

HARIO

取扱説明書

ご購入あけ誠にありがとうございます。
ございます。正しくご使用
していただくため、この取扱
説明書を必ずお読みください。
また、お読みになりましたら、
大切に保管してください。

ガラスの一夜漬け器 S

Glass Pickle Maker

料理家 / 中山章子監修レシピ



電子レンジ用

注意

●オープン・直火は
使用できません

※重石は電子レンジにかけられません

⚠ 野菜の種類や季節によって大きさが異なります。調理時間や分量は調節してください。

お取扱い上の注意

- ⚠️ オープン・直火は使用できません。電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。
- ⚠️ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
- ⚠️ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

- ご使用前には洗浄してください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 重石を扱う際は、ガラス本体にぶつけないよう十分にご注意ください。
- 重石をガラス本体に入れて収納する際は、重石を布で包むなどして直接本体にぶつからないようにしてください。
- ガラス本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- 冷凍保存の際、食品が凍ると体積が増え、ガラスを押し上げる力が働いて破損しやすくなります。おやめください。
- 液体の冷凍はしないでください。(例：味噌汁、コンソメスープ、だし汁、スープストック、牛乳、ジュース等)
- ごはん、おかゆの冷凍はおやめください。ごはんは、水分を多く含み、凍ると予想以上に体積が増えます。
※但し、ごはんの場合は軽くにぎり「おにぎり」状にしてガラスの側面と隙間ができるようにすると冷凍できます。
- カレー、ホワイトソース、ミートソース、トマトソース、ポタージュスープなどは冷凍できますが、詰めすぎや満杯の状態での使用はおやめください。
- フタ・パッキンの素材の特質上、カレーなどの色素の濃い料理や柑橘類、ニンニクやごま油などにおいの強い食品がついたり、長期保存しますと、色がついたり、においが残る場合があります。早めに洗浄してください。



直火



ヒビ、カケ



たたく



重石は布に包んで収納

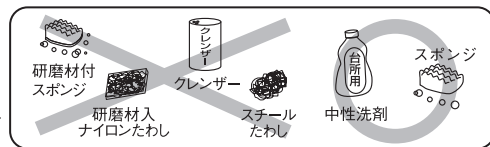
お手入れの方法

- ⚠️ 洗浄する場合はやわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ⚠️ やわらかいスポンジでも、右図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。

電子レンジでのお取扱いについて

- ⚠️ ガラス本体は耐熱ガラス製ですので電子レンジでご使用いただくことができますが、一夜漬けをつくる下ごしらえのみのご使用としてください。使用用途以外のお料理の温めや、調理はおやめください。
- ⚠️ 突然一気に沸騰して液体が激しく吹き出す恐れがあります(突沸現象)。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。
- ⚠️ 重石は耐熱ガラスではありませんので、電子レンジでのご使用はできません。

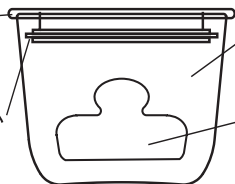


- 突沸現象については、弊社ホームページ www.hario.com をご参照ください。
- 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
- 空だきや中身が少ない状態で使用しないでください。
- ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
- 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなどを使って器全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。
- このレシピは電子レンジ出力600Wの場合の目安時間です。加熱時間は電子レンジや野菜の状態、量などによって異なりますので加減してください。

材質のご案内

フタ：ポリプロピレン
耐熱温度140℃

パッキン：シリコーンゴム
耐熱温度180℃



ガラス本体：耐熱ガラス製
耐熱温度差120℃

重石（約280g）：ホウケイ酸ガラス
※電子レンジにはかけられません。

- 本体ガラス・重石：日本製
- フタ・パッキン：韓国製
- ・この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

- 部品のお取扱いは弊社フリーダイヤル/0120-39-8208にお問い合わせください。

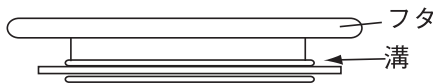
フタのあけ方

※フタをあけるときはガラス本体をしっかりと押さえてください。



パッキンの取り付け位置

※フタの溝の部分にパッキンをはさんでください。



- 製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208
<https://www.hario.com>

- 部品のお取扱い・お問い合わせ

パーツについて **HARIO パーツ 検索**
またはフリーダイヤル:0120-39-8208

材料

白菜の葉 2~3枚 (約150g)

塩 3g (白菜の2%)

昆布 3cm

赤唐辛子
(輪切り) 小さじ1

柚子 お好みで



基本の 白菜漬け

作り方

1. 材料を切る。 白菜/5cm位の大きさに切る 昆布/表面を布巾で拭いてから細く切る
赤唐辛子/種を除く 柚子/千切り
2. 大きめのボールに 1.と塩をふり入れ、全体をよく混ぜ合わせ塩をなじませ10分程おく。
3. 2.をガラス本体に入れ、重石をして1日~1日半程おく。お召しあがりの際は水気をよく絞り、食べやすい大きさに切る。

材料

きゅうり	-----	1/2本
かぶ	-----	1個
にんじん	-----	1/4本
みょうが	-----	1本
A	水	----- 1/4カップ
	塩	----- 小さじ1/2

かぶときゅうりの 香り漬け



作り方

1. 材料を切る。きゅうり/乱切り かぶ/くし切り にんじん/いちょう切り みょうが/うす切り
2. ガラス本体に **A** を入れ、電子レンジで30秒加熱する。
3. 1. の野菜をさっと熱湯にくぐらせてから冷まし、2. の塩水と共にガラス本体に入れ、重石をのせて1日程おく。

*野菜を熱湯にくぐらせるとより美味しくできますが、生のまま、または電子レンジで1分程加熱しても作れます。

材料

セロリ	1本
赤唐辛子 (輪切り)	小さじ1
山椒の実	少々
しょうゆ	大さじ1/2
酢	小さじ1/2
A ごま油	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
練りがらし	少々

セロリ漬け

辛子風味



作り方

1. セロリは筋をとって4~5cmに切り、セロリに水をさっとかけ、ガラス本体に入れる。塩（分量外）をふり、電子レンジで30秒加熱する。
2. Aの調味料と共に、赤唐辛子、山椒の実 を に入れ、重石をして1~2時間程おく。

材料

大根 1/8本(約150g)

塩 小さじ1/2

ゆず 1/2個 *

A | しょうゆ... 大さじ1/2

酒 大さじ1/2

みりん 大さじ1/2

昆布 3cm

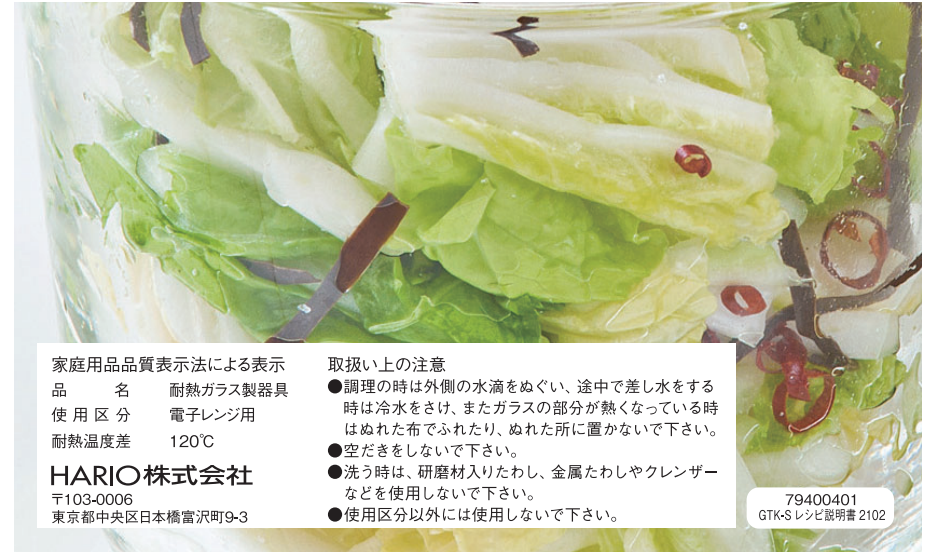
*ゆずがない場合はよく洗ったレモン
またはゆず果汁で代用できます。



ゆず大根

作り方

1. 大根は4cmの長さに切って、1cm角の棒状に切る。塩をまぶして、ガラス本体に入れ、電子レンジで30秒加熱する。
2. ゆずの果汁をしぼり、皮を薄くむく。皮は裏側の白い部分は削ぎ切ってから、細切りにする。
3. 1. の大根の水気を絞り、Aの調味料、ゆずのしぼり汁、ゆずの皮、細切りにした昆布を加えよく混ぜ、重石をのせて2~3時間程おく。



家庭用品品質表示法による表示

品名 耐熱ガラス製器具

使用区分 電子レンジ用

耐熱温度差 120℃

HARIO株式会社

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

79400401
GTK-S レシピ説明書 2102