

インスタントラーメンの作り方

①容器に水を入れる。

POINT：袋に記載の水量より、50mlほど少ない水量が適量です。

②粉末スープなど、スープの素・調味料を入れ、軽くかき混ぜる。

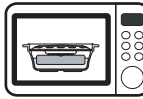
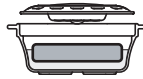
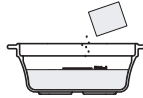
③インスタント麺を入れ蓋をする。

POINT：お好みで野菜などの具材をトッピング。

④電子レンジに入れ、調理する。
ご使用の電子レンジによって、調理時間が変わります。

調理時間の目安

500w	600w	700w
7分	6分	5分



インスタントうどんの作り方

※インスタントラーメンと同じ手順です。

調理時間の目安

500w	600w	700w
9分	8分	7分

お手入れ方法

【通常のお手入れ】

- 洗淨する場合は、食器用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジで洗淨し、布で水気をふき取ってください。
- 容器を傷つけますので、金属たわしや磨き粉は使用しないでください。

金属たわし

クレンザー

中性洗剤

研磨材付スポンジ

漂白剤

柔らかいスポンジ

【臭いが気になる場合】

シリコンの性質上、食品の臭いが付着することがあります。臭いの気になる方には、以下のつけおき洗いをお勧めいたします。

1. コップ1杯（約180ml）の水に対して、酢大さじ1の割合で消臭水を作ります。
2. 消臭水で2時間以上、つけおき洗いを行ってください。
3. つけおき洗いが終わったら、水で洗い流して乾かしてください。

お取扱いの注意

【お取扱い時】

危 険

- ・電子レンジから取り出す際は、顔などを近づけないでください。突然、液体が激しく噴き出す恐れがあります。（突沸現象）
- ・調理後、蓋をあける際には、高温の蒸気が出ますので顔や手を近づけないでください。
- ・誤った使用方法に起因する損害は一切補償いたしません。

警 告

- ・空焚きは絶対にしないでください。
- ・高周波出力が800W以上、業務用の電子レンジは使用しないでください。
- ・指定時間以上連続して加熱しないでください。
- ・加熱後、容器を取り出すときや蓋をあけるときは、必ずふきんやミトン等をご使用して、取っ手の部分をお持ちください。
- ・火のそばにおかないでください。直火や熱源の近いオーブン、オーブントースター、フライパン、グリルなどにはご使用になれません。
- ・本来の用途以外でのご使用はおやめください。

注 意

- ・初めて使用する場合は、よく洗ってからご使用ください。
- ・本体は水平にして、安定した状態でお使いください。
- ・シリコン特有の臭いがすることがありますが、徐々に弱くなって参ります。また、衛生上の心配はございません。
- ・刃物、フォーク、ナイフ等の鋭利なものに当たると表面が傷つきますので、ご注意ください。
- ・食品の調理の際には、容器の中で食材を切ったり、刺したりしないでください。
- ・シリコンは裂けやすいので、食品を取り出す際には金属製の刃物やハサミはご使用にならないでください。
- ・シリコンの性質上、食品の臭いが付着することがありますが、品質上問題はありません。
- ・シリコンの性質上、食品の色素や油で変色することがありますが、品質上問題はありません。
- ・漂白剤はシリコンの劣化、変色の原因となりますので使用しないでください。
- ・使用後は食器用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジで洗淨し、柔らかい布で水気をふき取ってください。
- ・容器を傷つけますので、金属たわしや磨き粉は使用しないでください。
- ・使用後はお子様の手の届かないところに保管してください。
- ・保管の際は容器を重ねたり、容器の上に物をおいたりしないでください。容器の変形の原因となります。
- ・シリコンの性質上、ほこりが付き易いのでカバー等をかけて保管してください。
- ・業務用食器洗い乾燥機のご使用はおやめください。
- ・重ねた状態で洗淨しないでください。容器が変形する恐れがあります。
- ・食器洗い乾燥機を使用する場合は、表示、取扱説明書を十分にご確認の上、ご使用ください。

【調理時】

警 告

- ・空焚きは絶対にしないでください。
- ・電子レンジでの調理後は高温となりますので、やけどに注意してください。
- ・容器に油分を大量に入れたり、油のみを入れての加熱は容器の破損だけでなく、火災、やけどの原因となりますので絶対におやめください。

注 意

- ・一度にたくさんの具材を入れると調理できませんので、レシピに記載の分量をお守りください。
- ・電子レンジの取扱説明書を十分にご確認の上、ご使用ください。
- ・電子レンジのオート加熱、お任せ加熱でのご使用はおやめください。