
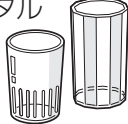
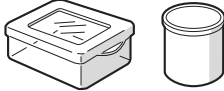



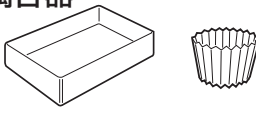






使える容器

使えない容器にご注意を

		レンジ加熱	水蒸気加熱 (約100℃までの加熱)	ヒーター加熱 過熱水蒸気加熱 (約100℃以上の高温の加熱)
加熱の種類	手動加熱 (手動加熱・設定)つまみを回して設定する加熱 自動メニューについては、調理編の「手動でするときは」の記載内容、またはメニューを設定すると、表示する加熱をご覧ください。	[レンジ] [解凍]	[蒸し物(強)] [蒸し物(弱)] [発酵]	[煮こみ][グリル] [ウォーターグリル] [オープン] [ウォーターオープン]
	容器の種類			
ガラス	耐熱性のある容器 	○ 使えます ※急熱・急冷すると割れることがあります。		
	耐熱性のない容器 強化ガラス・カットガラス・クリスタルガラスなど。 	✕ 使えません 割れることがあるので使えません。		
プラスチック	耐熱性のある容器 (耐熱温度140℃以上) 	○ 使えます ※ふたは、熱に弱いものがあるのでご注意ください。	✕ 使えません 変形したり、焦げたりするので、使えません。	
	発泡トレイなどの熱に弱いプラスチック容器 (耐熱温度140℃未満) 	✕ 使えません 溶けたり、燃えたりするので使えません。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。		
陶磁器・漆器など	陶器・磁器 	○ 使えます ※キズやひびがある場合には、熱で割れることがあります。		
	漆器・竹製品・木・紙 	✕ 使えません 漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。※竹串など、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。		

		レンジ加熱	水蒸気加熱 (約100℃までの加熱)	ヒーター加熱 過熱水蒸気加熱 (約100℃以上の高温の加熱)
加熱の種類	手動加熱 (手動加熱・設定)つまみを回して設定する加熱 自動メニューについては、調理編の「手動でするときは」の記載内容、またはメニューを設定すると表示する加熱をご覧ください。	[レンジ] [解凍]	[蒸し物(強)] [蒸し物(弱)] [発酵]	[煮こみ][グリル] [ウォーターグリル] [オープン] [ウォーターオープン]
	容器の種類			
金属	アルミ・ステンレス ホーローなどの 金属容器 	✕ 使えません ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケースも使えません。	○ 使えます	
	ラップ (耐熱温度140℃以上) 	○ 使えます	✕ 使えません ※食品を包むとあたたまりにくくなります。	✕ 使えません 溶けたり、発火するので使えません。
その他	アルミホイル 	✕ 使えません ※火花が出るので、使えませんが、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。(酒のかん・解凍)	○ 使えます	
	オープン用クッキングペーパー 	○ 使えます ケーキ作りで使う硫酸紙・オープン用クッキングペーパーなど使えます。※庫内壁面に接触させると焦げることがあります。		
	特殊な形をした容器 	✕ 使えません ※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。		