

調理時間の目安 (約)

- 電子レンジの「レンジ機能」で加熱してください。
- 電子レンジ加熱後はフタをしたまま放置し、余熱(卵に加わった熱)で調理します。
- 700W以上には使用しないでください。

	卵 Mサイズ	時間	レンジ加熱 (500~600W)	加熱後放置 (余熱)
2個用 RE-277	1~2個		7分	⊕ 7分
3個用 RE-278	1~3個		7分	⊕ 7分
4個用 RE-279 にわとり型 RE-1506 RE-1507	1~2個		7分	⊕ 7分
	3~4個		8分	⊕ 8分

半熟・やわらかめ	余熱時間を半分ほどにする
固ゆで・L玉	余熱調理を2~3分追加する

■ゆで具合は中に入れる水や卵の温度、大きさ、レンジ機種によって多少異なります。調理時間を調整してください。

■冷蔵庫から出したての卵は、急な温度変化でヒビが入ったり、卵白が漏れ出ることがあります。常温に戻してご使用ください。

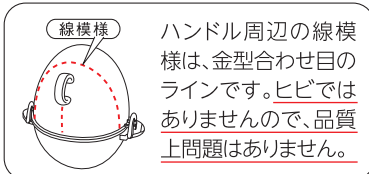
うまくできない時は

レンジ機種によっては、目安のとおり加熱しても、十分温まらないことがあります。使い方についてご説明致しますので、弊社までお問い合わせください。



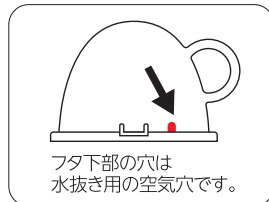
取扱上の注意

- 本製品は日本国内用の電子レンジで使用する事を意図して設計されています。国外では使用しないでください。
This product is designed for use only in microwave ovens for domestic use in Japan. Do not use in any other country.
- 落下等の強い衝撃を与えないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 変形や破損が生じた場合は使用しないでください。



お手入れについて

- 使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を拭き取ってください。食器洗い乾燥機や食器乾燥機などのご使用は変形・アルミニウムの変色となる原因がありますので、使用しないでください。
- フタに水が入った場合は、逆さにして蒸気穴より水を抜いてください。(フタ内側のアルミニウムは外れません)
- 目皿の縁部(アルミニウム製)で、手を切らないように注意してください。
- 繰り返しのご使用でアルミニウム製の目皿にアルミニウム特有の黒変化現象がおこることがありますが、食品衛生上、何ら問題はありません。



品質表示
原料樹脂 / ポリプロピレン
耐熱温度 / 120℃
耐冷温度 / -20℃
金 属 / アルミニウム
(アルマイト加工)

日本製
MADE IN JAPAN

プラスチック総合メーカー
株式会社曙産業
〒959-1234 新潟県燕市南一丁目2-11
TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288
お問い合わせ受付時間
9:00~12:00 13:00~17:00(土・日・祝日を除く)
www.akebono-sa.co.jp

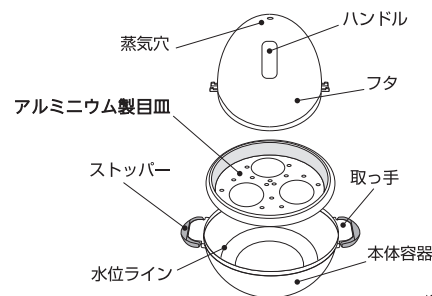
25025F

AKEBONO
日本国内専用
Use only in Japan

レンジでらくチン★
ゆでたまご

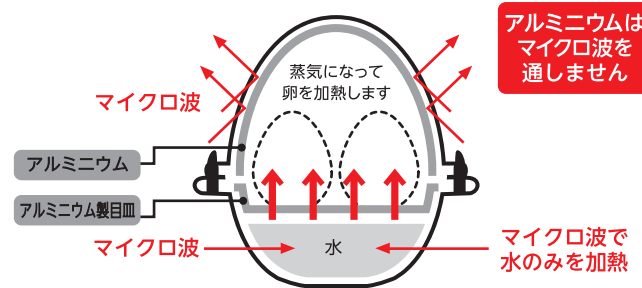
取扱説明書 (シリーズ共通)

この商品をご家庭での調理用です。ご使用前にかならずこの取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いが事故につながります。読んだ後は大切に保管してください。



※イラストは3個用です。

レンジでらくチンゆでたまごのしくみ



アルミニウムは
マイクロ波を
通しません

マイクロ波で
水のみを加熱

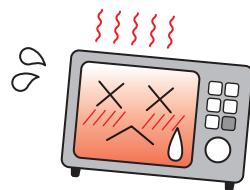
⚠️ ご注意

ご使用前に下記の内容を再度確認してください。

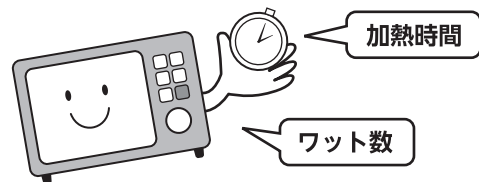
本製品の使い方を誤りますと、卵の破裂、容器の変形、電子レンジの故障、やけどなど、人体や財産に損害を与える可能性があります。

①連続で使用しない

レンジ庫内が熱い時は、少し冷ましてから使用してください。



②ワット数、時間をよく確認



③必ず水位ラインまで水を入れる

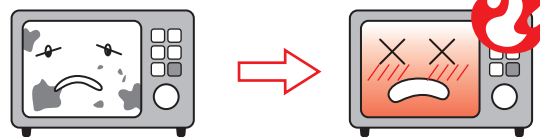
水の入れ忘れに注意



※イラスト・画像はイメージです

④レンジに食品カスを残さない

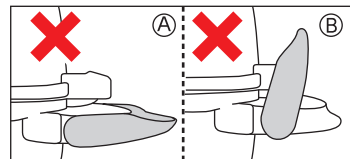
食品カスが発火することがあります。



⑤ストッパーを必ずロック



ストッパーを確実にロックしてください。

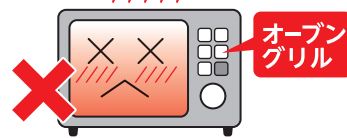


ストッパーをロックしなかったり(A)、チョイ掛け(B)しないでください。

⑥必ず「レンジ機能」で加熱

オートメニューは使用しないでください。

取り出し時 やけど注意



商品を長くご使用して頂くために

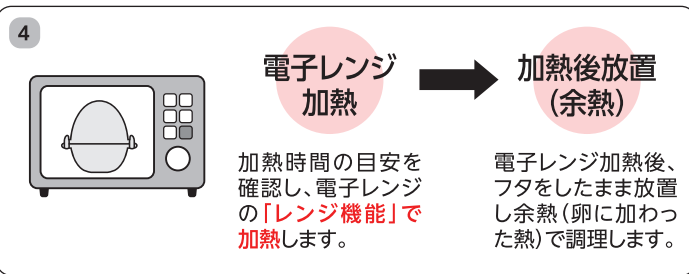
①②③④を守らないと底がとける原因になります。



⑥を守らないとフタがとける原因になります。



使用方法



※調理後、容器及び金属部は熱くなっています。容器を取り出す際はやけどに十分注意してください。