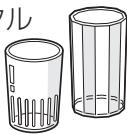
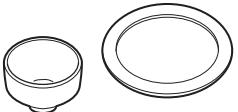


# 使える容器

## 使えない容器にご注意を

操作方法	加熱の種類	レンジ加熱	水蒸気加熱 (約100℃までの加熱)	ヒーター加熱 過热水蒸気加熱 (約100℃以上の高温の加熱)
ガラス	<p><b>手動加熱</b></p> <p><b>手動加熱・設定</b> つまみを回して設定する加熱</p> <p><b>自動加熱</b></p> <p><b>自動メニュー</b> つまみを回して設定する加熱</p>	<p>[レンジ] [解凍[レンジ]]</p>	<p>[蒸し物(強)] [蒸し物(弱)] [発酵]</p>	<p>[煮込み][グリル] [ウォーターグリル] [オーブン] [ウォーターオーブン]</p>
プラスチック	<p><b>耐熱性のある容器</b></p>  <p><b>耐熱性のない容器</b> 強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなど。</p> 	<p><b>○ 使えます</b></p> <p>※急熱・急冷すると割れことがあります。</p>	<p><b>✗ 使えません</b></p> <p>割れることがあるので使えません。</p>	<p><b>✗ 使えません</b></p> <p>変形したり、焦げたりするので使えません。</p>
陶磁器・漆器など	<p><b>耐熱性のある容器</b> (耐熱温度140℃以上)</p>  <p><b>発泡トレーなどの熱に弱いプラスチック容器</b> (耐熱温度140℃未満)</p> 	<p><b>○ 使えます</b></p> <p>※砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。 ※時間をかけすぎると変形や溶けことがあります。 ※ふたは、熱に弱いものがあるのでご注意ください。</p>	<p><b>✗ 使えません</b></p> <p>溶けたり、燃えたりするので使えません。 スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器など)・フェノール・ユリアなど。</p>	<p><b>✗ 使えません</b></p> <p>変形したり、焦げたりするので使えません。</p>
	<p><b>陶器・磁器</b></p>  <p><b>漆器・竹製品・木・紙</b></p> 	<p><b>○ 使えます</b></p> <p>※急熱・急冷すると割れことがあります。 ※色絵やひび、金・銀箔、金・銀線、金・銀粉のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。</p>	<p><b>✗ 使えません</b></p> <p>漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。 紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。 ※竹串など、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。</p>	

加熱の種類		レンジ加熱	水蒸気加熱 (約100℃までの加熱)	ヒーター加熱 過热水蒸気加熱 (約100℃以上の高温の加熱)
操作方法	手動加熱  手動加熱・設定 つまみを回して設定する加熱	[レンジ] [解凍[レンジ]]	[蒸し物(強)] [蒸し物(弱)] [発酵]	[煮込み][グリル] [ウォーターグリル] [オープン] [ウォーターオーブン]
	自動加熱  自動メニュー つまみを回して設定する加熱	料理編の作り方に記載している「手動ですることは」の加熱内容または、つまみを回してメニューを設定するときに表示する加熱をご覧ください。		
金属	容器の種類  アルミ・ステンレスホーローなどの金属容器	 使えません  ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケースも使えません。	 使えます	
その他	ラップ (耐熱温度140℃以上)	 使えます  ※油分の多い料理は高温になり溶けるため使えません。	 使えます  ※食品を包むとあたたまりにくくなります。	 使えません  溶けたり、発火するので使えません。
	アルミホイル	 使えません  ※火花が出るので、使えませんが、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。 (酒のかん・解凍)	 使えます	
	オープン用クッキングペーパー	 使えます  ケーキ作りで使う硫酸紙・オープン用クッキングペーパーなど使えます。 ※庫内壁面に接触させると焦げることがあります。		
	特殊な形をした容器	 使えません  ※とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」しやすく、やけどの原因になります。		