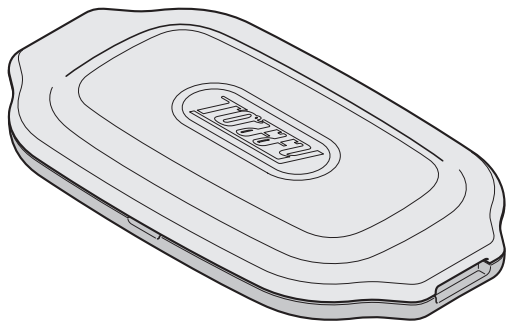


# TOFFY 電子レンジ用 ダブルグリルプレート

品番：K-MW5

家庭用



## ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。  
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。  
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

## LADONNA

## 安全上のご注意

**表示は、してはいけない「禁止」内容です。** **表示は、必ず実行していたきたい「強制」内容です。**

**電子レンジのあため機能以外での調理を絶対に行わないでください。**  
オープン機能・グリル機能・スチーム機能などには対応していません。またオート機能を使用しての加熱は行わないでください。思わぬ事故の原因となります。

**電子レンジ以外の機器での調理を絶対に行わないでください。**  
思わぬ事故の原因となります。

電子レンジに付属している、ターンテーブル用プレート(丸皿)以外のプレートに乗せて使用しないでください。オープンレンジ用の黒皿などの上では使用しないでください。破損・変形の原因となります。また、電子レンジの故障の原因となります。

金属製の蒸し器や型、アルミホイルなど、他の調理用品をプレートに入れて使用しないでください。発火や思わぬ事故の原因となります。

空炊きをしないでください。必ず、プレートの両側に食材を入れてください。火災・変形・破損・やけど・外面塗装の損傷・ふっ素樹脂加工の劣化などの原因となります。

万一、空炊きをした場合は水などをかけて急冷しないでください。変形の原因となります。

乾物などの乾いた食品の加熱調理はしないでください。  
空炊きに近い状態になり、火災・変形・破損・やけど・外面塗装の損傷・ふっ素樹脂加工の劣化などの原因となります。

ふちまで水などを満たした状態で使用しないでください。

唐揚げ・天ぷらなどの油を溜めた調理は絶対にしないでください。火災の原因となります。

調理後は、内容物を入れて保存しないでください。  
ふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因となります。

多量の酢、重曹などの酸性またはアルカリ性のものは使用しないでください。  
アルミニウムに腐食が生じる場合があります。

ふっ素樹脂加工の表面で食材を刻まないでください。  
ふっ素樹脂加工を傷付けます。

落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。  
破損・変形の原因となります。

落下させたりして、大きな衝撃を与えてしまった本製品は、外観上異常がなくても使用しないでください。  
破損ややけどの原因となります。

ラップやビニールに包んだ食材、その他プラスチック容器に入れた食材を調理しないでください。

またレトルト食品などをプラスチック製パッケージのまま調理しないでください。  
ビニールが溶け、破損・やけどの原因となります。

ストーブの上で使用しないでください。

本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。  
破損・思わぬ事故の原因となります。  
業務用の高出力の電子レンジでは対応しきれない場合があります。

## 仕様

品名	Toffy 電子レンジ用 ダブルグリルプレート
品番	K-MW5
製品サイズ	約230(W)×40(H)×125(D)mm
内径	8cm×2コ
重量	約 430g
表面加工	プレート内面・蓋内面：ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類	プレート・蓋：アルミメッキ鋼板 プレートリング・蓋カバー：シリコーンゴム
耐熱温度	シリコーンゴム：250℃
対応熱源	<b>電子レンジ</b> ※使用不可：直火、ガスコンロ、電磁(IH)調理器、電熱調理器、 ハロゲン調理器、オープン、冷蔵・冷凍
生産国	中国
付属品	レシピブック、ユーザーズガイド

・本書の内容および製品仕様は、予告なく変更されることがあります。  
・「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。

株式会社ラドンナ 〒135-0031 東京都江東区佐賀 1-5-9 永代 MKビル  
https://ladonna-co.net/ 2024-①

この度は、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。  
製品についてお気づきの点、ご不明の点がございましたら、お買い上げの販売店、または当社までお問い合わせください。

■本製品および梱包材の廃棄方法については、各自自治体の指示に従って行ってください。  
■オークションなどによる転売や中古販売によって購入された商品については、一切責任を負いかねますので予めご了承ください。

**禁止** プレートリング・蓋カバーに破損がある場合、改造や応急処置などの手当てをして使用しないでください。  
破損・やけどの原因となります。

プレートリングと蓋カバーは取りはずせませんので、無理に引っ張らないでください。  
故障・破損の原因となります。

プレートと蓋の間に内容物が挟まったまま使用しないでください。  
破損・変形の原因となります。

プレート・蓋の表面に汚れなどが付着したまま使用しないでください。  
外面塗装の損傷や破損の原因となります。

調理以外に使用しないでください。  
破損・思わぬ事故の原因となります。

本製品は、火のそばに置かないでください。  
火災・やけどの原因となります。

本製品のお手入れをするときは、熱湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しないでください。  
変形・変色・破損などの原因となります。

**指示** 必ず蓋をして調理してください。

ご使用前に、内面のふっ素樹脂加工がはがれていないことを必ずご確認ください。  
調理中や調理直後は、本製品が熱くなっています。電子レンジから取り出す際は、お手持ちのミトンなどを使用してください。特にお客様の手に触れないようご注意ください。

やけどの原因となります。

電子レンジから取り出す際は、必ず蓋とプレートの持ち手を一緒に持ってください。  
本製品が落下し、破損・やけどの原因となります。

調理中や調理直後に、蓋の蒸気排出穴から高温の蒸気が噴き出していることがあります。本製品を持つ際は十分ご注意ください。  
やけどの原因となります。

電子レンジの中央部に置き、安定した状態でご使用ください。  
ターンテーブルの場合は、ターンテーブルが正常に回転していることを確認の上、ご使用ください。

熱伝導のよいアルミニウムを用いています。塗膜保護のためにも連続使用せず、一度冷ましてから使用してください。

調理後、プレートの脚や加熱部が高温になっていますので、テーブルに置く際は鍋敷きなどを使用してください。

テーブルなど熱の影響で変色する恐れがあります。

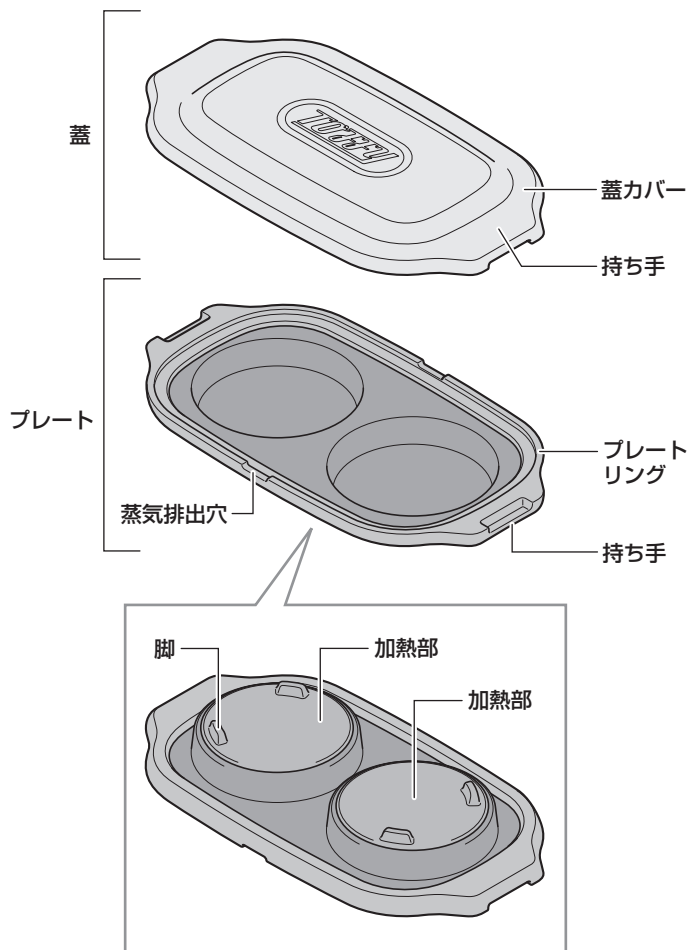
調理の際は、樹脂製または木製の調理器具をご使用ください。金属製の調理器具は使用しないでください。  
ふっ素樹脂加工がはがれやすくなります。

お使いの電子レンジの取扱説明書を読み、正しくご使用ください。  
本製品のプレートリングや蓋カバーの耐熱温度は250度ですが、熱を完全に遮断するものではありません。

はじめて使用する際、シリコーンゴム特有のにおいがすることがありますが、異常ではありません。徐々に薄くなりますので、そのまま使用してください。

プレート底面の加熱部と脚は、ふきん等でこすると黒く色移りします。素材の特性上避けられないもので、異常ではありません。また、蓋カバーの上にプレートを乗せると、黒く色移りしますのでご注意ください。

## 各部の名称



## 調理のポイント

- ・ 家庭用電子レンジで調理してください。
- ・ 600Wを超える出力では調理しないでください。
- ・ 業務用レンジでは調理しないでください。
- ・ 空炊きをしないでください。必ず、プレートの両側に食材を入れてください。
- ・ 調理後、蓋をしたままにすると加熱状態が続きます。加熱過多にご注意ください。
- ・ 冷凍されている肉・魚などを調理する場合は、解凍してから調理してください。
- ・ 食材の大きさ、厚み、保存状態や室温などによって必要な加熱時間が変わります。また、電子レンジの機種によっても加熱時間が異なります。まずは短めの加熱時間で調理いただき、途中で状態を確認しながら進めてください。
- ・ 電子レンジに入れる前に、蓋がしっかりしまっているかを必ず確認してください。内容物が挟まっていたり、プレートと蓋の間にすき間があると、正しく加熱できません。また故障の原因となります。



- ・ 唐揚げ・天ぷらなどの油を溜めた調理は絶対にしないでください。火災の原因となります。
- ・ アヒージョ等の油を多く使用した調理はしないでください。
- ・ 乾物などの乾いた食品の加熱調理はしないでください。空炊きに近い状態になり、火災・変形・破損・やけど・外面塗装の損傷・ふっ素樹脂加工の劣化などの原因となります。

## お手入れのしかた

- ・ 初めて使うとき、または長い間使用していないときは、プレート・蓋ともに食器用洗剤を付けて、スポンジなどで十分に洗ってください。プレート底面の加熱部は、こすり洗いせずに流水で洗い流してください。また、ふきん等でこすると黒く色移りします。素材の特性上避けられないもので、異常ではありません。
- ・ ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジなどで十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分だと白い汚れが付着してくる場合がありますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- ・ ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に適合したものを使用しているので、万一使用において傷付いてはがれて人体に入っても問題ありません。



### 注意

- ・ 熱を持ったまま冷水につけると表面加工・塗装を傷めてしまいますので、十分冷ましてから洗ってください。
- ・ つけおき洗いはしないでください。破損や腐食・サビの原因となります。
- ・ 研磨剤を含む洗剤や、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。傷が付いたり、変色・変形の原因となります。
- ・ 焦げ付きなどを落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- ・ 食器洗浄機・食器乾燥機などには使用しないでください。変色・変形・破損などの原因となります。
- ・ 塩分や酸などを含んだ汚れを付着させたまま放置したり、湿気が多い場所での保管はしないでください。サビの原因となります。
- ・ ステンレスや鉄などの異種金属製品と接触させたまま放置しないでください。サビの原因となります。
- ・ お手入れが不十分だったり、内容物を入れた状態にしておくと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。こびりつきやすくなるのでご注意ください。
- ・ プレートリングと蓋カバーは取りはずせませんので、無理に引っ張らないでください。故障・破損の原因となります。

### ふっ素樹脂加工を長持ちさせるために

- プレートと蓋にはふっ素樹脂加工をほどこしてあります。
- ・ 樹脂製か木製のへらを使ってください。金属製のへら・スプーンなどを使うと傷が付く原因となります。
- ・ ナイフやフォークなど鋭利なものでこすらないでください。
- ・ 調理物の残り（煮汁）や汚れを残したまま放置しないでください。ふっ素樹脂のはがれの原因となります。