器)

○:使えます。 ✕:使えません

容器	加熱の種類	レンジ・解凍	オープン・ウォーターオープン グリル・ウォーターグリル・蒸こみ	蒸し物・ソフト蒸し・発酵
ガラス	耐熱性のある容器 	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
	耐熱性のある容器ない容器 [強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなども含む。] 	✕	✕	✕
プラスチック	耐熱140℃以上の容器 	○ ●ただし、砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。 ●時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。電子レンジ加熱用の表示のあるものをお使いください。 【ご注意】 密封した容器や袋は[自動レンジ]や[あたため・スタート]などで加熱しないでください。センサーで蒸気を検知できずに加熱のしすぎで、発煙・発火の原因となります。	✕ ●変形したり、焦げたりします。	○
	耐熱140℃未満の容器・発泡トレイなど 	✕ ●スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器など)・フェノール・ユリアなど電波で変質するので使えません。	✕	✕
陶磁器	陶器・磁器 	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めるので使えません。	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めるので使えません。
漆器など	漆器・竹製品・木・紙 	✕ ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●天ぷら敷紙やキッチンペーパーなど、本書で記載している使いかたであれば使えます。	✕ ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●竹串など、本書で記載している使いかたであれば使えます。	✕ ●ただし、蒸し専用で市販されているせいろは使えます。
金属	アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器・アルミホイル 	✕ ●火花が出るので使えませんが、アルミホイルは、本書で記載している使いかたであれば、使えます。(酒のかん・解凍など)	○ ●ただし、取っ手が樹脂の物は、溶けるため使えません。	○
その他	耐熱140℃以上のラップ 	○ ●ただし、油分の多い料理は高温になり溶けるため、使えません。	✕ ●溶けたり、発火することがあります。	○ ●ただし、食品を包むとあたたまりにくくなります。
	オープン用クッキングペーパー・硫酸紙 	○ ●パッケージに記載の耐熱温度をお読みになり、お使いください。	○	○
	特殊な形をした容器 	✕ ●とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」しやすく、やけどの原因になります。	✕	✕
付属品	調理網(金属)  角皿(金属) 	✕ ●火花が出て、製品を傷めます。	○	○

お願い ここに記載のない容器の使いかたについては、容器の製造メーカーにお問い合わせください。