

Glass made with
HARIO Glass®
MADE IN JAPAN
Sustainable materials



How to Use

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

86285600 GSM-2 説明書 2508

HARIO



電子レンジ用



△注意
●オープン・直火は
使用できません

LIVING WITH GLASS

ガラスのある生活

ガラスのせいろ蒸し器



取扱説明書 Instruction Manual

ご購入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。

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
ナビダイヤル:0570-022-555
<https://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://global.hario.com>

ハンバーグ + ラタトゥイユ



材料<2人分>

■上段

<ハンバーグ>

合挽き肉：200g
塩：小さじ 1/3
パン粉：大さじ 3
牛乳：大さじ 2
卵：1個

■下段

<ラタトゥイユ>

玉ねぎ：50g (1/4 個)
なす：80g (1本)
トマト：100g (1個)
にんにく (すりおろし)：1/2片 (小さじ 1/2)
ケチャップ：大さじ 2
塩：少々
砂糖：少々
オリーブオイル：大さじ 1
粉チーズ：適量
パセリみじん切り：少々

<作り方>

- ① 合挽き肉をボウルに入れ、塩を加えて粘りが出るようによく混ぜる。
- ② パン粉・牛乳・卵を加えよく混ぜ、ひとまとまりにし二等分にする。
- ③ 小判型に成形し、ガラスのせいろ蒸し器の上段に入れる。
(切ったクッキングシートに 1 個ずつ別々にのせる)
- ④ 下段のラタトゥイユは、玉ねぎ・ヘタを取ったトマト・なすをそれぞれ 1 ～ 1.5cm の角切りにする。
- ⑤ ガラスのせいろ蒸し器下段に④とにんにく・オリーブオイル・塩・砂糖・ケチャップを入れてよく混ぜる。
- ⑥ 下段に上段を重ね、フタをして電子レンジ (600W) で 10 分加熱する。
- ⑦ ラタトゥイユはスプーンで底から全体によく混ぜる。ハンバーグにラタトゥイユをかけ、粉チーズ・パセリを振る。



キャベツ焼売 + きのこことわかめスープ



材料

■上段

<キャベツ焼売>

豚挽き肉：150g
塩：小さじ 1/8
玉ねぎ：80g (小 1/2 個)
片栗粉：小さじ 2
しょうゆ：大さじ 1/2
酒：大さじ 1/2
砂糖：小さじ 1
ごま油：小さじ 1/2
しょうが汁：小さじ 1/2
キャベツ：150g (4 枚)
リーフレタス：適量

■下段

<きのこことわかめスープ>

舞茸：30g
長ねぎ：30g (1/3 本)
水：300mL
鶏ガラスープの素：小さじ 1
しょうゆ：小さじ 1
ごま油：小さじ 1
わかめ (乾燥)：小さじ 2
塩・コショウ：各少々
白ごま：適宜

<作り方>

- ① 玉ねぎをみじん切りにし、片栗粉をまぶす。
- ② キャベツは千切りにして塩少々 (材料表記以外) を振って塩もみする。
- ③ 豚挽き肉に塩を加え、粘りが出るまでよく混ぜる。更にしょうゆ・酒・砂糖・しょうが汁・ごま油を加えて混ぜ、①を加えさっと混ぜる。
- ④ ③を六～七等分にし、②の水分を切ったキャベツを肉種にしっかりと付ける。
- ⑤ ガラスのせいろ蒸し器上段にリーフレタスを敷き、その上にキャベツ焼売をガラス円周に沿って並べる。
- ⑥ きのことわかめスープ用の舞茸はほぐし、長ねぎは斜め薄切りにする。
- ⑦ ガラスのせいろ蒸し器下段に⑥とスープの材料を入れて混ぜる。
- ⑧ 下段に上段を重ね、フタをして電子レンジ (600W) で 8 分加熱する。できあがったらスープに白ごまを振る。

スープの材料



ヨーグルトチーズケーキ + ブルーベリーソース



材料

■上段

<ヨーグルトチーズケーキ>

クリームチーズ：200g
砂糖：60g
卵：1個
ギリシャヨーグルト：100g
レモン汁：大さじ 1
薄力粉：大さじ 1・1/2

■下段

<ブルーベリーソース>

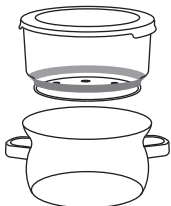
ブルーベリー (冷凍)：100g
砂糖：40g
レモン汁：小さじ 1

<作り方>

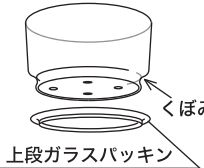
- ① ガラスのせいろ蒸し器の上段の底のサイズに合わせ 5cm ほど大きくクッキングシートを円形に切って敷く。クリームチーズは常温に戻しておく。
- ② ボウルにクリームチーズを入れてよく混ぜ、砂糖・卵・ギリシャヨーグルト・レモン汁の順に加え混ぜる。薄力粉を加えダマにならないように混ぜる。
- ③ 上段に②を流し入れる。
- ④ 下段にブルーベリー・砂糖・レモン汁を加え混ぜる。
- ⑤ 下段に上段を重ねてフタをし電子レンジ (600W) で 8 分加熱する。様子を見て加熱が足りなければ 1 ～ 2 分加熱する。
- ⑥ フタをしたまま粗熱をとり、その後冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ 冷えたら食べやすい大きさに切り、ブルーベリーソースをかける。



ご使用方法



- 本製品は上段ガラスボールと下段ガラスボールの2段重ねとなっています。フタは上段にも下段にも使えるサイズとなっていますので、下段ガラスボールでレンジ鍋や保存容器としてもお使いいただけます。
- 電子レンジで2段重ねて同時に違う料理を調理できます。上段ガラスボールには穴が開いていますので蒸し器としてもお使いいただけます。



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。
- 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、各自自治体の指示に従い分別してください。

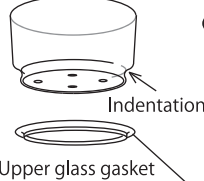
お手入れの方法

- ⚠️ 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、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。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取扱説明書をよくお読みください。

How to use



- The glass steamer consists of two stacked glass bowls: an upper bowl and a lower bowl. The lid fits both the upper and lower bowls, allowing the lower bowl to be used as a microwave-safe container or storage jar.
- You can cook different dishes simultaneously in the microwave by stacking two layers. The upper glass bowl has holes, so it can also be used as a steamer.
- When using the glass steamer, always set the upper glass bowl with the upper glass gasket. Set the gasket so it fits snugly into the indentation of the upper glass bowl. If the gasket is not set securely, it may not align properly when placed on the lower glass ball. Please be careful.
- ⚠️ When steaming food in the upper glass bowl of the glass steamer, always fill the lower glass bowl with water or hot water. (Approximately 300mL) Be careful not to let the water in the lower glass bowl run out, as this could cause dry heating.

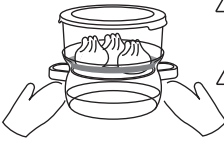


Precautions for Use

- ⚠️ Do not use with any heating device other than a microwave oven.
- ⚠️ Glass is fragile and may break. Handle carefully during normal use and cleaning.
- ⚠️ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
- ⚠️ Please use extreme caution to avoid burns and other injuries during use.
- Wash the product before using for the first time.
- To prevent injury, make sure there are no cracks or chips prior to use.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily scratched as it may break unexpectedly.
- Do not strike or scrape the inside of the glass container with a metal spoon. Doing so may damage the product.
- Do not touch the glass container with a wet cloth or place on a wet surface when hot, as doing so may damage the product due to sudden temperature changes.
- In the unlikely event the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.

Product Care

- ⚠️ Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.
- ⚠️ Do not use cleansers or sponges that contain abrasives, as doing so may scratch the glass.
- This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.



- ⚠️ 電子レンジ加熱後、電子レンジから取り出す際は必ず下段ガラスボールの取っ手を持って取り出してください。
- ⚠️ 電子レンジの庫内サイズは・・・幅25cm×奥行20cm×高さ17cm以下のものは使用できません。ご注意ください。
- ⚠️ 加熱しすぎないようにご注意ください。700W以上の加熱は吹きこぼれる場合がありますので600W以下でご使用ください。

材質のご案内

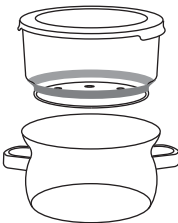
フタ:ポリプロピレン
(耐熱温度140℃) Made in Japan

上段ガラスボール:耐熱ガラス製
(耐熱温度差120℃) Made in Japan

上段ガラスパッキン:シリコンゴム
(耐熱温度180℃) Made in China

下段ガラスボール:耐熱ガラス製
(耐熱温度差120℃) Made in Japan

HARIO Glass®
HARIO Glass® はHARIOの耐熱ガラス素材の商標です。



・この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

- 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。

ご使用いただけます		使用しないでください		
				
スポンジ	中性洗剤	クレンザー	研磨材付スポンジ	研磨材入ナイロンたわし

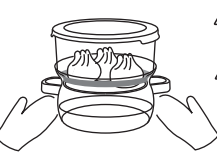
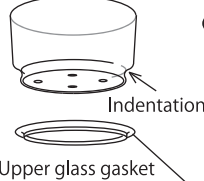
電子レンジでのご使用上の注意

- ⚠️ 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。
- 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、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。

How to use



- The glass steamer consists of two stacked glass bowls: an upper bowl and a lower bowl. The lid fits both the upper and lower bowls, allowing the lower bowl to be used as a microwave-safe container or storage jar.
- You can cook different dishes simultaneously in the microwave by stacking two layers. The upper glass bowl has holes, so it can also be used as a steamer.
- When using the glass steamer, always set the upper glass bowl with the upper glass gasket. Set the gasket so it fits snugly into the indentation of the upper glass bowl. If the gasket is not set securely, it may not align properly when placed on the lower glass ball. Please be careful.
- ⚠️ When steaming food in the upper glass bowl of the glass steamer, always fill the lower glass bowl with water or hot water. (Approximately 300mL) Be careful not to let the water in the lower glass bowl run out, as this could cause dry heating.



- ⚠️ After microwaving, always remove the lower glass bowl by holding its handle.
- ⚠️ The microwave oven cavity size is... Items larger than 25cm (width) × 20cm (depth) × 17cm (height) cannot be used. Please be aware.
- ⚠️ Please be careful not to overheat. Heating at 700W or higher may cause boiling over, so please use at 600W or lower.

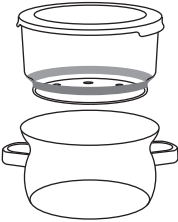
Material guide

Lid: Polypropylene
(Heat resistance temperature 140℃)
Made in Japan

Upper glass bowl : Heatproof glass
(Heat resistance temperature difference 120℃)
Made in Japan

Upper glass gasket : Silicone rubber
(Heat resistance temperature 180℃)
Made in China

Lower glass bowl : Heatproof glass
(Heat resistance temperature difference 120℃)
Made in Japan



This product is assembled to strict quality control standards in Japan.

- If the glass is particularly dirty, use a diluted household bleach. Be sure to read the handling precautions of the household bleach thoroughly. Rinse thoroughly with water after bleaching.
- Do not soak the plastic parts in household bleach for long periods of time, as doing so will reduce the durability of the plastic.
- Please take extra care when cleaning the inner side of the glass. Washing the inner side forcefully with a twisting motion as if wringing a towel can cause breakage and unexpected injury.

Compatible		Incompatible			
					
Sponge	Neutral detergent	Cleanser	Abrasive sponge	Nylon abrasive scrubbing brush	Steel scrubbing brush

Precautions for Use in a Microwave

- ⚠️ Liquid may boil rapidly, causing the liquid to suddenly be expelled from the container (known as the bumping phenomenon). Keep your face away from the product when removing from a microwave.
- Wipe off any water droplets from the outside of the product before placing in a microwave.
- Do not heat when empty or with very little inside.
- Consult the instruction manual of your microwave before use.
- To heat effectively, place the product in the center of the microwave or on the center of the turntable.
- The entire product will become hot after heating in a microwave. Use oven gloves to hold the body or handle when carrying. Do not place directly onto items that are not heat resistant such as a vinyl tablecloth. Always place on a pot stand.