

警告

刃物や先端が鋭利な物は本品に当てないでください。
傷がついたり穴が開く恐れがあります。



使用上の注意

- ご使用の際は、食器用中性洗剤をスポンジにつけてよく洗ってからお使いください。
- 調理以外のご使用はお避けください。
- 空だけはしないでください。
- 加熱は電子レンジ、オーブンレンジ(220℃以内)を使用してください。
- 耐熱温度、耐冷温度以内で使用してください。
- 直接火にかけたり、電磁調理器、オーブントースター、ガスオーブン、オーブンレンジのグリル機能、ガスコンロのグリル機能、スチームオーブンでは変形、破損の原因になるので使用しないでください。
- 電磁調理器(Hクッキングヒーター)では使用できません。
- 火のそばに置かないでください。変形、破損の原因になります。
- 加熱中、加熱後は本体が非常に熱くなっています。また、蓋を開ける際は、やけどの恐れがあるので、必ずミトンやふきん等を使用してください。
- オーブンレンジで使用する際は蓋をししないでください。
- 本体に傷がついたり穴が開く恐れがあるので、刃物や先端が鋭利な物は本品にあてないでください。
- 変形の原因になるので、必ず食材を入れた状態で加熱してください。
- 加熱する際は、水や食材をフチまで満たして使用しないでください。ふきこぼれて調理器の破損、やけどの原因になります。
- 変形、破損した場合には修理や改造等をせずに使用を中止してください。
- 樹脂の特性上、食材の色素で変色する場合がありますが、続けて使用しても問題ありません。
- 色素の多い食品を入れると淡く色が付く場合がありますが品質上の問題はありません。
- シリコンゴム製ですので素材特有の臭いがあります。衛生上の問題はありません。また、徐々に弱まっていきます。
- 食品を入れたまま長時間放置しないでください。食材の腐敗や本品の変色の原因になります。
- 直射日光の当たる場所で保管しないでください。
- 乳幼児の手の届かない場所に保管してください。
- お子様だけの使用は絶対にお避け下さい。お子様のご使用になる場合は、必ず大人と一緒にお使いください。
- 金属製のナイフや先のとがったもののご使用はお避けください。傷がつく恐れがあります。
- 使用後は食器用中性洗剤を付けて柔らかいスポンジで洗い、水気を拭き取ってよく乾燥させてください。
- 必ず安定した平らな所で使用してください。
- 製品には万全を期しておりますが、万一品質に欠陥があった場合には取り替えいたします。
- 丸型スチームーの場合は、フタの蒸気穴の位置に注意してください。蒸気穴が持ち手の方を向いていると、持ち上げた際に手などに蒸気がふきかかる恐れがあります。

お手入れ・保管について

- 最初に使用する際は、食器用中性洗剤をスポンジにつけてよく洗い、水気を拭き取ってからお使いください。
- たわし又は、みがき粉のみがくとキズがつくことがあります。
- 漂白剤は使用しないでください。劣化や変色の原因になります。
- 家庭用の食器洗い乾燥機で洗うことができます。その際は食器洗い乾燥機の取扱説明書などを読んでご確認の上、ご使用ください。
- 食器洗い乾燥機での洗浄中に変形しないよう、重ね置きはしないでください。
- 食器洗い乾燥機での洗浄中、本品がヒーター部分や噴き出し口に触れないようご注意ください。

電子レンジ調理時のポイント

- レシピの加熱時間は、出力500Wの電子レンジを目安としています。ワット数が調節可能な機種は、手動でワット数を調節してください。
- 電子レンジのワット数、機種、食材の大きさ、季節等により加熱時間は異なります。その都度、加熱時間を調節してください。
- 出力600W以上の機種や設定での加熱はできるだけやめてください。うまく調理できない場合があります。
- 電子レンジの自動メニューは使用しないで、手動で加熱時間を設定してください。
- 油分の多い食材や、水分の少ない食材は加熱時間を短くしてください。
- 本体に多量の油分や、油のみを入れて加熱しないでください。耐熱温度を越えて危険です。また、発火の恐れがあります。
- 電子レンジ、オーブンレンジ専用です。それ以外での熱源では絶対に使用しないでください。
- オーブンレンジでは耐熱温度220℃以内で使用してください。
- オーブンレンジで調理する際は蓋をししないでください。

- 調理後の本体は熱くなっており、本体内の蒸気や食材から出て底にたまった水分などにご注意ください。レンジから取り出すときは、なるべく水平に本体を取り出し、水分がこぼれないようにしてください。
- やけどの危険がありますので、手や顔に直接蒸気がかからないように蓋を開けてください。
- ターンテーブルの直径が28cmを下回る電子レンジにはご使用になれません。ターンテーブルに乗せる時は、一度ターンテーブルをレンジ内から取り出し、ケースを中央に乗せてからご利用ください。中央に置かれていない状態では、レンジ庫内で引っかかる場合があります。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

品質表示

使用材料/シリコンゴム
耐熱温度/220℃
耐冷温度/-40℃
満水容量/1.2L

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

株式会社 タマハシ

エポラス事業部

〒959-1241 新潟県燕市小高 4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
U R L http://www.smile-king.co.jp

E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

受付時間/月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00(土日祝日を除く)

製造番号

Petit cook
エポラス

要保管

プチクック シリコンスチームー・角型

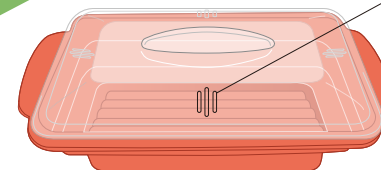
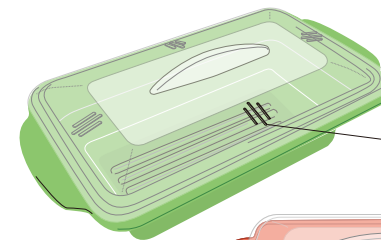
レンジでチン!っと

ノンオイルでも調理ができて、簡単&ヘルシー!
本体が折れたためため収納しやすい。

電子レンジ・オーブンレンジ専用
(220℃以下)

食洗機対応

耐熱温度220℃

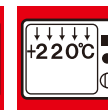


蒸気穴(1ヶ所のみ)

※この図はイメージです。



電子レンジ



オーブンレンジ



オーブン



トースター



電磁調理器



ガスコンロ

取扱説明書

この商品は家庭で調理をするために使うものです。

使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。

不適切な取扱いは事故につながります。

使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

シリコンスチーマーの使い方

①食材を切って入れます

食材は均等な大きさに切るのがコツです。加熱ムラがおきにくくなります。

②電子レンジかオーブンレンジで加熱します

レシピの加熱時間は、出力500Wの電子レンジを目安としています。電子レンジのワット数、機種、食材の大きさ、季節等により加熱時間は異なります。その都度、加熱時間を調節してください。

※ターンテーブルタイプの電子レンジで加熱する際は直径28cm以下のものではご使用になれません。また、庫内で引っかかる恐れがありますので、スチーマー本体は必ずターンテーブルの中央に乗せて加熱してください。

③できあがり！

本体が非常に熱くなっています。

また、蓋を開ける際は熱い蒸気が出るので、必ずミトンやふきんを使用して、やけどには十分ご注意ください。

※やけどの危険がありますので、手や顔に直接蒸気がかからないように蓋を開けてください。また、底部の溝にたまった水分にも十分ご注意ください。

！ニオイが気になる場合は…

シリコン素材特有のニオイや、調理後のニオイ移りが気になる場合は、下記の方法により改善する場合があります。

○米のとぎ汁(最初の1、2杯分)を本体に入れ、約2～3分電子レンジで加熱し、半日置く。

○牛乳を入れて電子レンジで2～3分加熱する。

○水1リットルにつき「お酢」「重曹」をそれぞれ大さじ1杯入れて溶かし、半日置く。

○緑茶の出がらしを入れ、お湯を張り数時間放置しておく。

※注意 このレシピにある電子レンジでの加熱時間は、500Wの電子レンジを基準にしています。電子レンジの出力は、メーカーによって異なりますのでご注意ください。

エノキの豚肉巻きさっぱりポン酢

電子レンジ
約5分



材料 (2人前)	
・豚肉 (薄切り)	… 4枚
・えのき茸	… 半株
・キャベツ	… 1/8玉
・しょう油	… 小さじ1
・日本酒	… 小さじ1
・片栗粉	… 少々
・ポン酢	… 少々

- ① しょう油と酒で下味をつけた豚肉でえのき茸をクルクルと巻き全体に片栗粉をまぶしておく。
- ② ザク切りにしたキャベツをスチーマーに敷き、①をその上に載せて、フタをして電子レンジで**約5分間**加熱する。
- ③ ポン酢を添えて出来上がり。

電子レンジ
約2分

シャキシャキきんぴらごぼう

材料 (2人前)	
・人参	… 1/3本
・ごぼう	… 1/3本
・しょう油	… 大さじ1/2
・砂糖	… 大さじ1/2
・ごま油	… 少々



- ① 人参、ごぼうを千切りにし、水にさらしてアクをぬく。
- ② スチーマーに①を入れ、しょう油、砂糖、ごま油をかけて、よく混ぜてからフタをして電子レンジで**約2分間**加熱する。
- ③ 加熱が終わったら、もういちどよくかき混ぜて出来上がり。

鮭の白ワイン蒸し パセリソースのせ

電子レンジ
約6分



材料 (2人前)	
・生鮭 (切身)	… 2切
・玉ねぎ	… 1/2個
・人参	… 1/4本
・セロリ (茎)	… 1/2本
・白ワイン	… 大さじ3
・パセリ	… 少々
・マヨネーズ	… 少々

- ① 玉ねぎ、人参、セロリの茎を薄切りにしてスチーマーに敷く。
- ② あらかじめ塩コショウした生鮭を①の上に並べ、その上から白ワインを振りかけ、電子レンジで**約6分間**加熱する。
- ③ みじん切りのパセリを混ぜたマヨネーズを添えて出来上がり。

電子レンジ
約3分

ほっくりホクホク温野菜

材料 (2人前)	
・ブロッコリー	… 1/3房
・人参	… 1/3本
・かぼちゃ	… 1/8個



- ① ブロッコリーは小分けに切り、人参とかぼちゃは8ミリほどの厚さに切る。
- ② スチーマーに大さじ2程度の水と①を入れ、フタをして電子レンジで**約3分間**加熱して出来上がり。