

HARIO

ガラスの レンジスープカップ

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。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。



電子レンジ用



直火不可



注意

●オープン・直火は
使用できません

実用容量

300mL

材質のご案内



フタ: ポリプロピレン
(耐熱温度140°C)



ガラス本体: 耐熱ガラス
(耐熱温度差120°C)

HARIO Glass®

HARIO Glass® は HARIO の耐熱ガラス素材
の商標です

●MADE IN JAPAN

Glass made with

HARIO Glass®

MADE IN JAPAN

Sustainable materials

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。

! ご使用時には火傷をしないよう
十分ご注意ください。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。



電子レンジ



直火



ヒビ、カケ

- 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。
- プラスチック製の部品は火のそばに置かないでください。
- フタは素材の特性上、色素の濃いものやにんにくなどにおいの強い食品がついたり、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。



電子レンジでのお取り扱い上の注意

⚠ 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。



突沸に注意



水滴

- 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。
- 加熱の際は、ガラス本体を庫内の中心又はターンテーブルの中心に置いてください。効率よく加熱できます。

- 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取っ手や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。



持ち運びは取っ手を持って

- ガラス本体の下に、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。



球面状のトレーの上に置かない

- 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。
- 加熱のしすぎにご注意ください。700W以上でのご使用は吹きこぼれる場合がありますので500W、600Wでご使用ください。

お手入れの方法

! 洗淨する場合は、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。
- ガラスの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。
- プラスチック製の部品は、「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますとプラスチックの耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。
- ガラスの内面を洗う際、十分ご注意ください。内側から力を入れてタオルを絞る様にヒネリ洗いをしますと、破損し思わぬケガをする危険があります。



電子レンジで簡単！レシピ集

- ⚠️ 加熱直後は、フタ、ガラス本体、取っ手が大変熱くなっておりますので、鍋つかみなどを使ってお取扱いください。火傷に十分注意してください。
- ⚠️ ウィンナー、肉、さかな等、膜に包まれている食品は、電子レンジで加熱すると破裂する恐れがありますので、必ず小さく切ってください。
- レシピの加熱時間は 600W での目安時間です。また、600W の電子レンジでも機種によって加熱効率が異なります。調理の様子を見ながら調節してください。

味噌汁



○材料 (1人分)

まいたけ	20g
豆腐 (絹又は木綿)	80g
乾燥わかめ	1g
A 和風だし (顆粒)	小さじ 1/2
水	150mL
味噌	大さじ 1
青ネギ (小口切り)	少々

○作り方

1. まいたけは小房に分け、豆腐はスプーンで一口大の大きさにすくい、ガラス本体に入れる。
2. 1にAを入れ、フタをして電子レンジで3分加熱。
3. 2に味噌を入れて良く溶かし青ネギを散らして出来上がり。

簡単ポトフ



○材料 (1人分)

冷凍野菜ミックス (洋風)	100g
ウインナー	2本
A コンソメ (顆粒)	小さじ1
水	130mL
粉チーズ	小さじ1
塩・こしょう	少々

○作り方

1. ウインナーは5mm幅の斜め切りにしてガラス本体に入れる。
2. 1に冷凍野菜ミックス、Aを入れ、フタをして3分加熱。
3. 加熱後、よく混ぜ、粉チーズ、塩・こしょうで味を調えて出来上がり。

トマトスープ



○材料 (1人分)

トマト	小1個 (100g)
A 鶏がらスープの素	小さじ1
ごま油	小さじ1
水	120mL
卵	1個
(お好みで) パクチー	少々

○作り方

1. トマトは一口大に切る。
2. ガラス本体に1、A、卵を割り入れ、よく混ぜる。
※卵は電子レンジ加熱で破裂する恐れがありますので必ずよく混ぜてください。
3. 2 にフタをして電子レンジで3分加熱する。
4. よく混ぜ、お好みでパクチーを添えて出来上がり。

かんたんミネストローネ



○材料 (1人分)

ベーコン	2枚 (20g)
冷凍ミックスベジタブル	100g
A	コンソメ (顆粒) 小さじ1
	水 120mL
	ケチャップ 25g
	塩・こしょう 少々
乾燥パセリ	少々

○作り方

1. ベーコンは5mm幅に切り、ガラス本体に入れる。
2. 1に冷凍ミックスベジタブル、Aを入れてよく混ぜ、フタをして電子レンジで3分加熱する。
3. 加熱後、よく混ぜ塩・こしょうで味を調べ、乾燥パセリをふって出来上がり。

コーンたっぷりコーンスープ



○材料 (1人分)

牛乳	150mL
コーンスープの素 (粉末)	1袋
冷凍コーン	50g
乾燥パセリ	少々

○作り方

1. ガラス本体に牛乳を入れ、フタをして電子レンジで30秒加熱する。
2. 1にコーンスープの素、冷凍コーンを入れよく混ぜる。
3. 2にフタをして電子レンジで2分加熱する。
4. 3をよく混ぜ、乾燥パセリをふって出来上がり。

茄子の煮びたし



○材料 (1人分)

茄子	120g (1本半)
おろししょうが	小さじ 1/2
ごま油	大さじ 1
A めんつゆ (2倍濃縮)	大さじ 2
みりん	大さじ 1
かつお節	少々
青ネギ (小口切り)	少々

○作り方

1. 茄子はへたを取り、縦半分
に切り、幅 1cm 程度に切る。
2. ガラス本体に 1 と A を入れ、
フタをして電子レンジで
4分加熱する。
3. かつお節と青ネギを散らして
出来上がり。

ポテトサラダ



○材料 (1人分)

じゃがいも	150g (1個)
玉ねぎ	25g (1/8個)
きゅうり	25g (1/4本)
ハム	2枚
A マヨネーズ	大さじ2
塩・こしょう	適宜
塩 (塩もみ用)	少々

○作り方

1. じゃがいもは洗って皮をむき、幅1cmのいちょう切りにしてガラス本体にいれ、フタをして電子レンジで4分加熱する。
2. 1を少し冷まして、軽く潰す。
3. 玉ねぎときゅうりは薄くスライスして塩もみし、水気をよく切る。
4. ハムは1cm幅に切る。
5. 2に3、4、Aを加えよく混ぜて出来上がり。

※金属のスプーンやフォークは、ガラスに傷がつくため使用しないでください。

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

90225501 XSCS-1 レシピ説明書 2401

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>