

加熱の目安

約2分

1回に作れる分量

弁当1個（約350g）

使用付属品

テーブルプレート
底面

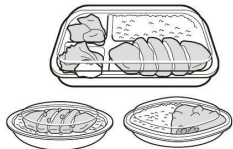
作りかた

1. コンビ二弁当をテーブルプレートの中央に置く。
2. あたためいろいろ 6 コンビ二弁当 であたためる。

コンビ二弁当のコツ

1回にあたためられる分量は

1個（1人分）です。冷蔵庫から出した物は仕上がり調節 やや強 または 強 に合わせます。



加熱時間の目安は

弁当1個（約350g）で約2分です。

あたためられる弁当の種類は

- 「幕の内弁当」のように、ごはんとおかずが分かれて入っている弁当
 - 「のり弁当」や「さけ弁当」のように、ごはんの上に具がのっている弁当
 - 「カツ丼」や「カレーライス」、「チャーハン」、「スパゲッティ」などの丼物
- あんかけ類（中華丼、あんかけ焼きそばなど）をあたためる場合

あんかけの具（いか、えび、うずらの卵など）が加熱中に破裂したりする場合があります。ふたを取り外し、これらの具を取り除いてから加熱し、加熱後に加えます。

以下の弁当は 6 コンビ二弁当 ではあたためられません

- 電子レンジ加熱に使用できない容器を使用している弁当12:42

紙や木でできた容器、アルミで加工された容器、発泡スチロール製の容器、ホッチキスなどで止めてある容器などを使用した弁当

- 弁当屋さんの持ち帰り弁当

使われている容器が耐熱容器ではない場合があるため

- 1種類ずつ小分けしているお総菜のパック、おにぎり

から揚げ・シューマイなど、お総菜のパックやおにぎりは、少量のためうまく仕上がりにません。手動調理 レンジ 500W で様子を見ながらあたためます。

お願い

詳しい使いかたやコツは取扱説明書を確認してください。