

クッキングガイド

取扱説明書

ご使用になる前に必ずお読み下さい。



この取扱説明書は、販売終了製品で、2006 年度製作です。
内容は現状にそぐわない場合や、部品の在庫がない場合があります。

 *Wonderchef*

SAVOR II

家庭用両手圧力鍋

もくじ

取扱説明

各部のなまえ	4
構造とはたらき	6
使い方の手順	7
点検とおそうじ	10
トラブル	11

料理

ごはん	12
赤飯	13
ビーフカレー・ホワイトシチュー	14
ビーフシチュー	15
豆料理	16
魚料理	17
豚の角煮	18
ふろふき大根	19
茶わん蒸し	20
インターネットでレシピ200種類	21
調理時間早見表	22

その他

交換部品について	22
----------	----

- 18-8ステンレスで清潔・堅牢(底面は18-0です)。
- 底三層構造で熱の伝わり方が均等。
- 200V電磁調理器対応。



製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。「消費生活安全法」に基づく特定製品として認定されています。



日本電気工業会と製品安全協会による、200Vクッキングヒーター及び、IH調理器で安心してお使い頂ける製品として認定されています。

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。
圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで、事故のもとにならないよう注意事項を守ってご使用下さい。
 説明書は大切に保管し、本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。


注意事項（以下の項目を守ってご使用戴ければ、圧力鍋は安全です）

- 1 空焚きは絶対にしないで下さい。
(パッキン・取っ手の破損、変形・底圧着部分の剥離の原因となります。)
- 2 使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
- 3 取っ手の部分が熱くなる場合があります。(ガスをお使いの場合、炎が底面より大きくならないようにして下さい。取っ手が熱くなり、劣化変形します。)
- 4 ノズル・フィルターは使用する度に掃除をして下さい。
- 5 加熱状態では衝撃を与えないでください。
- 6 調理量は水・食材を合わせて最高水位線以下にして下さい。
- 7 特に豆類(豆+水)は絶対に豆のい線以下で使用して下さい。
- 8 重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の油、多量の酒は使用しないで下さい。
- 9 カレー・シチュー等、粘性の高いルーを使用する料理には、ふたをとるか、普通の鍋ふたを使って下さい。
- 10 使用中又は使用後すぐは、絶対にふたを開けないで下さい。
- 11 ふたを開ける時は、中の圧力が完全に無くなったことを確認して、おもりははずしてからにして下さい。
- 12 加圧される時、体と蓋のかん合が正しいか再チェックして下さい。
もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。
- 13 ガス及び全てのクッキングヒーター(100V・200V)に対応するものです。
- 14 使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認して下さい。
又、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常を生じた場合は使用しないで下さい。
- 15 もし、各部のネジ、ナットの緩みがある場合は必ず追い締めをしてからご使用下さい。取っ手などの緩みは本体落下の原因にもなりますし、ノズル・安全弁・フロートの緩みは加圧により外れ、飛び出す可能性がありますので十分ご注意ください。
- 16 調理器具の中に長時間料理を保存しないで下さい。

IHクッキングヒーターをお使いの場合

IHクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それもドーナツ状の部分だけ発熱します。

従って「強」で使えば急速に熱くなるので、金属でも必ず膨張し使っているうちにゆっくりと変形していきます。

IHの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。まして空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。最初から「強」にせず、「弱→中→強」と予熱をしながら「強」にして下さい。

(注)最初から「強」で調理をしていると、底面ステンレスの剥離を起こす原因になります。

これは調理器具の寿命なので、少しでも長くお使いいただくには「弱～中」を心がけて下さい。

このたびは、弊社圧力鍋をお求めいただきまして誠にありがとうございました。

お求めの圧力鍋を正しくお使いいただくために、この「取扱説明書」をよくお読み下さい。お読みになったあとは大切に保管し、わからない時に再読して下さい。



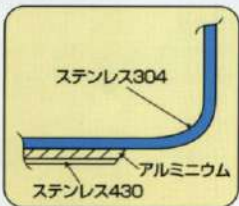
● 部品を破損・紛失された時は、上記品番をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。

省エネルギー鍋



本体とふたとの間のパッキンが、必要以上に蒸気を逃さず鍋の中の温度を約117℃にするので調理時間が短縮できます。
作動圧力85Kpa(キロパスカル)

底3層構造



板厚1mmの本体ステンレスの外に、厚いアルミニウムと薄いステンレスを貼り合わせ(底圧合計5.5mm)下からの熱を分散させ、内部全体に熱が均等に伝わり調理がうまくなります。

高級ステンレス使用



お手入れ簡単、保温性もよく丈夫で清潔にお使いいただけます。

柔らかく調理



圧力をかけて調理しますので材料がとてもやわらかくなります。お子様やご老人も安心して召し上がれます。

200V電磁調理器具対応



ガスレンジは勿論、IH電磁調理器具、ラジエントヒーター(200V)その他全てのクッキングヒーターにお使いいただけます。

圧力を調整します

SD-① 圧力調整装置(おもり)

SD-② 圧力調整装置(ノズル)

沸騰するとおもりがゆれはじめ(回転はしません)、ノズルから余分な圧力をシュッシュッと排出します。圧力鍋の中の圧力を常に85Kpa(キロパスカル)に保つ働きをする装置です。弊社商品のおもりは回転しません。弊社商品のおもりは、ゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので回転しないようにしています。

(注) ノズルに調理カス等が詰まっていなから掃除ピン等で確認してお使い下さい。

安全を見張ります

SD-⑥ フロート式安全装置

本体にふたが正しくセットされないと圧力が上がらない構造で、内部に圧力が残っている場合(フロート式安全装置が上がっている場合)はふたをあけられないように設計された安全装置です。だれでも安心して使えるように工夫されています。

(注) 「ふたを開ける時」絶対に無理して開けないで下さい。

必ず、STEP3・STEP4を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。

(フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。しかし、内圧が上がり切れれば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。)

SD-⑦ 安全弁

圧力調整装置(ノズル)が目詰まりをした場合、この弁(安全弁)が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。

ノズルの詰まりを防止します

SD-⑨ ノズルフィルター

SD-⑬ 掃除ピン

調理中の食品がノズルに詰まるのを防止する装置です。

(注) 常に穴詰まりの無いように清潔に掃除し、フィルターが取りついているかどうか必ず確認して下さい。

調圧装置と安全弁の2ヶ所にフィルターが付いていますが、安全弁のフィルターは外さない様にして下さい。

調圧装置のノズルフィルターは取り外して、毎回掃除して下さい。

フィルターの取り付け、取り外しはネジ式です。

密閉します

SD-⑤ 本体

SD-③ ふた

SD-⑩ パッキン

本体とふたを完全に密閉するためのものです。常に清潔にしてご使用下さい。シリコンゴムを使用していますので、無害です。

(約2年で新しいものと交換して下さい。) ふたを体にセットしたとき、本体・パッキン・ふたとの間に余裕(ガタ・隙間)がありますが、加圧されるとパッキンが拡がって体・ふたに密着し密閉状態となります。

1 火にかける前に

確認1 SD-2 圧力調整装置(ノズル)

おもりをを外し、毎回必ずノズルの詰まりは無いか、のぞいて見るか、掃除ピンを通して下さい。



確認2 SD-10 ふたのバックシム

清潔なものが正しくセットされていますか？
バックシムは消耗品です。キズ・ヒビ・ワレがあったり弾力性が無くなったら交換して下さい。
そのまま使用するとバックシム不良により、内容物が飛散する可能性があります。



確認3 SD-9 ノズルフィルター

●ノズルフィルターは穴詰まりは無いか、きれいに掃除されているか外して確認して下さい。
ネジ式ですので逆時計回しではずれます。
●安全弁のフィルターははずさないで下さい。
掃除ピンを通して詰まりが無いか確認して下さい。



確認4 SD-6 フロート式安全装置

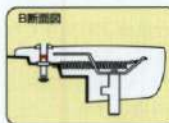
スムーズに上下に動きますか？
(B図にて確認して下さい。)



確認5 フロート式安全装置(ふた取っ手内側)



A図の状態ではふたを体にセットして下さい。
[ふたの上からフロートの小窓(1cm丸)を見ればスライドの先端が見えます。]



本体に正しくセット(ふた取っ手と本体取っ手が一直線)されると、図Bのようにスライドが本体取っ手のガイドにそって動きます。(加圧前)
[ふたの上からフロートの小窓(1cm丸)を見てもスライドは見えません。]



加圧されますと、フロートの小窓からフロートが2mmぐらい出てきます。(図C)
もし、この状態にあるふたを体にセットしようとしても閉まりません。スライドの引き金を手前に引いて、Aの状態にしてセットして下さい。

確認6 調理容量



調理する材料は、汁(水)も含めて最高水位線以下ですか？
特に豆を調理する時は、豆と汁(水)を合わせて、必ず豆の線以下にして下さい。

確認7 本体とふた取っ手



ふたは本体に正しくセットされていますか？
本体取っ手の▲マークと、ふたの▼マークを合わせふたを時計の針と同じ方向に廻して、本体とふたの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。
A図の場合は、ふたを体にセットできませんがC図の場合はセットできません。スライドの引き金を引いて、A図のようにしてからセットして下さい。

加圧される時、体とふたのかん合が正しいか再チェックして下さい。
もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

2 火にかけてから

STEP 1

沸騰



最初は強火にします。

（ガスの場合は、炎が底面より大きくならないようにして下さい。（取っ手の寿命が短くなりますので）IHの場合は最初から強にせず、弱→中→強と予熱をしながら強にして下さい。

フロート式安全装置が上がった後、おもりがシュッシュと音をたてて動き出したら（これを圧力鍋の慣用語で沸騰と呼びます）おもりが少し動く程度の弱火にします。

強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので必ず弱火にして下さい。

STEP 2

調理時間と蒸らし時間



所定の調理時間が来たら火を消して下さい。（沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で、調理時間と呼びます）火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。（これを圧力鍋の慣用語で蒸らし時間と呼びます）圧力鍋しかできない特徴です。

もし、火を消して自然放置で3分以内にフロートが落ちるようでしたら、蒸気が漏れております。パッキンその他を調べて下さい。

ご注意

- 1 沸騰後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。蒸気と共に中味(液状の場合)が飛び出すことがあります。
- 2 空焚きは絶対にしないで下さい。パッキン・取っ手の破損、底圧着部分の剥離変形の原因となります。
- 3 おもりが動き出すまで(内圧が85Kpa(キロパスカル)に上がり切るまで)の間は安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは異常ではありません。
- 4 又、内部の圧力が上昇する過程で、パッキンがピチピチと音をだす事がありますが異常ではありませんのでご安心下さい。
- 5 加圧される時、体とふたのかん合が正しいか再チェックしてください。もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

3 ふたを開ける時



STEP3 フロート

フロートが沈んでいるか確認して下さい。



STEP4 蒸気を抜く

おもりを持って静かに手前へ傾けて下さい。
(鍋の中に圧力が残っていれば、シュッと抜けます)蒸気の抜ける音がなくなったら、おもりを真っすぐ上に引っ張って外して下さい。



STEP5 ふたを開ける

フロートが沈んでいるのを確認してふたを週して(時計の針と反対方向に最初の▲マークの位置まで)真上に持ち上げて外して下さい。

ご注意

- 1 絶対に無理してふたを開けないで下さい。必ずSTEP3・STEP4を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。
- 2 おもりは急に外さないで下さい。中味が飛び出す恐れがあります。
- 3 粘着物がある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。フロートの頭を箸のような細い棒で突いてみて、蒸気がきつ不出る場合は、おもりを付けて、水で急冷却するなどしてSTEP 3・4・5の操作を繰り返して下さい。

急いでふたを開ける必要がある場合

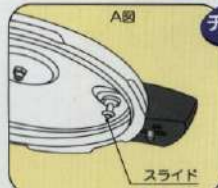
おもりを持って静かに手前へ傾けて蒸気を抜くか、おもりをつけたまま多量の水をかけて急冷却して下さい。



チェック1 SD-2 圧力調整装置(ノズル)

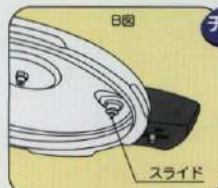
点検 ノズルの詰まり、フィルターの穴詰まりはありませんか？

お掃除 ご使用後にきれいに掃除して確認しましょう。詰まった時は、掃除ピンで取り除いて下さい。おもりの内部もきれいに洗いましょう。



チェック2 SD-6 フロート式安全装置(ふた取っ手内側)

フロート弁はスムーズに動きませんか？指でスライドの引き金をA図の右方向に引いた状態で、フロートが上下に動くか確認して下さい。(P-7参照)



チェック3 スライドの動き確認

チェック2の状態、スライドがA図～B図をスムーズにくり返せるか確認して下さい。(スプリングの確認)



チェック4 SD-3 ふた SD-6 本体

お掃除

- 万一焦げ付いた時は、ふたをしないで湯を沸かし、しばらく置いてから、硬いナイロンタワシ等でこすってきれいにして下さい。小さな傷が付きますが問題ありません。
- 取っ手が緩んだ場合は、ドライバーで追いつめて下さい。



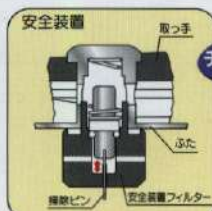
チェック5 SD-10 パッキン

お掃除 調理物のカス等の付着が無いように、常にきれいに洗って水気を拭き取ってからふたに正常にセットして下さい。パッキンは消耗品です。キズ・ヒビ・ワシがあったり、弾力性が無くなったら交換して下さい。そのまま使用しますとパッキン不良により、内容物が飛散する可能性があります。



チェック6 SD-1 圧力調整装置(おもり)

お掃除 おもりは鉄にクロームメッキをしております。従って、金タワシ・みがき粉等で洗いますと、クロームメッキが剥がれることがありますのでご注意下さい。ただ、剥がれても機能には何ら問題はございません。おもりの中にスプリングが入っております。無理やりおもりをノズルに差し込んだ場合、スプリングが変形する場合があります。その時はスプリングを取り出し指やペンチで形をなおして、おもりの中のミソに入れて下さい。



チェック7 SD-7 安全弁

お掃除 フロートの中央に掃除ピンを入れ、パネで押さえつけられているシャフトが動き、もどるか確認して下さい。

正常な場合

- 1 火にかけて数分後、フロート式安全装置が浮き上がります。
(フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。)
- 2 更に数分後、圧力調整装置のおもりがシュッシュッと動き出します。

これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に急冷してから、下記に異常の見分け方と原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。さらに不明な点は、右記電話番号にお問い合わせ下さい。

こんなとき		原因	このようにします
A	体ふたをセット出来ない。 (ふたが閉まらない)	①フロートの頭が上にながって見える。(P7 C図)	P7 確認5・確認7を見て下さい。
		②本体とふたの噛み合わせが悪い。	ふたを開ける方向に強く動かして下さい。このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。
B	体の取っ手がガタガタする。	①ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く閉めて下さい。
		②ステンレス製 ハカマの溶接外れ。	ハカマをお送り申し上げます。弊社までご連絡下さい。
C	フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	①ふたの上からフロートの小窓(1cm丸)を見ればスライドの先端が見え、フロートが上がるのを邪魔している。(P7 A図)	スライド調整が必要です。弊社までご連絡下さい。
		②パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
D	フロートが浮き上がったが火を消すとすぐにフロートが落ちる。	①パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		②ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のネジのゆるみ。	ふたの内側のフィルターを外し、ペンチかスナバで強い締めをする。
E	フロート式安全装置部から蒸気が漏れる。	③ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のオーリングパッキンがいたんでいる。	オーリングパッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		フロートが上がるまではフロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。	しかし、内圧が上がれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません
F	おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりはゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
G	おもりの動きがおかしい。	おもりの中のスプリングが変形している。	スプリングを外してテストして下さい。(P10参照) もしスプリングを外した場合、スムーズにおもりがふれるのであれば、スプリングの形を指かペンチで直して、もとのミゾに入れて下さい。
H	調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。
		②空焚き。	完全に空焚き状態になりますと、蒸気が出ません。又、焦げている臭いがします。この時は鍋が非常に高温になっておきますので、冷えるまでそのまま放置して置いて下さい。
I	安全装置が作動した。	③ノズル、フィルターが目詰まり。	おもりを少し動かしても、蒸気が出ないときは目詰まりの可能性があります。すぐに火を止めて下さい。おもりを外してしばらく放置して置いて下さい。その後、多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているを確認してふたを開け、目詰まりの掃除をして下さい。
		①ノズル、フィルターが目詰まり。	ノズル、フィルターを掃除してください。
J	ふたの周辺から蒸気(水滴)が漏れる。 取っ手の所から水滴が落ちる。	②おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けた。	おもりがゆれたら少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。もし強火のまま使用すると、安全装置が働くと、内容物が飛散する可能性があります。
		①パッキンがゆれている。	パッキンとパッキンを取り付ける部分をよく拭いてからご使用下さい。
		②パッキンのキズ、破損、非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		③フロート式安全装置の取り付け部分(内側)のネジのゆるみか、オーリングパッキンの不良。	ペンチかスナバで強い締めして下さい。オーリングパッキン不良の場合は交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。



取っ手が外れて鍋(ふた)が落ちて、火傷、ケガをする事がありますので、取っ手がたつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。

11

白米ごはん

材 料 (4人分)

白米……………3カップ(600cc)
水……………3カップ弱(530cc)

作り方

- ①白米を洗い、圧力鍋に入れます。
- ②圧力鍋に入れ、強火に加熱し、沸騰後弱火で7分加熱し、火を止め15～20分置く。

一口メモ

圧力鍋で炊いたごはんは少し黒ずんで見えるのは何故か？

- (1) 圧力鍋で炊いた精白米が、一般の炊飯器で炊いたものに比べ、黄色っぽく、黒ずんだ色沢に見える現象は次のように説明出来ます。
- (2) 圧力鍋の加圧時の加熱沸騰温度は117℃前後であり、一般の炊飯器の100℃に比べてかなり高温です。圧力鍋の沸騰後の加熱時間を3分、6分、及び9分として炊飯すると、加熱時間6分以上と長くなるに伴って、いくぶん黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
- (3) 数社の圧力鍋について試験したところ、いずれによっても程度の差はあるが、黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
- (4) 黄色っぽく、黒ずんだ色沢は、米澱粉が吸水と加熱によって糊化状態、いわゆる炊けた状態になることによって生じるものであって、圧力鍋では急速かつ完全に糊化が進行し、透明感が增大するため、光の乱反射が少なくなり、黄色っぽく、黒ずんだ様に見えるものです。従って普通の炊飯器で炊いたご飯と同様に食べても、圧力鍋によって炊いたご飯は何ら差し支えないものです。
- (5) 以上のごとく、何ら差し支えないものですが、圧力鍋による炊飯にあたり、沸騰後の中火による加熱時間を短くすることにより、多少防げるものと思われます。

(参考)農林水産省食品総合研究所 分析栄養

注 5.5ℓでの白米最大炊量は6合です。

玄米ごはん

材 料 (4人分)

玄米……………2カップ(400cc)
水……………3カップ(600cc)

作り方

- ①玄米は良く洗って、水と共に圧力鍋に入れ、15分程度置いてからふたをセットし、強火にかけます。
- ②沸騰後弱火で20分加熱し、火を止め15分置く。



メニューの使い方

このクッキングガイドに表示されている、水量沸騰時間、調理時間、蒸らし時間は一応の目安とお考え下さい。

新米・古米・浸し時間・火力・水の量によって出来上がりが多量違いますので、お客様のお好みに合わせた自分なりのレシピをお作り下さい。材料は4～5人分を基準としております。又、材料や味付けの工夫であなたなりにバリエーションを広げていただきますようおすすめします。

メニューの中の慣用語

■調理単位

カップ……………1カップ200cc
大さじ……………15cc
小さじ……………5cc

■調理目安

沸騰時間…おもりがシュッシュッと音をだして動き出すまでの時間。
調理時間…沸騰から火を消すまでの時間。
蒸らし時間…火を消し、余熱を利用して調理する時間。

蒸す 炊く 赤飯



赤飯(蒸す場合)

材 料 (4人分)

もち米……………3カップ
小豆……………1/3カップ

作り方

- ①小豆はひたひたの水と共に鍋に入れ、火にかけて沸騰すればザルにあげてゆで汁を捨てる。
(ゆでこぼし)
次に圧力鍋に小豆を入れ、水1カップ強を加えてふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で3分加熱し火を止め10分置く。
- ②もち米を洗って小豆のゆで汁につけ一晚置き、蒸す30分前にザルにあげ水気を切っておく。
- ③圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀を敷いてクッキングシートを敷き、②と小豆を広げて入れふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で10分蒸し、火を止めて約10分置く。

赤飯(炊く場合)

材 料 (4人分)

もち米……………3カップ
小豆……………1/3カップ
栗……………10粒

A [小豆のゆで汁と水合わせて
2+2/5カップ(もち米の80%)

作り方

- ①小豆は蒸す場合と同様にゆでる。
- ②栗は皮をむき4切りにし水につけてあくを抜く。
- ③圧力鍋にもち米を洗って入れ①、②とAを入れ、好みで塩小さじ2/3杯入れてふたをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で5分加熱し火を止め、約10分むらす。

一口メモ

小豆をゆでるのも、炊きおこわも、とても短時間で手軽です。バラリと艶良く仕上げるには、むらし終わりを手早く飯きり等の広やかな物に切るように広げて、風を当てると良いです。新米・古米・浸し時間・火力・水の量によって出来上がりが多少違いますので、お客様のお好みに合わせた自分なりのレシピをお作り下さい。

ビーフカレー

材 料 (4人分)

牛肉	250g
玉ねぎ	2個
じゃが芋	3~4個
人参	1本
かぼちゃ	1/4個
ローリエ・にんにく	各少々
バター	大さじ1杯
水	4カップ、スープの素
2個	
固形カレールー	6個
ご飯、薬味	4人分

作り方

- ①牛肉はひとくち大、玉ねぎは4ツ切り、人参、じゃが芋、かぼちゃは乱切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②圧力鍋を火にかけ、バターとにんにくを入れて香りを出し、①の材料を加えて軽く炒め、ローリエと水、スープの素を加え蒸立ててあくを取る。
- ③ふたをセットして強火にかけ沸騰後、弱火で5~8分煮てから火を止め、約15分ほどそのまま置く。
- ④圧力が抜ければ、ふたを取りカレールーを加えて、ふたを取ったまま少しばらく蒸立てて味を整える。



POINT

カレールーは、各メーカーのを組み合わせて使うとこくが出ます。野菜はつぶれることを考えて大きく切り、あくはしっかり取ってから煮込むとおいしく出来上がります。カレー・シチュー等は、対流しにくいので焦げ付きにご注意下さい。

ホワイトシチュー

材 料 (4人分)

とりもも肉	300g
じゃが芋	2個
人参	3~4個
プティ玉ねぎ	200g又は大1個
マッシュルーム	50g
ブロッコリー	1/2株
バター	大さじ1杯
水	2カップ、スープの素
1個	
牛乳	1カップ
固形シチューの素	5個
ローリエ	1枚

作り方

- ①とりももは3cm角に、じゃが芋、人参は大きく乱切り、プティ玉ねぎは皮をむいておく。
- ②圧力鍋を火にかけバターを溶かし①を炒めて水、スープの素、ローリエ、マッシュルームを加え、蒸立ててあくを取りふたをセットする。
- ③強火にかけ沸騰後、弱火で5分煮て火を止め、約15分そのまま置いてからふたを取り、牛乳・シチューの素を加えてふたを取ったまま火にかけ、とろみをつけて味を整える。小房に分けて茹でたブロッコリーを加えて仕上げる。



煮る

ビーフシチュー



ビーフシチュー

材 料 (4人分)

牛肉(バラ肉やスネ肉)……	約500g
A 塩、こしょう、パプリカ、小麦粉	
サラダ油……	大さじ1~2杯
玉ネギ……	1個
にんにく……	1片
バター……	大さじ1杯
小麦粉……	大さじ2杯
赤ワイン……	1/3カップ
B 水3カップ、スープの素……	2個
トマトピューレ……	1/3カップ
ローリエ……	1枚
ブティオニオン……	200g
(または玉ネギ大1個)	
じゃが芋……	中2~3個
人参……	小1本
マッシュルーム……	1パック
セロリ、アスパラガス	
グリーンピース等……	適量
バター……	大さじ1杯
C デミグラスソース……	1/3カップ
ケチャップ……	大さじ2杯
塩……	小さじ1杯
こしょう……	少々
好み砂糖	

作り方

- ①牛肉は3~4cm角に切り、にんにくはみじん切り、玉ネギは薄切りにする。
- ②圧力鍋を火にかけ、サラダ油を加え牛肉にAをからませて表面が焦げる位に焼いて取り出す。鍋の余分な油をふき取りバターを入れ、にんにく、玉ネギを炒め、小麦粉を加える。粉っぽさが消える程に更に炒め、肉と赤ワインを入れ少々煮込み、アルコールをとばしてからBを加えふたをセットし、強火にかける。
- ③沸騰後、弱火で5~10分煮込み火を止めて10分程そのまま置き、圧力を下げる。
- ④ブティオニオンは丸ごと皮をむき、じゃが芋は皮をむいて4つ切り、人参は乱切りにする。
- ⑤フライパンを火にかけ、バターを溶かし④をいためて③に加え、再びふたをセットし強火にかける。沸騰後、弱火で3分煮込み火を止め、10分程そのまま置く。
- ⑥圧力が下がればふたを取ってCを加え、時々かき混ぜながら強火で煮込み、つやが出れば味を整えてセロリやアスパラガス等を加えて仕上げる。

ロケ

牛肉をまず炒めてから煮込み、柔らかくしてから野菜と煮込みます。野菜は大きめに切る事と、圧力をかけすぎでつぶさないように注意して煮込みます。時には野菜と仕上げの調味料Cを加えて、ふたを取って様子を見ながら煮込むのも良いでしょう。又、シチュー等とろみをしっかりとつけて煮込む場合は、ふたをセットして煮込むと鍋全体に上手に圧力がかからず、こげたり、むらが出ます。気をつけましょう。シチュー等は対流しにくいので、焦げ付きにご注意下さい。

黒豆

材 料 (4人分)

黒豆	4カップ
40℃の湯	10カップ
砂糖	320g
濃口醤油	80cc
塩	大さじ1杯弱
古釘	ひとにぎり

作り方

- 古釘は熱湯をかけてからガーゼ等で包み、Aと共に圧力鍋に入れ砂糖が溶ければ黒豆を洗って加え一晩置く。
- 蒸し簀を載せてからふたをセットし強火にかけ沸騰後弱火で20～25分煮込み火を止め冷めるまで置く。
- ふたと蒸し簀を取って火にかけ、沸騰後弱火で30分～1時間煮る。

ポイント

- 豆と調味料の割合が決まっている為しわがよらず柔らかく仕上がります。常に煮汁に浸しておくとかたくなりません。汁が少なくなれば湯を足して調節して下さい。炊き上がり煮汁につけて置くくと更に味がよくなりなじます。
- 豆は新しい、古いの違いで柔らかさが変わります。一度圧力をかけて沸騰させ火を止めて後、様子をみながらふたを取って蒸る作業を身につけて下さい。又、柔らかすぎた時は豆をひきあげ、汁のみ煮詰めてから豆をもどして味をなじませると良いでしょう。

金時豆・白いんげんの甘煮

材 料 (4人分)

各種乾燥豆	3カップ
砂糖	300g
塩	小さじ2/3
淡口醤油	少々

作り方

- ①金時豆、とら豆、うすら豆は8カップの水につけ約6時間置き、つけ汁ごと圧力鍋に入れふたをセットし、強火にかけしっかり沸騰すれば火を止めしばらく置く。
- ②白いんげんは3倍の水につけて一晩置き、そのまま火にかけて沸騰させ、ゆで汁を捨ててもう一度同じ位の水と共に火にかけゆでこぼしをする。(白いんげんは、ゆでこぼしをする事により、あくが抜けて白く仕上がる)次に圧力鍋に白いんげんを入れて、しっかりつかる位水を入れふたをセットし火にかけ、沸騰すれば火を止めしばらく置く。
- ③①、②共にふたを取って豆が柔らかくなるまで様子を見ながら火にかけ柔らかくなればAを加えて少々煮込み火を止め汁に浸けてしばらく置き、味を含ませる。

注 5.5ℓの大豆最大煮量は3カップ(0.6ℓ、3.3合、約450g)です。

注 豆料理は豆の皮がはがれて、詰まりやすいので必ず豆をいゆ以下でご使用ください。又、何層か料理される時でも毎回フィルター・ノズルをその都度掃除してからご使用下さい。





鯛の生姜煮

材 料 (4人分)

鯛(中).....	8尾
水.....	約1カップ
濃口醤油.....	大さじ3杯
酒.....	大さじ3杯
みりん.....	大さじ3杯
砂糖.....	少々
生姜.....	10g

作り方

- ①鯛はうろこを取り新鮮なものならそのまま洗って圧力鍋に並べ、(又は頭、内臓を取って) Aを加えてヒタヒタの煮汁になるように水で調節し、千切り生姜を散らす。
- ②ふたをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で5～10分煮て火を止め、約15分置いて後ふたを取ってつぶさないよう盛り付ける。(好みでふたを取ったままで少々汁を煮詰める)

鯛の辛煮

材 料 (4人分)

大羽鯛.....	約500g
生姜せん切り.....	10g
赤唐辛子.....	約2本
梅干し.....	大2個
昆布.....	約5cm
竹の皮又はクッキングシート	
A	
酢.....	大さじ2杯
濃口醤油.....	1/3カップ
酒.....	1/2カップ

作り方

- ①鯛はうろこごと頭を取り水洗いして2cmの筒切りにし、内臓を抜き取る。
- ②圧力鍋に水につけて柔らかくした竹の皮や、クッキングシートを切り目を入れて敷き、昆布を置いて①を並べるように入れ、せん切り生姜、種を取った赤唐辛子、梅干しを散らすように載せAを加える。
- ③ふたをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で10分煮込み火を止めて冷えるまで置き、ふたを取って強火で汁を煮詰める。

ポイント

- 竹の皮等を数くと焦げ付きにくく、穴明きのステンレスの落としふたがあれば、のせてふたをセットして炊くと味が全体によくなじみます。小さな鯛は丸ごと使っても良いでしょう。
- 圧力鍋だと煮汁が濁らず、つぶれずに短時間で炊き上がります。他の魚でもお試しください。

煮る 豚の角煮

豚の角煮

材 料 (4人分)

豚バラ肉の塊	800g
青梗菜	2株
ネギ	10cm
生姜うす切り	2~3枚
辛子	適量
A	
濃口醤油	1/2カップ
酒	1+1/2カップ
みりん	1/2カップ
黒砂糖	1/4カップ
(又は砂糖)	
茹で汁	1カップ
生姜うす切り	1片分

作り方

- ① 圧力鍋に豚肉を半分切って、ネギ生姜と水を肉がつかない程度加え、ふたをセットし強火にかける。
沸騰後弱火で15~20分程煮込み火を止めて圧力が下がるまで置く。
- ② 豚肉を4cm角位に切り、圧力鍋に入れAを加えて、落としふたの代わりに蒸し簾をのせ、ふたをセットし強火にかける。
- ③ 沸騰後弱火で10分煮込み、火を止め圧力が下がれば、ふたを取って火にかけ、つやが出るまで煮つめる。
- ④ 茹でた青梗菜と共に器に盛り、茶こしでこして煮汁をかけ、辛子を添える。

ポイント

豚を茹でる際には、おからを加えたり、米のとぎ汁で茹でると脂がとれてさっぱり仕上がりますが、よく洗ってそれぞれの臭みを抜かなければなりません。今回は、ゆで汁もスープ等に利用出来、肉もすぐに使えるよう水で茹でました。又、煮込むと肉はかなり小さくなり、煮つめすぎると固くなりますので、様子を見ながら仕上げてください。





ふろふき大根

材 料 (4人分)

大根	600g(約1/2本)
昆布	7cm 1枚
A	水……………約3カップ
みりん	大さじ3杯
塩	小さじ1/2杯
B	白みそ ……60g+水 大さじ3杯
みりん	大さじ1杯
砂糖	大さじ3杯
すりごま	大さじ4杯

作り方

- ①大根は2～3cm厚さに切って厚目に皮をむき、昆布とAと共に圧力鍋に入れふたをセットして強火にかけ沸騰後弱火で約8分加熱し、火を止め約10分置く。
- ②Bを小鍋に合わせ、よく混ぜ火にかけてひと煮立ちさせる。
- ③①を器に盛り、②をかける。

〇メモ

圧力鍋だと煮くずれせず、又、里芋やこんにゃく、平天等も一緒に煮込むとボリュームが出ます。色々の野菜を圧力鍋にゴチャゴチャに入れず、それぞれをかためて並べて煮込みます。又、サイズや厚さをそろえて切って煮込むと煮くずれが少ないです。

圧力鍋で野菜を煮る時は、ちょっと短めに圧力をかけて煮込み、余熱で中まで火を通し、ふたを取って様子を見ながら仕上げるコツをつかむと応用が出来ますよ。

野菜のおにしめ

材 料 (4人分)

かぼちゃ	300g
里芋(3cm位のもの)	300g
人参(太め)	100g
レンコン	100g
生椎茸	100g
高野豆腐	1枚
A	だし……………約2カップ
みりん	大さじ1杯
淡口醤油	大さじ2杯
砂糖	大さじ3杯
塩	小さじ1杯

作り方

- ①かぼちゃは種をスプーン等でくり抜き柔らかい部分をきれいに取って3cm角に切る。里芋は皮をむき、レンコン人参は皮をむいて1cm厚さに切る。高野豆腐はもどして8切れに切り、椎茸は石づきを取っておく。
- ②圧力鍋に椎茸以外の①とAを入れひたる位にだして調節しふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分煮込み、火を止めて約10分置く。
- ③ふたを取って椎茸を加え材料の様子を見ながら弱火で少々煮込む。

茶わん蒸し

材 料 (4人分)

卵	2個
鶏ササミ	1本
焼き穴子	4切
海老	4尾
生椎茸	小4枚
かまぼこ	4切
ぎんなん、ゆり根	各適量
みつば	8本
A	
だし	2カップ
塩	小さじ2/3杯
淡口醤油	小さじ2/3杯
みりん	小さじ2/3杯

作り方

- ①ササミはそぎ切りにし、淡口醤油砂糖で下味を付け、海老は茹でてから殻をむき、椎茸は花切り、ぎんなん、ゆり根はそれぞれ茹でておき、みつばは色よく茹でて2本ずつ結んでおく。
- ②ボールに卵を割り入れ泡立て器を左右に振ってよくほぐし、Aを少し温めて徐々に加えておく。
- ③器にみつば以外の材料を入れて②を茶こしでこしながら流し入れ、圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀を敷いて並べ、ふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分蒸し、火を止めて5分置く。
- ④器を取り出し、みつばをかざりふたをして供す。

あんかけ茶わん蒸し

材 料 (4人分)

卵	2個
だし	1+1/2カップ
みりん	大さじ1/2杯
淡口醤油	小さじ1杯
あん	
だし	1杯
みりん	大さじ1杯
淡口醤油	大さじ1/2杯
塩	小さじ1/4杯
水どき片栗粉	大さじ1/2杯
生姜汁	大さじ1/2杯

作り方

- ①卵液は同様に作り、器に入れて圧力鍋で同様に蒸します。
- ②あんは鍋にだし、調味料を合わせにかけカニ身やエビミンチ、鶏ミンチ等を加えて火を通し、水どき片栗粉で艶良く濃度をつけ、生姜汁を効かせて仕上げます。
- ①にあつあつのあんをたっぷりかけて、スプーンをそえて供します。

一口メモ

圧力鍋だと巣が立つ心配がありません。時には具を入れずにあんかけ茶わん蒸しもめずらしく、うんと応用が出来ます。ただし、普通の茶わん蒸しは卵の4倍のだし、あんかけの場合は3倍のだしと覚えて下さい。



FROM WEBSITE



<http://www.wonderchef.jp/>

インターネットホームページでは、200種類以上の
レシピを写真入りで見ることが出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。

検索性ホームページから「ワンダーシェフ」で検索して
頂いてもご覧になることが出来ます。

ホームページの内容

- レシピ検索
 - 圧力鍋についての詳しい説明
 - Q & A ページ
 - ワンダーシェフの特徴説明
 - 質問受付
 - ワンダーシェフのラインアップ
- など

<http://www.wonderchef.jp/m/>

モバイルページでは、200種類以上のレシピをいつでも
どこでも見ることが出来ます。

お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで
携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。

上記アドレスをインターネット対応携帯電話に入力して
いただくか、QRコードを読み取って下さい。
入力方法は携帯電話の説明書をご覧下さい。

モバイルページで出来る事

- 材料からのレシピ検索
- ユーザー登録
- カロリーからの検索
- 質問受付
- 料理国籍からの検索



インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています!

ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールを
お届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、ユ
ーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。

和食

- ◆高す
 - ・あんかけ茶碗蒸し
 - ・肴煮 シュウマイ
 - ・赤飯
 - ・卵豆腐
 - ・茶碗蒸し
- ◆煮る
 - ・あさりの佃煮
 - ・あさりのワイン煮し
 - ・いなり卵焼
 - ・いわしの干煎
 - ・いわしの生姜煮
 - ・枝豆の塩茹で
 - ・かぼちゃの甘辛煮
 - ・関西風おでん
 - ・牛タン味噌漬け
 - ・牛肉と新こぼろの煮物
 - ・牛肉のしぐれ煮
 - ・切り干し大根
 - ・金時豆の甘煮
 - ・栗きんとん
 - ・黒豆
 - ・福豆
 - ・五目豆
 - ・さんまの佃煮煮
 - ・ししゃものおろし煮
 - ・じゃがいももろそば煮
 - ・じゃこの佃煮
 - ・白いんげんの甘煮
 - ・スナップえんどうの玉子とじ
 - ・たこ大豆の栗わか煮
 - ・豚骨
 - ・なすの煮め煮
 - ・肉じゃが
 - ・ひじきの煮物
 - ・蒸汁
 - ・鶏の角煮
 - ・ふきと油揚げの煮物
 - ・豚もつ煮込み
 - ・ふろふき大根
 - ・みそ煮込みステーキ
 - ・野菜のおにぎり
 - ・茹で豚
 - ・茹で豚のにんにく醤油漬け
- ◆炊く
 - ・海苔ごはん
 - ・玄米ごはん
 - ・五目炊き込みごはん
 - ・赤飯(炊く)
 - ・白米
 - ・白米炊き
 - ・松茸ごはん

洋食

- ◆高す
 - ・ソーファードと野菜ドレッシング
 - ・手羽の栗わか佃煮
- ◆煮る
 - ・ワインソース
 - ・オックステールシチュー
 - ・牛すね肉の赤ワイン煮
 - ・牛肉のイタリアン風煮込み
 - ・クリームチキンステーキ
 - ・ソーファードミックスのトマト煮
 - ・白いんげん豆のチリコンカン
 - ・白いんげん豆のトマト煮
 - ・ミネストローネ
 - ・白菜とローズハムのスープ風
 - ・大豆のボーベビーズ
 - ・タンシチュー
 - ・チキンフリカッセ
 - ・鶏の赤ワイン煮
 - ・鶏のカレークリーム煮
 - ・鶏のパプリカ風味スープ
 - ・ナスと鶏肉のカレー
 - ・人參のポタージュ
 - ・ハッシュドビーフ
 - ・ビーフカレー
 - ・ビーフシチュー
 - ・ポークソテーのトマト風味
 - ・ポットロースト
 - ・ホルシチ
 - ・ホワイトシチュー
 - ・本橋ポークカレー
 - ・ラズニア
 - ・レンズ豆のカレー

中華

- ◆高す
 - ・シュウマイ
 - ・スペアリブのクチャップ味
 - ・スペアリブのトウチ煮し
 - ・肉団子のもち米煮し
- ◆煮る
 - ・海老のチリソース
 - ・牛タンの炒め物
 - ・ジャージャー麺
 - ・鶏の中華炒め
 - ・中華おこわ
 - ・中華風肉団子のスープ風
 - ・中華風水炊き
 - ・手羽先の煮込み
 - ・鶏々鶏風サラダ
 - ・白鶏肉(ホイコーロー)
 - ・鶏蹄

これらのレシピを
見る事が出来ます

多国籍

- ・クッパ
- ・韓国風汁かけごはん
- ・コムタンスープ
- ・参鶏湯(ガングタン)
- ・冷麺

お菓子・デザート

- ・イチゴジャム
- ・おはぎ
- ・カスタードプリン
- ・カップケーキ
- ・かぼちゃのプリン
- ・金時豆の甘煮
- ・栗のケーキ
- ・ココナッツ団子
- ・白玉あずき
- ・スイートポテト
- ・タピオカのココナッツミルク
- ・つぶあん(おはぎ用)
- ・冷やしるるこ
- ・リンゴのコンポート

下ごしらえ・ソース

- ・肉
- ・野菜
- ・豆
- ・魚介類
- ◆ソース
 - ・基本のトマトソース
 - ・ミートソース

圧力鍋を使うと、ずばやく
簡単に健康的な本格的料理が
出来ます。

また、材料や味付けの工夫
で、あなたなりのバリエ
ーションを広げて頂けますよ
うおすすめ致します。

- よく使われる材料を調理するのに必要な水量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- Wonder chef **セイバーII** 両手圧力鍋5.5ℓ 85Kpa(キロパスカル)を使い、水の分量には調味料を含みます。
- 調理時間とは、おもりが動き出した時(沸騰)から火を消すまでの時間です。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ、取り合わせによって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使い下さい。

	材 料	調理法	分 量	大 き さ	水 量	調理時間	蒸らし時間
肉	牛 ス ネ 肉	煮 る	600g	5cm角	5カップ	30分	10分
	豚 ロ ース 肉	煮 る	600g	かたまり	10カップ	20分	10分
	と り も も 肉	蒸 す	600g	4枚	4カップ	7分	10分
魚	た こ	ゆでる	500g	かたまり	5カップ	25分	10分
	い わ し	煮 る	中8尾		4カップ	30分	10分
野菜	じゃが芋	ゆでる	500g	丸ごと	4カップ	10分	5分
	たけのこ	ゆでる	400g		5カップ	15分	10分
	かぼちゃ	蒸 す	1kg	1/6位に切る	4カップ	3分	5分
	にんじん	煮 る	300g	丸ごと	3カップ	7分	5分
	な す	蒸 す	6個	丸ごと	4カップ	3分	2分
	大 根	ゆでる	600g	3cm輪切り	5カップ	10分	5分
	さつまいも	蒸 す	600g	丸ごと4本	4カップ	5分	5分
	ごぼう	ゆでる	中1本	5cm乱切り	4カップ	4分	3分
	キャベツ	蒸 す	中1株	丸ごと	4カップ	8分	5分
とうもろこし	ゆでる	600g	丸ごと2本	5カップ	5分	5分	
豆	あずき	煮 る	2カップ	(洗ってすぐ)	5カップ	18分	自然冷却
乾物	干しいたけ	煮 る	40g	10枚	4カップ	13分	10分
	高野豆腐	煮 る	6枚		6カップ	0分	10分
雑	マカロニ	ゆでる	200g		6カップ	3分	急 冷
	ゆで卵	ゆでる	5個		6カップ	2分	3分

※分量は5.5ℓの圧力鍋用です。

交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。

お問い合わせは必ず「**セイバーII両手圧力鍋5.5ℓ**」の容量及び部品番号をお買い上げの販売店、又は弊社お客様相談室までお申し付け下さい。

部品番号	部 品 名	小売価格	税込価格
SD-①	圧力調整装置(おもり)	1,000円	1,050円
SD-②	ふた取っ手(両手)	1,500円	1,575円
SD-③	ノズルフィルター	700円	735円
SD-④	パッキン 5.5ℓ	1,000円	1,050円
SD-⑤	本体取っ手(両手)	1,300円	1,365円
SD-⑥	掃除ピン	300円	315円
SD-⑦-5.5	蒸し質 5.5ℓ	1,000円	1,050円
SD-⑧-5.5	ガラス蓋 22cm(別売部品)	1,000円	1,050円
SD-⑨	取扱説明書	1,000円	1,050円

(別途消費税と送料をご負担下さい。)

注 セイバーII圧力鍋は、作動圧力85Kpa(キロパスカル)です。他社の料理ブックを参考にされる場合、作動圧力をご確認下さい。作動圧力が違う場合は、調理時間を調整して下さい。

お客様
相談室

☎06(6334)4349 ☎06(6334)4343
受付時間/AM 9:00~PM 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

●全サイズ共(200V)IH調理器
及び、ガスにご使用できます。

家庭用3サイズ



プロユースミドル2サイズ



プロユースビック2サイズ



DATA: 1		サイズ	
商品サイズ	商品重量	商品サイズ(外寸) W×D×Hmm	本体サイズ(内寸) φ×Hmm
3L	1.8kg	390×210×187	φ180×113
4.5L	2.3kg	435×240×203	φ210×128
6L	2.4kg	435×240×240	φ210×168
8L	3.2kg	258×360×245	φ230×190
10L	3.4kg	258×360×290	φ230×240
15L	6.6kg	425×310×315	φ280×242
20L	7.2kg	425×310×397	φ280×320

DATA: 2		容量	
商品サイズ	白米最大炊量	水の容量(最高水位線)	水の容量(豆るい線)
3L	3合	2.0L	1.0L
4.5L	5合	2.8L	1.4L
6L	8合	3.8L	1.9L
8L	1升	5.0L	2.5L
10L		5.8L	2.9L
15L		10.0L	5.0L
20L		13.2L	6.6L

Wonder chef
SAVOR II
家庭用両手圧力鍋

ワンダーシェフ
品名：セイバー II 両手圧力鍋 5.5ℓ
品番：601100

家庭用品品質表示法に基づく表示

●材料の種類：

本体	ステンレス鋼 (クローム18%・ニッケル8%)	底の厚さ 1.0mm
はり底	アルミニウム	4.0mm
	ステンレス鋼 (クローム18%)	0.5mm
		合計(底の厚さ) 5.5mm

●寸法：22cm

●満水容量：5.5ℓ

■取扱上の注意

- イ. 空焚き絶対はしないで下さい。
- ロ. 使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
- ハ. とつての部分が熱くなる場合があります。
- ニ. なべに三分の二(ただし豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。
- ホ. 重曹を直接入れて料理しないこと。
- ヘ. 多量の油を入れて使用しないこと。
- ト. なべの中に長時間、料理を保存しないで下さい。
- チ. 加熱状態では衝撃を与えないこと。
- リ. 使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。
- 又. 使用直後にふたを開ける際は、蒸気をめく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。

株式会社 ワンダーシェフ
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1-19-19
☎06(6334)4341(代)

掃除ピン



お客様相談室

圧力鍋連絡協会 会員
株式会社ワンダーシェフ

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎(06)6334-4349 画(06)6334-4343
受付時間 / AM9:00~PM5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
<http://www.wonderchef.jp/>
web@wonderchef.jp

(この取扱説明書は2006年現在のものです。商品改良の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい)