

電子レンジでかんたん調理
healthy & delicious

Renge Cooker

レンジクッカー
電子レンジ用 調理鍋 silicon pot for microwave oven



日テレ 2011.6.11放送!
BS 日テレ 2011.7.8全回放送!
「ぶらり途中下車の旅」
マチ・都市さんの新感覚・食生活!
テレ玉 2011.6.25放送!
「埼玉ビジネスウォッチ」

TVで紹介
されました!

Point

お皿としてそのまま食卓へ
流いものが流り楽ラクト水道代の節約にも。



すぐれた耐熱耐冷性

耐熱温度 230°C / 耐冷温度 -30°C			
電子レンジ	オーブンレンジ	食洗機・洗濯機	冷凍・冷蔵庫
【本体を2つ並べて使用】			

レンジクッカー

使い方も簡単 3ステップ

1.入れて

切った材料、調味料などを入れます。



2.閉めて

本体のふたを閉めます。



3.レンジでチン

調理時間は調整し電子レンジでチンするだけ。



お皿は短縮、おいしさ UP!
お皿は短縮、おいしさ UP!

カンタン水切り

フタを開めれば簡単に水切り
湯切りが出来て便利。



便利な取っ手付・蓋は一体型

レンジから取り出す時や収納時に便利な取っ手。蓋は本体と一緒に洗浄時にかさばりません。

【モノづくりの匠】

汁ものに強い深鍋タイプ
安定感のある鍋底。
素材をぜいたくに使用した本品は
純日本製でモノづくりにこだわった
匠の商品です。



フェアリーピンク

ミントブルー

マシュマロホワイト

4 560185 262342

4 560185 262281

4 560185 262151



サンイエロー

ハニーオレンジ

スペースブルー

4 560185 262526

4 560185 262434

4 560185 262847

素材質と耐熱耐冷温度
本体:シリコーンラバー / 耐熱温度 230度 耐冷温度 -30度

強度: 約W260×D110×H145mm (取っ手含む)
折曲率: 約W175×D132×H72mm (中央で折り曲がる場合)
底辺部: 約W110×D105 (下側底部を測った場合)

本体に
レシピ付
Cooking Recipe

ぱぱっとレシピをご紹介!
<http://m-kaepjapan.com>
ホームページにもレシピ掲載しています!



石狩鍋

材料を入れ、お好みの味つけのダシ汁を入れたら電子レンジへ！スピーディーにおいしい鍋の出来上がり♪これなら手間なく簡単にヘルシーな鍋が食べられますね。



煮込みハンバーグ

ハンバーグの種を作ったらレンジクッカへ入れ、上からハンバーグソースをかけます。お好みの野菜をカットして周りに添えたら、レンジクッカーの蓋を閉め電子レンジへ。焼け戻りもなく複数付けもラクチン。なんたってそのままお皿として利用できるんですから♪