

## 作りかた

1. コンビニ弁当をテーブルプレートの中央に置く。
2. あたためいろいろう 4 コンビニ弁当 であたためる。

## 加熱の目安

加熱：約2分

## 1回に作れる分量

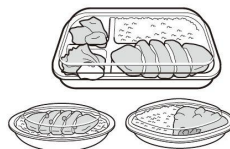
弁当1個（約350g）

## 使用付属品

テーブルプレート  
底面

## コンビニ弁当のコツ

## 1回にあためられる分量は

1個（1人分）です。冷蔵室から出した物は仕上げ調節 **やや強** または **強** に合わせます。

## あ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 **4 コンビニ弁当** ではあためられません

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

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。