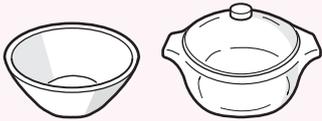


使える容器・使えない容器

○ 使える容器

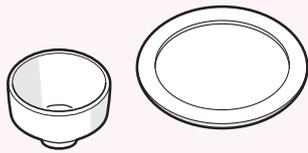
レンジ・解凍

○ 耐熱140℃以上のガラス容器



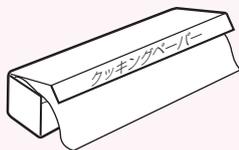
- 急熱・急冷すると割れることがあります。

○ 陶器・磁器



- 急熱・急冷すると割れることがあります。
- 色絵やひび、金・銀箔、金・銀線、金・銀粉のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。

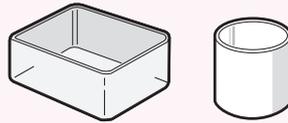
○ オープン用クッキングペーパー(硫酸紙)



- 庫内壁面に接触させると焦げることがあります。

オーブン・グリル・煮こみ
ウォーターオーブン・ウォーターグリル

○ 耐熱140℃以上のプラスチック容器



- 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があるものをお使いください。フタは、熱に弱いものがあるのでご注意ください。

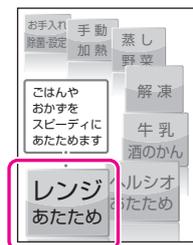
○ 耐熱140℃以上のラップ



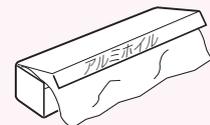
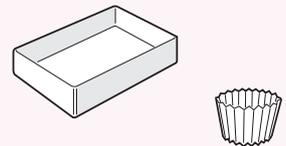
- 油分の多い料理は、高温になり、溶けます。
※ 蒸し物・発酵のときは、食品を包むとあたたまりにくくなります。

× [レンジあたため]で密封した容器や袋は、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。



○ 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



× 使えない容器

付属品

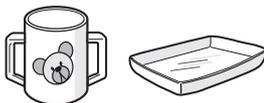
レンジ・解凍

× 耐熱性のない ガラス容器



- 強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなどは、割れることがあります。

× 耐熱性のない プラスチック容器 (耐熱温度140℃未満)



- 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・ユリアなどは、溶けたり、燃えたりします。

× 漆器・竹製品・ 木・紙



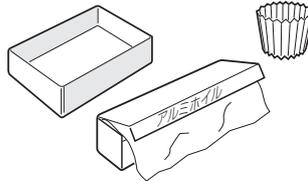
- 塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
- 蒸し専用で市販されているせいろや竹串など、このクックブックで記載している使いかたであれば使えます。

× 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。

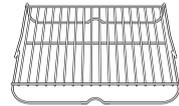
× アルミ・ステンレス ホーローなどの 金属容器・ アルミホイル



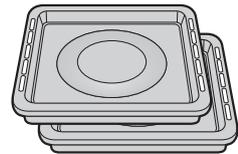
- 火花が出るので使えません。アルミホイルは、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。(酒のかん・解凍など)

× 金属の付属品

調理網



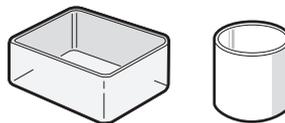
角皿



- 火花が出て、製品を傷めたり金属の付属品が破損することがあります。レンジ加熱では、絶対に使わないでください。

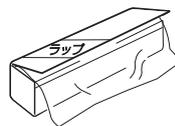
蒸し物・発酵

× プラスチック容器



- 変形したり、焦げたりします。

× ラップ



- 溶けたり、発火することがあります。

ご注意

- 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。
- 角皿に載せることができるのは、食品・容器を含め4kgまでです。

オーブン・グリル・煮こみ
ウォーターオーブン・ウォーターグリル