

電子レンジ専用

レンジ モチアミ

お餅・解凍調理そつなくこなす万能アミ!



スツとはがれる秘密はこの穴と突起



あっという間につきたてお餅のてきあがり

レンジ加熱だから
レンジアミは早い!!



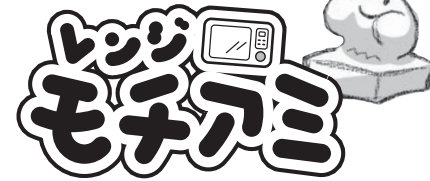
RE-171

特許登録済 意匠登録済 商標登録済

特許登録済
意匠登録済
商標登録済

取扱説明書

電子レンジ専用



Wエンボス加工とは?

断面図



表面の大きなエンボスの上にさらに小さなエンボスがかかっています。だからお餅の接触面積が極端に少なく、こびりつきません。

〈使用方法〉



1. お餅を水にくぐらせ、モチアミの上に置きます。



2. そのまま電子レンジに入れ、目安時間加熱します。



3. つきたてのようなお餅の出来上がり。

〈加熱目安時間〉

(約)

角餅	ワット数	500W	600~800W	900~1000W
1個 約50g		40~50秒	30~40秒	20~30秒

※庫内の餅の仕上がり具合を見ながら加熱してください。

※2個の場合は1個の約倍の時間がかかります。

※冷凍の場合は15~20秒(2個の場合は30~40秒)プラスしてください。

- ① 電子レンジの機種、お餅の質(手作り・機械)、重さによって加熱時間は若干異なりますので、必ず庫内の様子を見ながら加熱してください。
- ② ターンテーブル式は端部に置き、固定テーブル式は所定の場所に置き「レンジ機能」に目安時間をセットします。
- ※ 固定テーブル式は、電子レンジの機種によっては片方しかふくらまない場合がありますので、その場合は途中餅を左右反転させて加熱してください。
- ③ 庫内より取り出したら熱いうちに取り上げてください。長時間置いたままにすると、くっつく場合があります。
- ④ 餅以外に、たこ焼き、焼きおにぎり等の冷凍食品にも便利にご使用いただけます。加熱時間は各冷凍食品の表示に従ってください。

△ 使用上の注意

- 誤ってお餅に脱酸素剤を付着したまま加熱すると発火しますので十分ご注意ください。
- 餅米以外の食材、調味料等が混じったお餅はくっつき易くなる場合があります。
- 長期間冷凍保存したお餅で、乾燥が進んでいる場合は、お餅の表面がふくらまないことがあります。
- あげパン、コロケなど油分を多く含んだ食品には使用しないでください。高温になり本体が変形する原因になります。
- 使用用途以外には使用しないでください。
- レンジ加熱は必ず「レンジ機能」の手動で行なってください。
- 「強」「弱」の切り替えのみの場合は「強」で行なってください。
- オープン・グリル・トースター機能で使用しないでください。
- 電子レンジの自動メニューキーは使用しないでください。
- 直火にかけたり、火のそばに置かないでください。変形の原因となります。
- 使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を十分拭き取ってください。



10095

品質表示
原料樹脂: ポリプロピレン
耐熱温度: 120度
耐冷温度: -20度

日本製

プラスチック総合メーカー

株式会社 曙産業

〒959-1234 新潟県燕市南1丁目2-11
TEL. 0256-63-5071(代) FAX. 0256-64-2288
URL <http://www.akebono-sa.co.jp>

本品は自社工場生産しています。



4 954267 101719



紙
台紙



PET
プリスター