



VINEGAR'S CAFE

ビネガーズカフェ

FOOD
CONTAINER

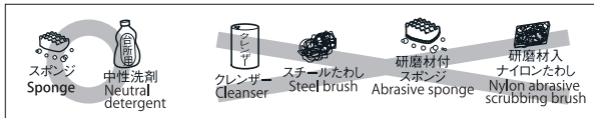
お取り扱い上の注意

- ⚠ 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り扱いください。
- ⚠ 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。
- 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。
- ガラスボール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。
- フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。
- ご使用前には洗浄をしてください。
- 容器は熱湯洗浄ができます。

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、下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。思わぬときに破損する原因となります。



- 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。
- フタやパッキンの素材の特性上、色素の濃いものやにんにくなどにおいの強い食品を入れたり、長期保存を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。

電子レンジでのご使用上の注意

⚠ 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)。

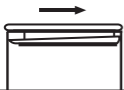
電子レンジから取り出す際は顔などを近づけないでください。

- 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。
- 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や取っ手を持ってください。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。
- ガラスボールの下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れる場合があります。
- 多機能レンジ(オーブン機能・スチーム機能・トースターグリル機能などのついた電子レンジ)で加熱する場合は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモードまたは、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックがとける危険があります。
- レシピの電子レンジの加熱時間は600Wの場合の目安時間です。
- 電子レンジ庫内サイズが幅20cm×奥行15cm×高さ17cm以下のものは使用できません。

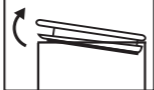
フタの開け方

フタを開ける際はガラスボールをしっかりと押さえてください。

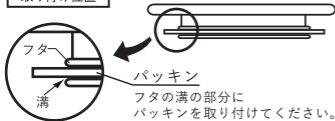
1.片側によせる。



2.持ち上げる。

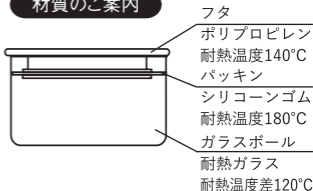


パッキンの
取り付け位置



*800mlの容器で調理する場合は、
レシピの材料を2倍にしてください。

材質のご案内



●ガラスボール: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。

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>



Recipe Menu
VINEGAR'S CAFE

皮付き野菜のピクルス

Skinned vegetables pickles

ミニトマトのピクルス

Cherry tomatoes pickles

アジのマリネ

Horse mackerels marinated

パプリカのピクルス

Paprikas pickles

とりときのこのマリネ

Chicken & mushrooms marinated

タコと野菜のマリネ

Octopus & vegetables marinated



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

皮付き野菜のピクルス

材料(400ml)

| | | |
|-------------|-------|-----------|
| きゅうり | ----- | 1/2本 |
| かぶ | ----- | 1個 |
| にんじん | ----- | 1/4本 |
| 酢又は白ワインピネガー | --- | 100ml |
| 水 | ----- | 75ml |
| A 砂糖 | ----- | 大さじ1 |
| 塩 | ----- | 小さじ1/2 |
| にんにく | ----- | 1/2片(薄切り) |
| ローリエ | ----- | 1枚 |

作り方

1. きゅうり、かぶ、にんじんは乱切りにする。
2. ガラスボールにAを入れ、フタをして電子レンジで2分～2分半程加熱し、沸騰させ冷ましておく。
*800mlの容器で調理する場合は、3分半～4分程加熱し沸騰させる。
3. 2が冷めたら1を入れ、冷蔵庫で半日漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

ミニトマトのピクルス

材料(400ml)

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| ミニトマト | ----- | 10個 |
| A 酢又は白ワインピネガー | --- | 100ml |
| A 水 | ----- | 50ml |
| A 砂糖 | ----- | 大さじ2と½ |

作り方

1. ミニトマトはよく洗いヘタを取る。
2. ガラスボールにAを入れ、フタをして電子レンジで2分～2分半程加熱し、沸騰させ冷ましておく。
*800mlの容器で調理する場合は、3分半～4分程加熱し沸騰させる。
3. 2が冷めたら1を入れ、冷蔵庫で1時間漬け込む。



*レシピの写真是調理例です。

MARINATED

アジのマリネ

材料(400ml)

| | | |
|-------------|-------|------|
| アジ | ----- | 2尾 |
| たまねぎ | ----- | 1/6個 |
| 酢又は白ワインピネガー | --- | 大さじ2 |
| サラダ油 | ----- | 大さじ4 |
| ローリエ | ----- | 1枚 |
| 塩・粒こしょう | ----- | 少々 |

作り方

1. アジは三枚におろして、一口大にする。
2. たまねぎは薄切りにする。
3. ガラスボールに材料を全て入れ冷蔵庫で半日～1日漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

パプリカのピクルス

材料(400ml)

| | | |
|------|-------------|------------|
| パプリカ | ----- | 120g |
| A | 酢又は白ワインピネガー | -----120ml |
| | 水 | -----30ml |
| | 砂糖 | -----大さじ4 |

作り方

1. パプリカを細切りにする。
2. ガラスボールにAを入れ、フタをして電子レンジで2分半～3分程加熱し、沸騰させ冷ましておく。
*800mlの容器で調理する場合は、4分～5分半程加熱し沸騰させる。
3. 2が冷めたら1を入れ、冷蔵庫で半日漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

MARINATED

とりときのこのマリネ

材料(400ml)

| | | |
|-------|-------------|------------|
| とりもも肉 | ----- | 100g |
| きのこ | ----- | 100g |
| 酒 | ----- | 大さじ1 |
| にんにく | ----- | 1/2片 |
| A | 酢又は白ワインビネガー | ----- 大さじ1 |
| | しょうゆ | ----- 大さじ1 |
| | ごま油 | ----- 小さじ1 |
| | 砂糖 | ----- 小さじ1 |

作り方

1. 一口大に切ったとりもも肉、薄切りにんにく、酒をガラスボールに入れて、フタをして電子レンジで3分程加熱する。
2. きのこを1の上のにのせ、フタをしてさらに電子レンジで4分程加熱する。
3. 2の汁気を切り、Aを混ぜ合わせて15~20分漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

MARINATED

タコと野菜のマリネ

材料(400ml)

| | | |
|-------------|-------|------|
| タコ | ----- | 150g |
| セロリ | ----- | 1/2本 |
| ミニトマト | ----- | 4個 |
| 酢又は白ワインビネガー | --- | 大さじ2 |
| サラダ油 | ----- | 大さじ4 |
| 粒マスタード | ----- | 小さじ2 |
| 塩 | ----- | 少々 |

作り方

1. タコは乱切りにし、セロリは1cmの角切り、ミニトマトは1/4に切る。
2. ガラスボールに1と残りの材料を全て入れ、30分ほど漬け込む。

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℃ |

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。

HARIO株式会社

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

794080 VFC 共通説明書 2001