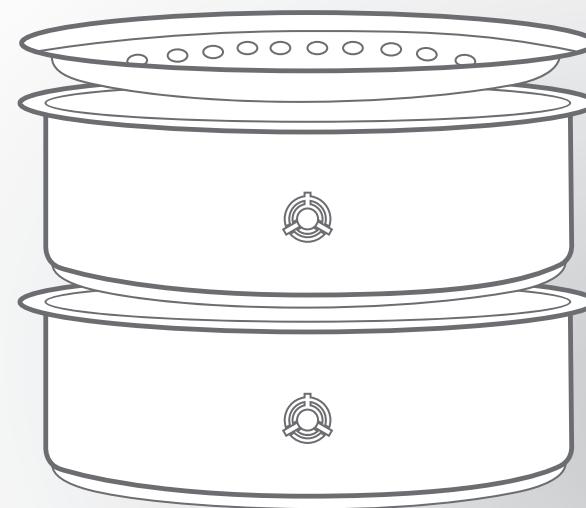


## 5. 製品規格

| 型番                     | TAC-S02        | TAC-S03        |
|------------------------|----------------|----------------|
| 容量                     | 10合            | 6合             |
| 材質                     | SUS304 ステンレス   |                |
| 製品サイズと重量 (D x H mm/ g) |                |                |
| 蒸し皿                    | 315 x 25 / 258 | 266 x 28 / 209 |
| セイロA                   | 315 x 98 / 452 | 266 x 95 / 352 |
| セイロB                   | 315 x 98 / 433 | 266 x 95 / 352 |



## アルミ製大同電鍋専用ステンレスセイロ TAC-S02/ TAC-S03



大同日本株式会社

〒101-0021 東京都千代田区外神田六丁目14番地7号

VORT 末広町 四階

TEL: 03-5688-2188

FAX: 03-5688-2183

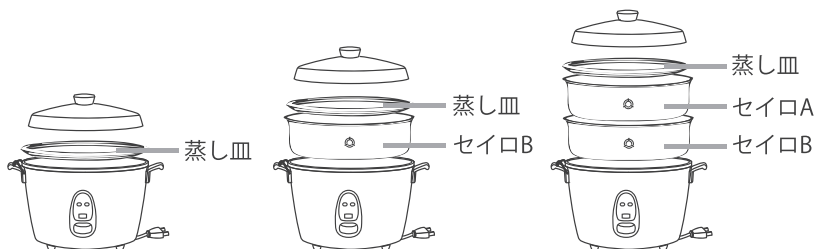
<http://www.tatung.co.jp/>

取扱説明書

# 1. 使用説明

1. 調理したい食材をそれぞれセイロと蒸し皿に置いてください。
2. 食材に応じた加熱時間によって、適当な水の量を外鍋に入れてください。(レシピ参照)
3. セット図のように電鍋の上に置いてください。
4. 外フタをしてスイッチを下に下げ、調理を開始します。
5. スイッチが上がったら、セイロ、蒸し皿が触れるくらいの温度になってから、やけどに気を付けて食卓に運んでください。
6. 外鍋に入れる水量はお好みの軟らかさ、口当たりなどに合わせて調整ください。
7. 冷蔵していた食材を加熱調理する場合は規定量より1カップ多めに外鍋にいと、きちんと火が通ります。

## セット図 (TAC-S02/TAC-S03)



# 2. 注意事項

1. はじめてお使いになる際には、中性洗剤で本製品をきれいに洗ってから使用してください。
2. 調理する際には、電鍋は必ず水平な場所に置いてください。
3. 電鍋とセイロまたは蒸し皿と一緒に調理する際、温度がかなり高くなりますので、移動させたり触ったりせず、冷めてから移動させてください。

# 3. 電鍋に入れる水と調理時間の目安 (鍋のみの場合)

|        |     |        |     |        |     |
|--------|-----|--------|-----|--------|-----|
| 0.5カップ | 14分 | 2カップ   | 32分 | 3.5カップ | 50分 |
| 1カップ   | 20分 | 2.5カップ | 38分 | 4カップ   | 56分 |
| 1.5カップ | 26分 | 3カップ   | 44分 | 4.5カップ | 62分 |

# 4. レシピ

| 料理名           | 水量 (カップ) | ポイント                                  |
|---------------|----------|---------------------------------------|
| ゴーヤとスペアリブ     | 1.5      | 中くらいのお椀に盛り付けてセイロに入れます                 |
| 漬物入り蒸し団子      | 1.5      | 塩卵とニンニクを入れるともっと風味豊かになります              |
| スペアリブの豆豉蒸し    | 1.5      | 豆豉、ニンニク、刻み唐辛子を乗せるとスペアリブに風味がうつります      |
| しいたけと鶏の蒸し物    | 1.5      | ネギ、生姜、鶏肉、シイタケを味付けしてから蒸し皿に均一になるようにのせます |
| バラ肉のニンニクソース   | 1.5      | 骨付き肉を蒸したら調味料をかけてできあがり                 |
| 酔っ払い鶏         | 1.5      | 鶏肉を蒸したら、ネギ、生姜、ごま油、紹興酒につけます            |
| トマトの蒸し魚       | 1        | トマト、ネギ、生姜、酒、塩、胡椒を魚の上にかけます             |
| しいたけと味付け肉の蒸し物 | 0.5      | しいたけを大きめに切って、味付け肉を加えて蒸し皿にのせます         |
| 蒸しブロッコリー      | 0.5      | ブロッコリーを蒸したらオイスターソース、刻みニンニクをかけてできあがり   |
| 蒸しハマグリ        | 0.5      | 大きめのお皿を使って盛り付けてエキスも余さずいただきます          |