

IH調理器用トレー

スープ

煮込みうどん

ちゃんぽん麺

参鶏湯

チゲ鍋

おでん

Product

量産品販売は未定です。

特許申請中



注意事項

1. 常温使用をお願いします
2. 底面に水分の多い液体を必ず先に入れる
3. 冷凍食品については個別に必ずご相談下さい

(中の食品がアルミに張り付かないようにしてください)

アルミ発熱体の上に水分が無いとトレーが溶けて穴が空きます。

中のスープが滲んで漏れて来ます。

取扱い注意事項を裏面に記載しています。



取扱い注意事項

1. 常温使用をお願いします

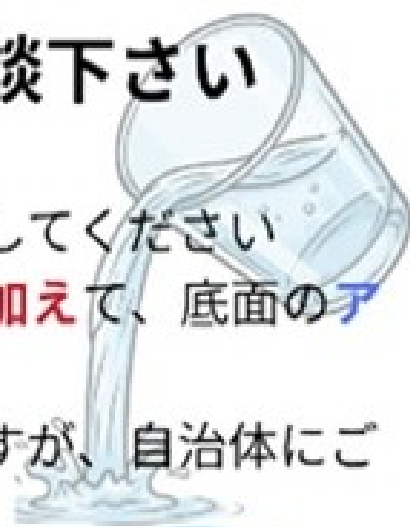
- 水分が250cc以上入った状態で使用してください
- アルミ面に食品が(うどん等の麺・豆腐等)貼り付かない様にセットしてください
- 一度沸騰したら、加熱を停止してください
- 使用後は捨ててください(繰り返し使用できません)
- 沸点100℃近くまでなります。**取扱い注意**
- 特に、**やけどに注意してください**

2. 底面に水分の多い液体を必ず先に入れる

- 水分の多い液体を常にアルミに接触させてください
- 豆乳鍋やカレー等の沈殿物の多い料理には使わない
- **油・チーズ等の調理には絶対使用しない**
- 100℃以上の高温になる調理には使用しない

3. 冷凍食品については、必ずご相談下さい

- 凍結用トレーにて食品を作ってください
- 凍結した食品をIH用トレーに入れて販売してください
- **加熱前にコップ一杯の水を100cc以上加えて、底面のアルミ面を水で包んで下さい**
- 廃棄時は、プラスチックの分類となりますが、自治体にご確認ください(アルミ0.6g)



(株) 丸善トレー

岡山県笠岡市山口2066-1

TEL 0865-65-1881

従来の紙鍋の注意事項と同じご注意をして下さい。

IH調理器用トレー

IH用冷凍食品製造方法

1. 最初に、凍結トレーを使用して、調理食品を冷凍凍結します。(繰返し使用可)
2. 凍結した食品をIH調理器用トレーに底面を下に向けセットします。(この状態で販売して下さい。)
3. IH調理器用トレーにセットされた食品には、穴が複数個空いている状態となります。
4. お客様に、この穴から100cc(小さいコップ一杯)～150ccの水を注いでから、IH調理器にて加熱して戴いてください。
5. **加熱前に水を入れる事を明記してください**



IH調理用凍結トレー
(お湯・次亜塩素で洗浄可)



凍結した食品



セットした状態

特許申請中



外装袋に明記

水をコップ一杯入れる・IH専用