

作りかた

1. お酒はコップまたは徳利に入れてテーブルプレートの中央に置き
005 酒かんのあたため で好みの飲みかたに仕上がり調節を合わせてあたためる。

加熱の目安

加熱：約1分
(コップ・180mL)

1回に作れる分量

130～720mL

使用付属品



テーブルプレート
底面

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騰(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります

手動レンジ(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

お酒は 001 おかずのあたため で加熱しない

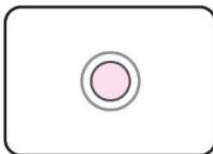
ひとくちメモ

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 であたためます。

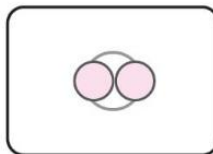
酒かんのあたためのコツ

テーブルプレートの中央に置く

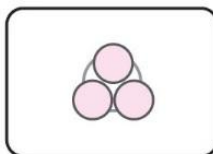
1杯



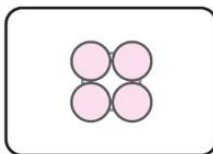
2杯(中央に寄せる)



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方

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。

お酒は徳利でもあたためられます。徳利であたためるときは、くびれた部分より1cm下くらいまで入れます。分量が少ないと加熱し過ぎの原因になります。

びん詰めのお酒は栓を抜きます。

好みの温度(目安)に合わせて仕上がり調節を設定する

約55℃：仕上がり調節 **強** に合わせます。

約50℃：仕上がり調節 **やや強** に合わせます。(熱かん)

約40℃：仕上がり調節 **標準(中)** に合わせます。(ぬるかん)

約35℃：仕上がり調節 **やや弱** に合わせます。(人肌かん)

約30℃：仕上がり調節 **弱** に合わせます。

お願い

詳しい使い方やコツは取扱説明書を確認してください。