

kokomo 產品保證書

本保證書需填入購買日期及加蓋經銷商店章始生保證效力，未蓋店章、日期前請保留原始發票。

客戶姓名		經銷商店章
聯絡電話	()	
手 機		
地 址		
產品名稱	微波專用煎蒸煮料理鍋	
產品型號	KO-WB24D	
購買日期	年 月 日	

保證內容

- 憑本保證書，自購買日（憑證）起保固1年（非人為損害）。
 - ① 超過保證期間者。
- 本公司產品轉為營利商務用時，改為保固6個月。
 - ② 未出示本保證書者。
 - ③ 保證書記載經塗改或內容與現物不符者。
- 保證期間因下列情形發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - ④ 保證書內容購買日期未填寫及未加蓋經銷商店章者，視同失去保證能力。
- ⑤ 未依使用說明書使用注意事項內容操作使用者。
 - 服務再保證：
 - ① 保證期間內，依保證年限執行，不再給予延長。
- ⑥ 自行拆修或改裝者。
- ⑦ 未按建議功率範圍內加熱使產品損壞者。
- ⑧ 外觀因使用自然汙舊者。
- ⑨ 因天災、地變、鼠害、蟲害等所導致者。
- 本保證書若遺失，恕不補發，請妥為保存。
- 本產品無到府服務，若發生故障請送回原購買經銷商，或聯繫售後服務專線。

委製/進口商：昶宏股份有限公司
地 址：新北市新莊區中正路653號之2號2樓
電 話：(02)2904-1877

售後服務地址：新北市五股區中興路三段48之13號
售後服務專線：(02)2904-1876
總代理 昶宏股份有限公司



KO-WB24D

 kokomo

レンジで焼ける

微波專用煎蒸煮料理鍋

取扱説明書（レシピ付き）

この度は本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
本書は保証書も兼ねておりますので、お手元に必ず大切に保管してください。

⚠ 警 告

⚠ 警告 人が死亡または重傷を負う危険性が生じることが想定される内容

本品は電子レンジ専用調理機器です。電子レンジは手動設定のみ使用可能です。
電子レンジの手動設定以外の機能、オープン機能、グリル機能、スチーム機能等は絶対に使用しないでください。
直火、グリル、ガスコンロ、電熱コンロ、加熱調理器（オープン）、電磁調理器（IH）には絶対に使用しないでください。
調理の用途以外には絶対に使用しないでください。
空焚きは絶対にせず、予熱の場合は10秒程度に止めてください。
器具の爆発や故障、火災の原因になります。

中に油を溜めたり、油を多く使用する調理には絶対に使用しないでください。
唐揚げや天ぷらなどの揚げ物に使用することはできません。
温度が上がりすぎてしまい火災の原因になります。

必ずシリコンパッキンを確実に取り付けて使用してください。
レンジ内で金属同士が接触すると発火して火災の原因になります。

電子レンジの出力は必ず1000W以下に設定してください。
温度が上がりすぎてしまい火災の原因になります。

調理時に食材以外のものを入れないでください。
金属（アルミホイルを含む）、プラやビニールラップは絶対に入れないでください。
溶けたり燃えたりして火災の原因になります。

鍋に金属の器具を使用しないでください。
金属の器具を使用すると鍋を傷つける原因になります。傷ついてしまった場合はその破片がプレートに接触すると発火して火災の原因になりますので、すぐに使用を中止してください。

加熱調理後にレンジから取り出す際は素手で行わないでください。
取り出す時は鍋つかみ等を使用してください。
特に金属部分は非常に高温になっています。
素手で触るとやけどの原因になります。

蒸気口から熱い蒸気が出る場合があるので取り出す際は注意してください。
やけどの原因になります。

⚠ 注 意

⚠ 注意 人が傷害を負うまたは物的損害の発生が想定される内容

本品を連続して使用しないでください。
一度使用した後は本品の温度が下がるまで待ってから使用してください。
過加熱となり正しく調理ができなかったり、破損や変形の原因になります。

本品は必ず自然に冷ましてください。
水をかけたりして急激に冷ますと破損や変形、コーティングを傷める原因になります。

鍋は使用する度に洗ってゴミや汚れが残らないようにしてください。
汚れたまま使用すると焦げ付きの原因になります。

鍋のコーティングに傷がつかないようにしてください。
コーティングが傷むと焦げ付きの原因になります。
鍋に金属の器具を使用しないでください。
鍋に金属製のたわしや研磨剤を含むたわし、研磨剤を含む洗剤を使用しないでください。

フタは必ず付属のものを使用してください。
本体とフタの間に食材が挟まった状態で使用しないでください。
正しく調理ができない原因になります。

鍋底面の底面素材は黒く色移りを起こします。色移りは硬質な面であれば拭き取ることができますが、衣類など色移りした跡が拭き取れない物と接触させないでください。

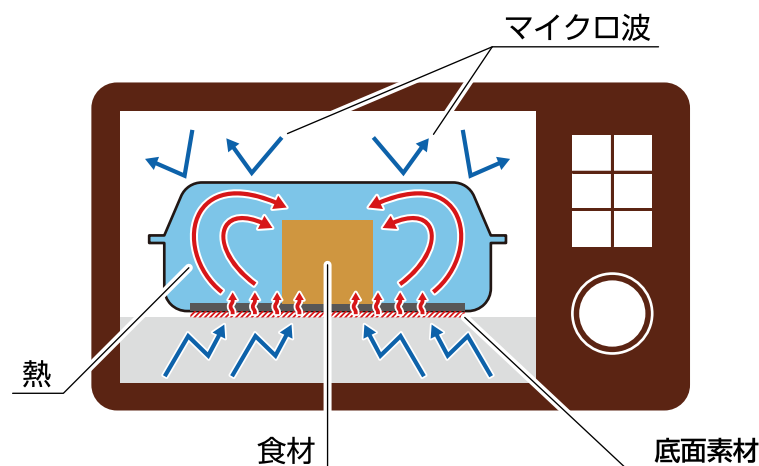
加熱調理後に本品を取り出した際、なべ敷きのようなものを準備してそこに置いてください。熱の影響を受けやすいものの上に置くと、家財や本品が溶けたり変色したりする原因になります。

本品をご購入後に使い始めてしばらくは、使用する度にシリコン特有の臭いがする場合がありますが、使用を続けると徐々に臭いが薄くなります。

洗浄する際は弱アルカリ性の洗剤を使用しないでください。
コーティングを痛める原因になります。食器洗い乾燥機の場合は特に注意してください。

本製品の特徴

本製品は、電子レンジから出るマイクロ波が底面素材に当たることによって鍋の底が発熱して、本来は食材を加熱するレンジでおいしく焼くことができます。本製品を使用できる電子レンジの庫内寸法は28cm以上です。



加熱時間の説明

***使用する食材や電子レンジにより焼け具合や調理時間は変わります。
追加加熱は10分以内に止めてください。**

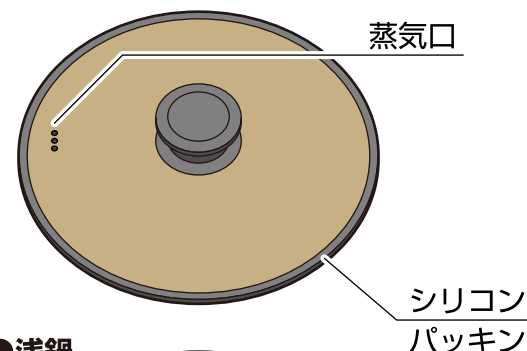
*レシピに表示されたレンジの出力とご使用のレンジの出力に差異がある場合は、計算をすることで調理時間を算出することが可能です。

例1) 600Wで3分の調理を500Wで行う場合
【600W×3分÷500W=約3.6分】

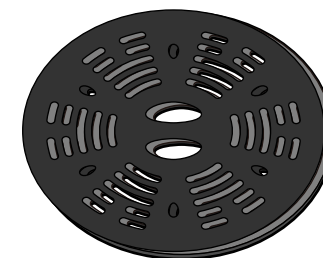
例2) 600Wで3分の調理を700Wで行う場合
【600W×3分÷700W=約2.6分】

各部の名称とお手入れ方法

●浅鍋・深鍋共通のフタ



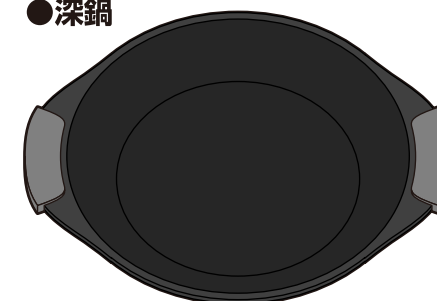
●蒸しトレー (深鍋に入れて使用します)



●浅鍋



●深鍋



■ お手入れをする際は必ず本体が冷めた状態で行なってください。

本製品は全て水洗いが可能です。中性の洗剤を含んだスポンジで洗ってください。洗った後はよく乾燥させてから使用してください。各部品は食器洗い乾燥機に入れて洗浄・乾燥させることも可能です。



注意

シリコンを分解した場合は洗浄後、確実にセットしてください
レンジ内で金属部分が接触すると発火して火災の原因になります。



禁止

金属製や研磨剤入りのたわし、研磨剤を含む洗剤、シンナーやベンジン、漂白剤などは使用しないでください
コーティングの傷みや本体の劣化、変形の原因になります。

⚠ 警告

⚠ 警告 可能造成財物損失或人員受傷之風險。

本產品是微波爐專用的廚具。僅限使用手動微波，可自行設定溫度、時間。
請勿使用手動微波以外的功能，如烤箱、燒烤、蒸氣功能等。
請勿在明火、燒烤架、瓦斯爐、電爐、加熱爐(烤箱)或電磁爐(IH)上使用。
切勿將其用於烹飪以外的任何用途。
切勿讓本產品乾燒，若有預熱需求，請設定在10秒內。否則可能會導致設備爆炸、故障或引起火災。

切勿讓油堆積在內部或烹飪過油的料理。如炸雞、天婦羅等油炸食品。
避免溫度過高引起火災。

請務必在矽膠部分固定好的情況下使用。
請勿將金屬物品一起微波，以免導致起火等危險。

請務必將微波爐功率設定為1000W(含)以下。避免溫度過高引起火災。

烹飪時請勿將食物以外的任何物品放入容器中。
切勿將金屬(如鋁箔)、塑膠製品放入容器中。避免造成熔化或燃燒，而引起火災。

請勿使用金屬製廚具。
金屬製廚具可能刮傷鍋子，若刮傷後有碎片殘留在鍋中，可能導致起火。
若因此而加熱異常時，請即刻停止使用。

加熱後請勿徒手將食物從微波爐中取出。請使用隔熱墊或其他隔熱用品。
金屬部件會特別燙。徒手觸摸將會導致灼傷。

鍋子蒸氣孔冒高溫蒸氣時，請小心拿取，以免造成燙傷。

⚠ 注意

⚠ 注意 可能會導致人身傷害或財產損失的內容。

請勿連續使用本產品。
使用一次後請等溫度下降後再使用。避免過熱導致烹飪失敗或產品損壞。

請務必讓本產品自然冷卻。
向其潑水使其冷卻過快可能會導致加熱處塗層被破壞、變形或損壞。

每次使用後請徹底清洗本產品，以避免污垢殘留。
如果在有污垢的情況下使用，可能導致燒焦。

如果加熱處塗層損壞，可能會導致燒焦。
請勿使用金屬廚具、鐵刷、鋼絲球或含有研磨材料等等的清潔用品、洗滌劑，避免損壞加熱處表面塗層。

請務必使用隨附的鍋蓋。
請勿在鍋蓋與鍋身的密合處夾著食物的情況下使用，避免導致烹飪失敗。

鍋子底部的聚熱墊經過摩擦後，容易於放置處留下髒污，請在移動時，垂直拿起，勿用推、拉的方式，避免放置處產生髒污。

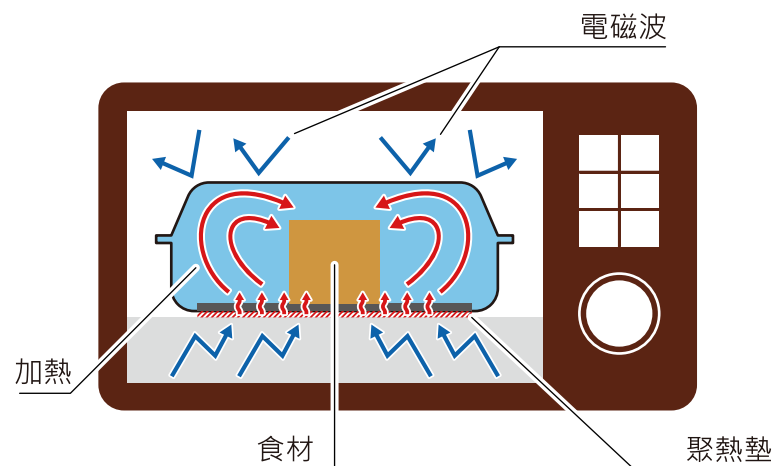
加熱後要取出本產品時，請置放在事先準備好的隔熱墊或其他隔熱用品上。以避免過熱導致桌面或傢俱損壞。

初次使用本產品使用時，可能會聞到矽膠特有的氣味，屬正常現象，繼續使用多次，味道會變淡。

使用洗碗機清洗時，請勿使用弱鹼、酸性的清潔劑，避免導致烤盤塗層受損。

產品特色

藉由聚熱墊，利用一般微波爐發出的電磁波，使鍋內加熱，達到煮熟的效果。



加熱時間

* 根據使用的食材以及微波爐，加熱程度和烹飪時間會有所不同。

若覺得熟度不夠，可再次放入加熱，但加熱時間請務必控制在10分鐘內。

* 若說明書的加熱時間及功率與您的微波爐不同，請使用以下算法推算建議的烹飪時間：

例1) 料理需要以600W加熱3分鐘，但實際使用微波爐是500W時

【 $600W \times 3分 \div 500W = \text{約} 3.6分$ 鐘】

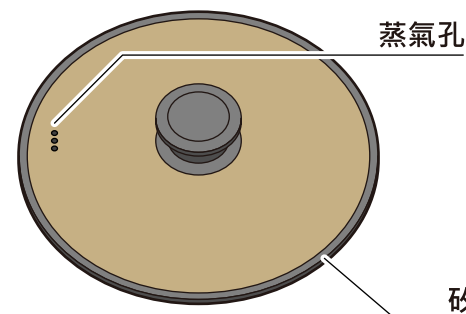
例2) 料理需要以600W加熱3分鐘，但實際使用微波爐是700W時

【 $600W \times 3分 \div 700W = \text{約} 2.6分$ 鐘】

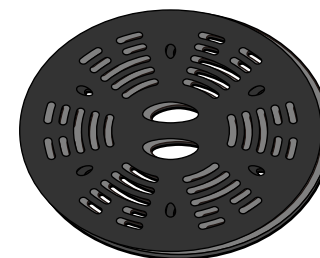
※ 加熱時間為建議時間，可依個人口味增加或減少加熱時間。

產品介紹

● 共用鍋蓋



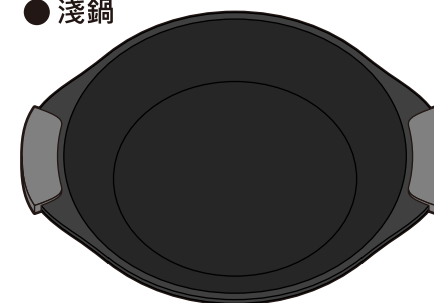
● 矽膠蒸架(放入深鍋內使用)



● 深鍋



● 淺鍋



清潔方法

※ 請務必在產品冷卻的狀態下進行清潔。

1. 請使用中性清潔劑清潔。使用洗碗機清洗時，請勿使用弱酸、弱鹼的清潔劑。
2. 清洗後，請在完全乾燥的情況下再使用。



注意

矽膠條拆卸洗淨後，請確實安裝好，避免在電磁爐加熱時金屬部分互相接觸引發失火。



禁止

禁止使用金屬製品、含研磨材料的清潔劑、稀釋劑或強力清潔劑、漂白劑等，避免導致塗層受損、本體損壞和變形。

塔可飯

料理時間
約 12 分



用微波爐就可輕鬆製作塔可飯的辣醬，很適合午餐享用的一道料理。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將番茄醬、咖哩粉、伍斯特醬、醬油和胡椒粉混合成調味醬。
2. 將洋蔥、大蒜切碎當配料。
3. 將沙拉油和配料放入鍋中攪拌均勻，蓋上鍋蓋以600W微波4分鐘後取出，加入絞肉和調味醬後，用筷子把絞肉跟調味醬拌勻，蓋上鍋蓋再以600W微波4分鐘後取出全部攪拌均勻，再以600W微波4分鐘就完成了，可放在飯上搭配生菜、切碎的番茄和起司。

※ 步驟3時，請確實攪拌均勻避免食物結塊。

2人份 食材	
絞肉	180g
洋蔥	1/3顆
大蒜	1顆
沙拉油	1大匙
番茄醬	2大匙
咖哩粉	略少於1大匙
伍斯特醬	1大匙
醬油	適量
米飯	2碗
番茄	適量
萵苣	適量
起司	適量
玉米脆片	依喜好

9 【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依照個人喜好調整料理時間】

烤雞通心粉

料理時間
約 9 分

再加上偏好熱度的通心粉水煮時間



需要長時間煮的白醬通心粉，利用微波爐就能輕鬆端上桌。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 雞腿肉切成一口大小、洋蔥和香菇切薄片當配料。
2. 鍋內加水至8分滿，加入適量的鹽和通心粉，蓋上鍋蓋以600W微波至偏好熱度的通心粉水煮時間。
3. 將鍋內熱水瀝乾，加入配料和低筋麵粉後拌勻。再加入牛奶和高湯粉後拌勻。
4. 蓋上鍋蓋以600W微波4分鐘後取出，加入奶油後拌勻，再加鹽和胡椒粉調味，蓋上鍋蓋再以600W微波3分鐘後取出，撒滿乳酪絲，再以600W微波2分鐘即完成。

※ 加入奶油時請務必拌勻，因為鍋底很容易燒焦。

2人份 食材	
通心粉	50g
去骨雞腿肉	100g
(培根或香腸也可以)	
洋蔥	1/4顆
香菇	兩朵
低筋麵粉	2大匙
牛奶	300cc
高湯粉	1大匙
奶油	100g
鹽、胡椒	適量
起司	50g

10 【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依照個人喜好調整料理時間】

千層麵

料理時間
約 15 分

再加上偏好熱度的千層麵烘烤時間



用微波爐也能製作美觀、十分適合聚會分享的千層麵。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將白醬和牛奶放入碗中拌勻當醬料。
2. 將櫻桃番茄切成兩半。
3. 鍋中加水至約8分滿，並加入適量的鹽和千層麵，蓋上鍋蓋，以600W微波偏好熱度的千層麵烘烤時間的兩倍，然後瀝乾水分。
4. 將番茄肉醬倒入空鍋中，依序加上白醬、一片千層麵，重複堆疊3次，最後將肉醬和白醬按順序放在最後一層麵上後，加上拔絲乳酪絲和切好的櫻桃番茄，蓋上鍋蓋以600W微波15分鐘即可。

4人份 食材

- 千層麵……………4片
- 番茄肉醬……………1罐
(約290g)
- 白醬……………1罐
(約290g)
- 牛奶……………4大匙
- 櫻桃番茄……………約3顆
- 拔絲乳酪絲……………2-3把

日式豚平燒

料理時間
約 3.5 分



用微波爐將豚平燒化為一道簡單的料理，雖然簡單仍舊能煮出完美的色澤。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將高麗菜切成條狀，雞蛋打散。
 2. 將打散的雞蛋放入鍋中，放上切好的高麗菜、肉片、鹽、胡椒，蓋上鍋蓋以600W微波3分30秒。
 3. 用鍋鏟將其捲起來放在盤子上，淋上大阪燒醬、日式美乃滋、柴魚片、青海苔即可享用。
- ※ 請將高麗菜切成細條，才能更容易煮熟。
- ※ 在步驟2放材料時，請盡量放長條狀以方便捲起。

1人份 食材

- 雞蛋……………1顆
- 豬五花肉……………3片
- 高麗菜……………2片
- 鹽、胡椒……………適量
- 大阪燒醬……………適量
- 日式美乃滋……………適量
- 柴魚片……………適量
- 青海苔……………適量

薑汁燒肉

料理時間
約 10 分



只需將肉用醬醃好，加上配料一起微波，即可輕鬆製作出經典的薑汁燒肉。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將薑末、醬油、味醂、料理酒、糖、芝麻油混合成醃醬。
 2. 將洋蔥切薄片、豬腰肉斷筋切片並兩面撒上鹽和胡椒粉，再薄裹一層低筋麵粉備料。
 3. 將醃醬和豬腰肉放入鍋中混合，靜置 5~10 分鐘。
 4. 將洋蔥放入鍋中，蓋上鍋蓋以 600W 微波 4 分鐘後取出，加入所有食材（含所有醃醬），蓋上鍋蓋以 600W 微波 3 分鐘取出拌勻後，再以 600W 微波 3 分鐘即完成。
- ※ 若豬肉片較厚，請適時再加熱使其熟透。

2人份 食材

豬腰肉……………200g
鹽、胡椒……………適量
洋蔥……………1/4顆
低筋麵粉……………1大匙
日式生薑泥(條狀)……3cm
醬油……………1大匙
味醂……………1/2大匙
料理酒……………1大匙
砂糖……………1大匙
芝麻油……………1大匙

法式奶油香煎鮭魚

料理時間
約 5 分



用微波爐做出香味四溢的香煎鮭魚，由蒜泥及奶油香加持，令人垂涎三尺。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將奶油、醬油、蒜泥拌勻成醬汁。
2. 將鮭魚多餘水分以廚房紙巾吸乾，薄撒一層麵粉。
3. 鍋內放入奶油及鮭魚，蓋上鍋蓋，以600W微波 1分30秒取出，將鮭魚翻面後加入步驟1的所有醬汁，以600W微波2分鐘後即可。

※ 撒麵粉可使魚肉口感較酥脆，並呈現焦香色。

2人份 食材

鹽漬鮭魚……………1片切半
麵粉……………適量
奶油……………10~20g
醬油……………1小匙
蒜泥醬(條狀)……………5mm

味噌燉鯖魚

料理時間
約 8 分



百搭的薑味且下飯的魚類料理，也能用微波爐快速且輕鬆地完成。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將味噌、味醂、2大匙料理酒、醬油與糖混合。
 2. 長蔥切成5cm長的段，薑磨成泥。
 3. 在魚肉上劃十字以讓醃料入味，撒上1大匙料理酒和鹽，靜置5分鐘，用廚房紙吸乾水份。
 4. 將所有食材放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘後取出，將鯖魚翻面，讓醬汁均勻，蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘即可。
- ※ 長蔥可以去魚腥味，但可依喜好選擇是否加入。

2人份 食材

鯖魚……………2片
料理酒……………3大匙
鹽……………少許
長蔥……………1/3根
薑……………10g
味噌……………2大匙
味醂……………2大匙
醬油……………2小匙
糖……………2小匙

照燒雞腿排

料理時間
約 8 分



即使只用微波爐，也能做出色澤誘人的佳餚。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將醬油、味醂、料理酒、糖和水混合成醬汁。
 2. 將雞腿肉斷筋，用叉子戳些洞，撒上鹽和胡椒粉，靜置10分鐘，再撒上太白粉。
 3. 將1大匙沙拉油抹勻在鍋底，將雞腿肉皮朝下放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘後取出，再將1大匙沙拉油抹勻在鍋上，並將雞腿肉翻面，再蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘後取出，將醬汁全部左右來回倒入，蓋上鍋蓋以600W微波2分鐘即可。請將肉切成適當大小以方便食用。
- ※ 將雞肉斷筋，可使肉的口感更嫩。
※ 斷筋時請視情況調整切的深度，以便更均勻加熱。

2人份 食材

去骨雞腿肉……………1塊
鹽、胡椒……………適量
太白粉……………2大匙
沙拉油……………2大匙
醬油……………2大匙
味醂……………2大匙
料理酒……………2大匙
糖……………1大匙
水……………50cc

豆腐燉肉

料理時間
約 9 分



使用微波爐也可以輕鬆製作一道多樣、滿足味蕾的料理。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將醬油、料理酒、味醂、糖、日式高湯粉和水混合成調味料。
 2. 把板豆腐切成8等份，放在廚房紙上約10分鐘瀝乾水份。
 3. 把洋蔥切成約10等份，把金針菇切成方便吃的大小，用手將其撥散當配料。
 4. 將調味料、配料放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波4分鐘，取出後加入牛肉片及瀝乾的老豆腐，再次以600W微波5分鐘即可。
- ※ 如果牛肉脂肪較少，肉可能會結塊，因此加熱過程中請從微波爐取出並稍微攪拌。

2~3人份 食材	
牛肉片切塊	150g
板豆腐	1盒
洋蔥	1顆
金針菇	100g
醬油	5大匙
料理酒	4大匙
味醂	4大匙
糖	2大匙
日式高湯粉	1/2小匙
水	100cc

韓式起司辣炒雞

料理時間
約 18 分



用微波爐也能做出超高人氣的韓式料理，聚會必備，無庸置疑！

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將韓式辣醬、醬油、味醂和糖混合成醬料。
2. 把所有的食材切成容易食用的大小。
3. 在鍋內抹勻芝麻油，加入所有醬料和切好的食材，蓋上鍋蓋以600W微波10分鐘取出拌均後，再蓋上鍋蓋，以600W微波4分鐘後取出。將材料分成兩邊，中間留空，將拔絲乳酪放入中央，再蓋上鍋蓋，以600W微波4分鐘即可。

2~3人份 食材	
雞腿肉	1塊
高麗菜	1/4顆
紅蘿蔔	1/2條
洋蔥	1/2顆
韓式辣醬	2大匙
醬油	2大匙
味醂	2大匙
糖	適量
拔絲乳酪	200g
芝麻油	2大匙

小松菜燉油豆腐

料理時間
約 13 分



利用微波爐輕鬆料理燉菜，還能同時利用時間去料理別道菜。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將料理酒、醬油、味醂、日式高湯粉、薑切薄片混合成調味料。
2. 將小松菜去根切3公分寬、油豆腐切2公分寬備料。
3. 將調味料與備料加水放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波8分鐘取出後，將食材翻面，再蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘及完成。

※ 冷卻後風味更佳。

2人份 食材

油豆腐……………1片
小松菜……………150g
水……………200cc
料理酒……………1大匙
醬油……………1大匙
味醂……………1大匙
日式高湯粉……………1/2小匙
薑片……………約1片
(可替換成日式生薑泥條)

西班牙蛋餅

料理時間
約 20 分



利用微波爐，輕鬆煮出時尚的西班牙蛋餅。

● 料理步驟 淺鍋食譜

1. 將美乃滋、牛奶、鹽、胡椒混合成調味料。
2. 將洋蔥、馬鈴薯切成1公分的塊備料。
3. 將維也納香腸橫切，與雞蛋打散拌勻備料。
4. 將切好的洋蔥、馬鈴薯放入鍋中並加水，蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘取出後，加入步驟1及步驟3拌勻，蓋上鍋蓋再以600W微波3分鐘後取出，加入披薩用乳酪絲，蓋上鍋蓋以600W微波7分鐘後，將食物中心用筷子戳洞，預防膨脹，再蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘後取出，以餘溫悶約10分鐘即可。

※ 番茄、番茄醬、橄欖、生火腿等配料可增添美味。

4人份 食材

洋蔥……………1/2顆
馬鈴薯……………2顆
維也納香腸……………4條
水……………4大匙
雞蛋……………4顆
美乃滋……………2大匙
牛奶……………2大匙
鹽、胡椒……………適量
披薩用乳酪絲……………60g
(可替換成一般拔絲起司)
番茄醬……………依喜好

牛肉丼

料理時間
約 9 分



超人氣的丼飯也可輕易上手。結合洋蔥的甜味與牛肉肉汁，好不滿足。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將水、醬油、味醂、糖、料理酒、日式高湯粉混合成調味醬。
2. 將洋蔥切成薄片備料。
3. 將調味醬與備料放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波4分鐘後取出，在有餘溫時將牛肉全鋪滿，蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘後取出拌勻，再以600W微波2分鐘後取出，放在飯上，加上紅薑絲即可。

1人份 食材

飯……………200g
牛肉片……………200g
洋蔥……………1/2顆
水……………150cc
醬油……………3大匙
味醂……………3大匙
糖……………2大匙
料理酒……………1大匙
日式高湯粉……………2大匙
紅生薑……………自訂

起司燉飯

料理時間
約 19 分



用生米製成的正宗起司燉飯，能品嚐到濃厚的起司味。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將培根切成1公分寬的塊，大蒜切末備料。
2. 將備料與高湯粉、橄欖油和水放入鍋中拌勻。
3. 把洗淨瀝乾的生米放入鍋內，與步驟2拌勻，不蓋鍋蓋以600W微波12分鐘後取出，加入奶油與起司片、黑胡椒粗粒，輕輕拌勻，蓋上鍋蓋以600W微波7分鐘後取出，撒上起司粉即可。

※ 可依個人喜好的米飯口感，手動調整微波時間。

2人份 食材

米……………1杯
培根……………4片
大蒜……………1/2瓣
(可替換成蒜泥醬)
高湯粉……………1大匙
橄欖油……………1.5大匙
水……………600cc
奶油……………20g
起司片……………2~3片
黑胡椒粗粒……………適量
起司粉……………適量

西班牙海鮮燉飯

料理時間
約20分



用微波爐料理出份量剛好，能與2~3位朋友分享的西班牙海鮮燉飯。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 番紅花泡溫水拌勻，放置約15分鐘待水染色。
2. 將白酒、鹽、胡椒、橄欖油和水混合。
3. 將米洗淨瀝乾。
4. 將洋蔥、大蒜切碎
5. 將紅椒及青椒切片、櫻桃番茄去蒂頭、青口吐沙、蝦子去蝦線。
6. 將步驟1、2、3、4放入鍋中拌勻。再將5鋪在上方，不蓋鍋蓋以600W微波10分鐘後取出，蓋上鍋蓋以600W微波10分鐘即可。可依喜好擠檸檬汁增添風味。

※ 也可使用薑黃粉代替番紅花。

2~3人份 食材	
米	1杯
番紅花	少許
溫水	30cc
洋蔥	1/4顆
大蒜	1瓣
蝦子	約5隻
青口(或蛤蜊)	約5個
紅椒	1/4顆
青椒	1/4顆
櫻桃番茄	約5顆
白酒	2大匙
鹽、胡椒	適量
橄欖油	1大匙
水	200cc
檸檬汁	依喜好

韓式燒肉

料理時間
約11分



色香味俱全、人人推薦的一道特色料理，為您豐富日常菜色。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將韓式辣醬、醬油、料理酒、糖、蒜末、芝麻油混合後，加入牛肉內拌勻，放置約15分鐘。
2. 韭菜切成5公分長的段、洋蔥切薄片，紅蘿蔔切成1~2mm的條狀。
3. 將洋蔥和紅蘿蔔放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波4分鐘後取出，將步驟1全部放入鍋中拌勻，蓋上鍋蓋以600W微波4分鐘後取出，加入韭菜和芝麻粒，再蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘即可。

※ 請徹底拌勻所有食材以防止牛肉結塊。

2人份 食材	
牛肉	150g
韭菜	1/2把
洋蔥	1/2顆
紅蘿蔔	1/3根
韓式辣醬	1大匙
醬油	1/2大匙
料理酒	1大匙
糖	2小匙
生蒜末(條狀)	3cm
芝麻油	1大匙
芝麻粒	適量

日式燉小雞腿

料理時間
約18分



以糖的鮮甜搭配醋的微酸，做出讓全家人欲罷不能、解膩的清爽燉小雞腿。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將醋、水、醬油、糖、香油混合成調味醬。
 2. 將生薑切碎，大蒜切成薄片配料。
 3. 將雞小腿、步驟1、2全放入鍋中，蓋上鍋蓋，以600W微波10分鐘後取出，將雞小腿翻面再以600W微波8分鐘即可。
- ※ 若不喜歡醋的酸味，可以少加一些或改用檸檬汁。
- ※ 冷卻後食用，風味更佳。

2人份 食材

翅小腿……………8隻
生薑……………1/2片
(可替換成日式生薑泥)
大蒜……………1/2瓣
(可替換成日式蒜泥)
醋……………50cc
水……………100cc
醬油……………3.5大匙
糖……………2大匙
芝麻油……………1大匙

普羅旺斯燉菜

料理時間
約20分



只要備好料全部放入鍋內，就能用微波爐煮好普羅旺斯燉菜，簡單又好上手。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將茄子、櫛瓜、甜椒切成一口大小、洋蔥切成大塊、大蒜切成薄片備料。
 2. 將所有備料、番茄罐頭、月桂葉、鹽、黑胡椒粗粒、橄欖油放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波10分鐘取出後拌勻，再以600W加熱10分鐘即可。
- ※ 如果罐裝番茄太酸，可以自行另外加糖調味。
- ※ 可以嘗試加入喜愛的蔬菜或剩的新鮮蔬菜。

3~4人份 食材

茄子……………2根
洋蔥……………1顆
黃椒……………1個
櫛瓜……………1條
大蒜……………1瓣
番茄罐頭……………1罐
(400g)
月桂葉……………2片
鹽……………適量
黑胡椒粗粒……………適量
橄欖油……………1大匙

洋蔥濃湯

料理時間
約29分



平時製作起來費時又費力，但用微波爐卻能輕鬆煮出香甜的洋蔥濃湯。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將洋蔥切成薄片，與奶油一起放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波10分鐘後取出拌勻，再蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘後取出。
 2. 再次全部拌勻，蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘，重複此步驟3次後取出。
 3. 加入雞湯拌勻，然後加入法國麵包與起司片、起司粉、胡椒，蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘即可。
- ※ 請務必將洋蔥切成可均勻受熱煮熟的薄片。

2人份 食材

洋蔥……………2顆
奶油……………30g
雞湯……………400cc
切片法國麵包……………4片
起司片……………2片
起司粉……………2大匙
胡椒……………適量

酸辣湯

料理時間
約18分



用微波爐也能輕鬆做出，有柔順滑口的散蛋、且口感豐富的酸辣湯。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將雞湯粉、水、醬油、鹽、胡椒、醋、香油混合成調味醬。
 2. 豬肉切成1公分寬的薄片，豆腐切成細條。香菇去柄切成薄片，金針菇切掉根並用手撥散備料。
 3. 步驟1、2全放入鍋中，蓋上鍋蓋以600W微波10分鐘後取出，將太白粉混水加入拌勻，蓋上鍋蓋再以600W微波5分鐘後取出，邊攪拌邊加入打散的雞蛋，再蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘後即可。
- 可依個人喜好淋上辣椒油。

※ 醋和胡椒粉的用量可依喜好調整。

1人份 食材

豬肉(薄片)……………50g
嫩豆腐……………1/2盒
香菇……………2朵
金針菇……………1/2把
雞蛋……………1顆
雞湯粉……………2小匙
水……………2杯
醬油……………1/2大匙
鹽……………少許
胡椒……………適量
醋……………1~2大匙
芝麻油……………1大匙
太白粉混水……………適量
辣椒油……………依喜好

日式高麗菜捲

料理時間
約 19 分



由高湯燉煮出來經典的日式高麗菜捲。變換肉餡就可以換口味，很適合依喜好來客製化料理。

● 料理步驟 深鍋食譜 蒸盤食譜

1. 將蒸盤放入深鍋中，加入1公分高的水，把高麗菜葉全放入，蓋上鍋蓋，以600W微波4分鐘後，將蒸盤與高麗菜葉一起從鍋中取出。
2. 將麵包粉和牛奶混和拌勻。
3. 將絞肉、鹽、胡椒粉放入碗中，揉至黏糊狀。加入洋蔥、打散的雞蛋、步驟2的液體、肉豆蔻，然後揉勻，分成4等份的長條狀。將一片高麗菜葉攤開，讓菜心朝向自己，放入1等份內餡，將葉子左右兩側對折，然後往前方捲起，捲完後用牙籤固定，再將剩下三份依序完成。
4. 將水、高湯粉和月桂葉放入鍋中拌勻後，將捲好的高麗菜捲放入，以600W微波10分鐘後，取出翻面，再蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘後取出，拔出牙籤即可享用。

2人份 食材

- 高麗菜葉.....4片
- 絞肉.....150g
- 鹽、胡椒.....適量
- 洋蔥.....1/4顆
- 打散的蛋.....1/2顆
- 麵包粉.....3大匙
- 牛奶.....1.5大匙
- 肉豆蔻.....少許
- 高湯粉.....1.5小匙
- 水.....300cc

夾心蛋烘肉捲

料理時間
約 28 分



看似很難的烘肉捲，用微波爐卻能意外的輕鬆完成。

● 料理步驟 深鍋食譜 蒸盤食譜

1. 將蒸盤放入深鍋中並放入1cm高的水，將三顆帶殼雞蛋放在蒸盤上的凹槽處以固定，蓋上鍋蓋以600W微波15分鐘後將蛋跟蒸盤一起取出。
2. 將番茄醬及日本中濃醬、奶油拌勻成調味醬。
3. 將洋蔥切碎，麵包粉跟牛奶混和拌勻備料。
4. 在碗中放入絞肉及鹽、胡椒後揉至黏糊狀，加入打散的蛋及步驟3的備料並揉勻。
5. 將保鮮膜鋪在砧板上，並將揉好的肉團桿成可下鍋的正方形，將步驟1的蒸蛋剝殼放在中間後，用保鮮膜將其捲成條狀。
6. 將保鮮膜撕除，放入深鍋中以600W微波8分鐘後取出，輕晃鍋子讓肉滑動避免燒焦，再蓋上鍋蓋以600W微波3分鐘後即可取出擺盤。
7. 將步驟2與鍋內剩的肉汁混和，蓋上鍋蓋以600W微波2分鐘後，塗在擺好盤的肉捲上即完成。

3~4人份 食材

- 雞蛋(蒸蛋用).....3顆
- 絞肉.....400g
- 洋蔥.....1/4顆
- 鹽、胡椒.....適量
- 牛奶.....1.5大匙
- 麵包粉.....3大匙
- 打散的雞蛋.....1/2顆
- 番茄醬.....3大匙
- 日式中濃醬.....1大匙
- 奶油.....10g

馬鈴薯蛋沙拉

料理時間
約 15 分



令人飽足感十足的馬鈴薯加蛋沙拉。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將馬鈴薯去皮切成一口大小，浸泡在水中。
 2. 小黃瓜切成細半月形，撒上鹽後將水份捏擠出去，並擦乾。將火腿切成1公分寬的條。
 3. 將蒸盤放入深鍋中，倒入約1公分高的水。將馬鈴薯和帶殼雞蛋放入蒸盤中，蓋上鍋蓋以600W微波10分鐘後取出，打開鍋蓋讓蒸氣釋出後，再蓋上鍋蓋，以600W微波5分鐘後取出。
 4. 趁熱將馬鈴薯用叉子搗碎。將雞蛋剝殼稍微切碎。
 5. 等馬鈴薯冷卻後，將切碎的雞蛋、小黃瓜、火腿、美乃滋及適量胡椒調味後拌勻即可。
- ※ 將剛煮好的馬鈴薯和雞蛋，馬上泡在水中冷卻，會更好剝皮去殼。

3~4人份 食材

馬鈴薯……………中型2顆
雞蛋……………1顆
小黃瓜……………1/3條
火腿……………2片
美乃滋……………3大匙
胡椒……………適量

乳酪蛋糕

料理時間
約 7 分



比烤箱烤的更值得一試的乳酪蛋糕，更簡單、省時、同時具有豐富口感。

● 料理步驟 深鍋食譜

1. 將餅乾壓碎，與融化的奶油混合。
 2. 在鍋底放一張烤盤紙，沿著鍋形剪成合適大小，將步驟1放入並壓平鋪勻。
 3. 將奶油乳酪在室溫下軟化後中加入砂糖，用矽膠刮刀攪拌均勻。依次加入打散的雞蛋和鮮奶油，使用攪拌機攪拌至光滑質地。然後加入麵粉、檸檬汁和香草精，再次拌勻後倒入鍋中。
 4. 蓋上鍋蓋以600W微波5分鐘後取出，打開鍋蓋，如果中間鼓起來，請戳洞讓其平整後，蓋上鍋蓋再以600W微波2分鐘後取出冷卻，蓋著鍋蓋放入冰箱冷藏，定型後即可取出切塊享用。
- ※ 建議使用奶油口味以外的餅乾。

5~6人份 食材

奶油乳酪……………200g
糖……………100g
雞蛋……………2顆
鮮奶油……………200g
低筋麵粉……………2大匙
檸檬汁……………1大匙
香草精……………1/2小匙
餅乾……………約100g
奶油……………30g

緊急處理方法

本產品發生異常時，請先將微波爐關閉，若在異常情況下持續運轉，容易因發熱等問題，造成火災等危險。



 ※ 使用中若冒煙或起火燃燒時，請盡速將電源插頭拔掉，狀況排除後，請通知原廠服務人員處理。

產品規格

品 名	微波專用煎蒸煮料理鍋
型 號	KO-WB24D
商 品 尺 寸	深鍋：約寬265× 高115× 深220(mm) 淺鍋：約寬265× 高95× 深220(mm) 矽膠蒸架：約直徑200× 厚15(mm)
商 品 淨 重	深鍋：520g 淺鍋：500g 矽膠蒸架：110g
耐 冷 溫 度	-20℃
耐 熱 溫 度	鋁合金加熱面250℃、矽膠220℃
商 品 材 質	鋁合金、矽膠
商品原產地	中國

※ 本產品若因研發改善導致上述規格敘述有所更動，恕不另行通知，

備註