



作り方

- 鍋に水1.0L以上を入れ、卵に水がかぶるぐらいに調節する。(水1.0L未満にはしない)
- 卵を冷蔵室から出し、すぐに卵を鍋に入れる。
- フタは外し、メニューの「おまかせIH」「ゆで卵」を選び、調理する卵の個数と仕上がりに合わせ、タイマーを設定して「スタート」ボタンを押す。

おまかせIH

ゆで卵

加熱時間の目安
3~4個 約12分

材料（1回分）

卵（Mサイズ 約60g） 3~4個

●個数に合わせた加熱時間の目安



卵は冷蔵室から出してすぐのものを使うと、仕上がりが安定しやすくなります。

ゆでる前に、少量の塩を水に入れるとひび割れが抑えられます。
加熱中に卵を菜箸などで、ゆっくり転がすと黄身の偏りが抑えられます。
ゆであがった卵を冷水などですぐに冷やすと、殻が剥きやすくなります。

時間は目安です。卵の大きさやお使いの鍋の種類などにより、仕上がりが変わることもあるため、お好みに応じて時間を調整してください。

加熱時間は、鍋の種類や水温が変化することで、加熱時間の調整が必要な場合があります。

（仕上がりが、固めの場合1~2分短く、やわらかめの場合1~2分長く調整してください）

沸とうしやすい場合は、水量を少し多めにしてください。加熱中に沸とうが強い場合は、少量ずつ水を継ぎ足してください。

（1度に多量の水を足すと、水温が下がりうまく仕上がりません）

	1~2個	(標準) 3~4個	5~6個	
仕上がり	半熟	約10分	約10分	約11分
	ふつう	約11分	約12分	約13分
	固ゆで	約14分	約15分	約16分