



作りかた

1. 飲み物をマグカップまたはコップに入れてテーブルプレートの中央に置き **003 牛乳のあたため** であたためる。

関連するレシピ



お茶・コーヒーのあたため



酒かんのあたため

加熱の目安

加熱：約1分40秒(200mL)

1回に作れる分量

150～800mL

使用付属品



テーブルプレート

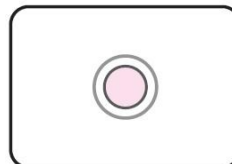
ひとくちメモ

牛乳、豆乳は **003 牛乳のあたため**、お茶、コーヒーは **004 お茶・コーヒーのあたため**、お酒は **005 酒かんのあたため** であたためます。

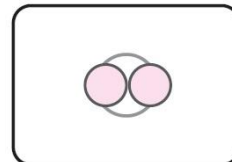
飲み物のあたためのコツ

テーブルプレートの中央に置く

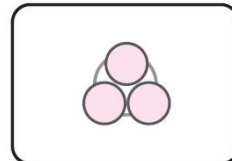
1杯



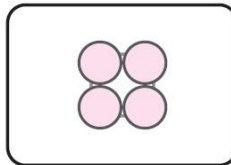
2杯(中央に寄せる)



3杯(中央に寄せる)



4杯(中央に寄せる)



容器の種類と飲み物の入れかた

容器はマグカップやコップ(背が低く、広口の物)を使い、飲み物を容器の7～8分目まで入れます。
牛乳びんでの加熱はできません。

汁物やとろみのある物はあたためられません

手動調理(レンジ加熱)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。

警告



禁止

飲み物は容器の半分以下(少量)のときはオートメニューで加熱しない 加熱し過ぎになり、加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります 手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながら加熱します



禁止

加熱直後は上からのぞき込まない



禁止

加熱直後はインスタントコーヒーなどの粉末やミルクなどの液体を入れない



禁止

飲み物は **001 おかずのあたため** で加熱しない