

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
004 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

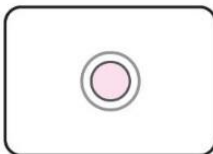
牛乳、豆乳は 003 飲み物・牛乳のあたため であたためます。

お茶、コーヒー、水は 003 飲み物・牛乳のあたため 仕上がり調節 **強** であたためます。

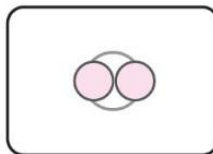
酒かんのあたためのコツ

テーブルプレートの中央に置く

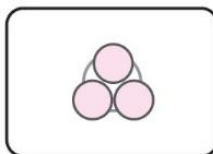
1杯



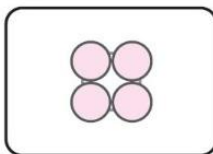
2杯(中央に寄せる)



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。