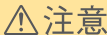


HARIO



電子レンジ用



注意

●オープン・直火は
使用できません

EGG COOKER

エッグクッカー



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。

卵調理の際のご注意

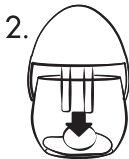
⚠ 卵は卵黄・卵白共に破裂を起こしますのでフタのピック部分で卵黄・卵白の膜を崩したことを確認してから電子レンジ加熱をしてください。

⚠ フタをしてピックで卵黄を崩せない場合は軽く揺すって卵黄が崩れたことを確認してください。

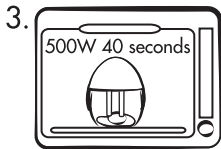
- 電子レンジの出力は500W以下で加熱をしてください。
- ご使用前にガラス本体に水分が残った状態で卵調理をすると卵の破裂の原因となりますので、水分を拭き取ってから電子レンジ加熱をしてください。



Crack an egg
卵を割り入れる



Make an hole in yolk
卵黄をピックで崩す



電子レンジ出力 500W
40 秒加熱する

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、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。

材質のご案内

● MADE IN JAPAN



フタ (ピック付き): ポリプロピレン

(耐熱温度140℃)

ガラス本体: 耐熱ガラス

(耐熱温度差120℃)

お取扱い上の注意

- ⚠ 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。
- ご使用前には洗浄をしてください。
- 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。
- 持ち運ぶ際は必ずガラス本体を両手でお持ちください。フタを持つての持ち運びはガラス本体が落下し破損の原因となりますのでおやめください。

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。
- ご使用後は速やかに洗浄してください。卵がついたまま放置しておくとガラス本体やフタに卵がこびりついてしまうことがあります。



半熟卵（目玉焼き風）

■材料（1人前）■

卵 1個 塩・こしょう 適量

■作り方■

1 卵を1個ガラス本体に割り入れる。

2 塩・こしょうをしてフタをし、フタのピックで卵黄を崩すように揺すってから、電子レンジ500Wで30秒～40秒加熱。

Point：半熟で仕上げるように様子を見て卵白が白くなってきたら加熱をやめて、余熱を利用して仕上げる。



スクランブルエッグ

■材料（1人前）■

卵 1個 塩・こしょう 適量
牛乳 少々

■作り方■

1 卵を1個ガラス本体に割り入れる。

2 塩・こしょう・牛乳を入れてかき混ぜ、フタをして電子レンジ500Wで30秒～40秒加熱。

Point：半熟で仕上げるように卵がふくらみかけた時に加熱をやめて、余熱を利用して仕上げる。



じゃこねぎ卵

■材料(1人前)■

卵 1個 じゃこ 大さじ1
万能ねぎ(小口切り) 大さじ1
塩 少々

■作り方■

1 ガラス本体に材料を全て入れ、かき混ぜる。

2 フタをして電子レンジ500Wで30秒～40秒加熱。

Point: 加熱後軽くかき混ぜて再度フタをして余熱を利用して
1分蒸らす。



調理上の注意

- 卵は電子レンジ加熱により破裂しますので、フタのピック部分で必ず卵黄を崩してから加熱をしてください。
- 卵のサイズ、温度(常温や冷蔵庫保存など)、電子レンジの機種などにより加熱時間は多少異なります。
- 製品は電子レンジ庫内中央に置いてください。加熱にムラができる場合は途中で製品の向きを変えてください。
- レシピの加熱は500Wでの目安時間です。様子を見ながら調節してください。半熟卵・スクランブルエッグは200Wで1分～1分30秒の加熱もおすすです。
- 卵黄・卵白単体での加熱は破裂の原因となるのでおやめください。

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

904678

XEC-M 説明書 1902

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/>