

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		
商品名稱	微波專用輕食料理鍋	
商品型號	KO-WB24F	
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）。
- 本公司產品轉為營利商務用時，改為保固6個月。
- 保證期間因下列情形發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - ① 未依使用說明書使用注意事項內容操作使用者。
 - ② 自行拆修或改裝者。
 - ③ 未按建議功率範圍內加熱使產品損壞者。
 - ④ 外觀因使用自然汙舊者。
 - ⑤ 因天災、地變、鼠害、蟲害等所導致者。
- 遇有下列情形之一，本公司得按價收費：
 - ① 超過保證期間者。
 - 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。
 - 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。
- 服務再保證：
 - ① 保證期間內，依保證年限執行，不再給予延長。
- 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



 kokomo

KO-WB24F

レンジで焼ける

微波專用輕食料理鍋

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

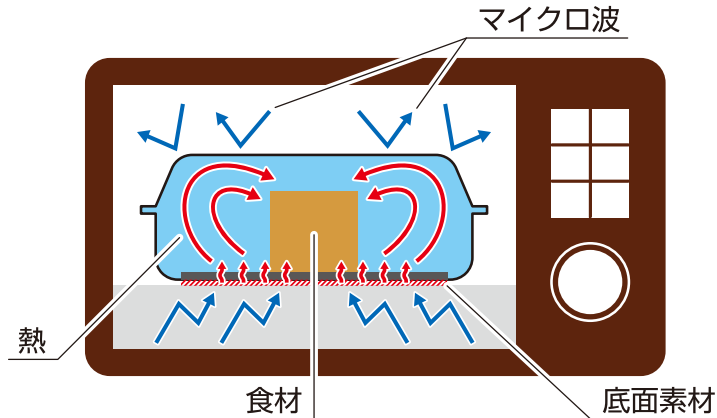
⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う危険性が生じることが想定される内容
本品は電子レンジ専用調理機器です。電子レンジは手動設定のみ使用可能です。 電子レンジの手動設定以外の機能、オープン機能、グリル機能、スチーム機能等は絶対に使用しないでください。直火、グリル、ガスコンロ、電熱コンロ、加熱調理器（オープン）、電磁調理器（IH）には絶対に使用しないでください。調理の用途以外には絶対に使用しないでください。	
中に油を溜めたり、油を多く使用する調理には絶対に使用しないでください。 唐揚げや天ぷらなどの揚げ物に使用することはできません。温度が上がりすぎてしまい火災の原因になります。	
必ずシリコンパッキンを正しい向きに確実に取り付けで使用してください。 本品のシリコンパッキンは鍋とフタが直接接触しないように設計されています。電子レンジ庫内で金属同士が接触するとスパークが発生し、発火したり、電子レンジが故障する原因になります。製品を使用する前には必ず、シリコンパッキンが正しく取り付けられているか確認してください。	
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。	
空焚きは絶対にせず、余熱は10秒程度に止めてください。 空焚きすると有害な化学物質が発生したり、鍋のコーティングが傷んだり、商品が変形したりする原因になりますので、必ず食材を入れた状態で使用してください。万一、空焚きに気がついたらすぐに電子レンジのコンセントを抜き、気分が悪くなった場合はすぐに医療機関で診察を受けてください。	
電子レンジ庫内は常に汚れを拭き取り、本品を使用する際は電子レンジに本品以外の物を入れず、必ず単品で使用してください。本品を電子レンジに入れる場合は必ず庫内中央に設置し、本品が庫内の壁面に接触しないようにしてください。本品の中には食材以外のものを入れないでください。 電子レンジ庫内に汚れがあったり、本品の金属部分が庫内の壁面に接触したり、本品の中に金属（アルミホイルを含む）やブラ、ビニールラップを入れると庫内でスパークが発生し、本品や庫内が溶けたり燃えたりして火災や電子レンジが故障する原因になります。庫内に食品カスや油、調味料などの汚れがある場合は必ず拭き取ってください。	
加熱調理後に電子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。特に金属部分や特殊素材は非常に高温になっています。蒸気口から熱い蒸気が出る場合もあるので、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。



簡単な調理例

油を引く必要はありません。食材の水気はできるだけ取ってください。



●お惣菜を再加熱する場合
コロッケやアジフライなどを乗せて600Wで3分、取り出し裏に返して、追加加熱600W2分ほどで美味しく食べられます。

●鯖を焼く場合
100gの切り身であれば皮を下にして600Wで3分、取り出し裏に返して、追加加熱600W1分ほどで完成

●目玉焼きを作る場合
鍋に卵2個を割り入れて600W5分ほどで完成

●牛肉ステーキを作る場合
牛肉250gを600Wで4分、取り出し裏に返して、追加加熱600W3分ほどで完成

加熱時間の説明

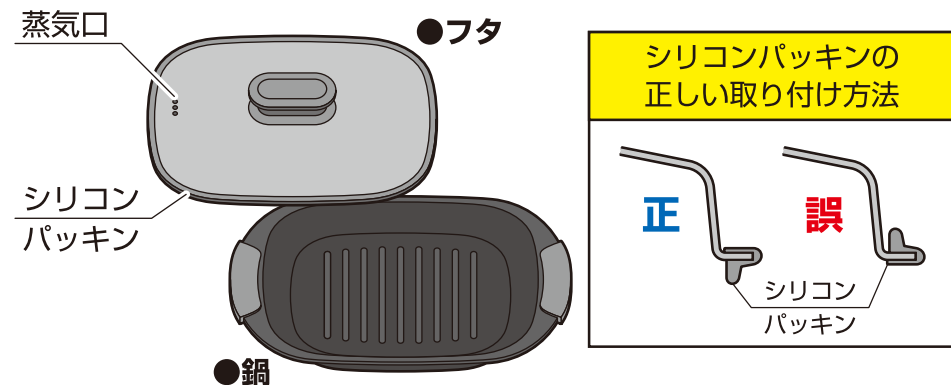
*使用する食材や電子レンジにより焼け具合や調理時間は変わります。
追加加熱は10分以内に止めてください。レシピの時間は目安です。

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

*冷凍食品は直接入れず、必ず解凍してから調理してください。

各部の名称とお手入れ方法



■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。
シリコンパッキンは正しい向きに確実に取り付けてください。



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スパークの原因になります。



金属製や研磨剤入りのたわし、アルカリ性や研磨剤を含む洗剤、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，勿隨意拆卸後微波，以慎防火災等危險。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。	
使用本產品前，請先將微波爐內清理乾淨，且務必將鍋子單獨放入，禁止與其他任何物品同時放入微波，且鍋內也不可放入食材以外的任何東西。 當微波爐內部有污漬、調味料，或產品碰觸微波爐內壁時，可能產生火花等火災危險，因此放入前請務必將微波爐清理乾淨，且將鍋子與微波爐內壁保持距離。	
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。	

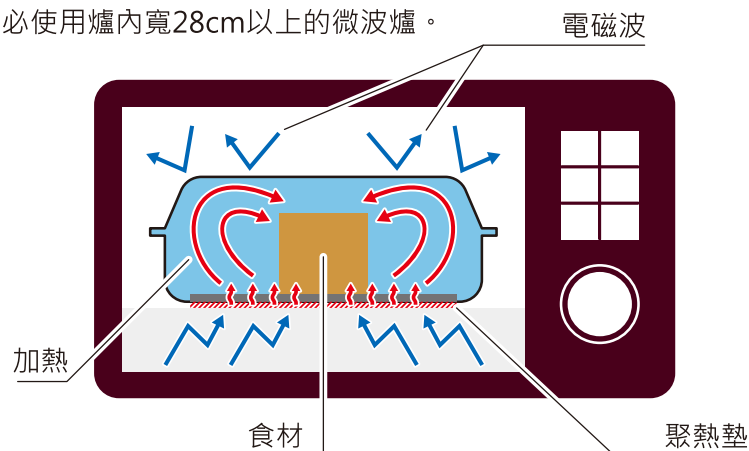
⚠ 注意

⚠ 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。 每次用完請等待本產品確實冷卻後再使用。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，避免污垢殘留。 如果在有汙垢的情況下使用，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。	
微波後禁止將本產品拖出或拉出微波爐，避免造成產品損壞而引發危險，請務必戴防燙手套先向上提起再拿出。 鍋底的聚熱墊經摩擦後，可能會於置放點留下較難清理的髒污，因此移動時請務必先向上提起再放置。	
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。	
料理前請務必在鍋內塗抹少許油。	
使用前請務必將微波爐置放於穩定、平坦無傾斜的平面處，且本產品需平放於微波爐內正中央，禁止擺放歪斜或接觸微波爐內壁，避免因置放不當而引發危險。	

產品特色

藉由聚熱墊，利用一般微波爐發出的電磁波，使鍋內加熱至煮熟。

※ 請務必使用爐內寬28cm以上的微波爐。



簡單料理指南

※ 說明書提供的加熱時間「僅供參考」，料理口味、口感因人、食材而異，請在安全範圍內自行調整微波時間。

※ 微波前請先將食材多餘水份吸乾或倒掉，且無須加過多的油。



● 冷凍或微波熟食品加熱

將冷凍或一般熟食放入鍋內，蓋鍋蓋以600W微波3分鐘，取出拌勻或翻面後再蓋鍋蓋，以600W微波2分鐘即可。

● 煎鯖魚

將100g切片鯖魚皮朝下放入鍋內，蓋鍋蓋以600W加熱3分鐘後，取出翻面再加蓋微波1分鐘即可。

● 玉子燒

於鍋內打入兩顆雞蛋，蓋鍋蓋以600W微波5分鐘即可。

● 煎牛排

將250g的牛排蓋鍋蓋以600W微波4分鐘，取出翻面再蓋鍋蓋以600W微波3分鐘即可。

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。

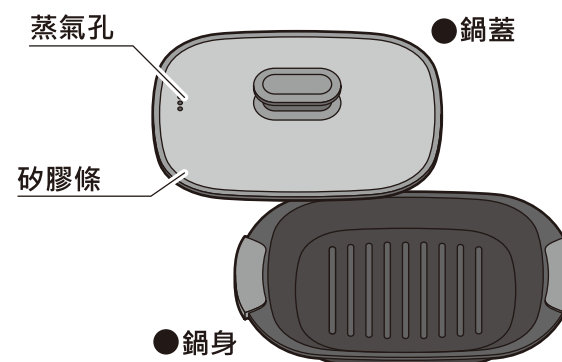
* 冷凍食材請務必先解凍再微波。

* 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。

【 $600W \times 3分 \div 500W = 約3.6分鐘$ 】

產品介紹



鍋蓋矽膠條正確安裝方法



清潔方法

※ 請務必在產品確實冷卻後再進行清潔。

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. 清洗後務必將矽膠配件確實安裝好，並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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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，再蓋上鍋蓋以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。

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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

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
拔絲乳酪絲……………2-3把

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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. 將鮭魚多餘水份以廚房紙巾吸乾，薄撒一層麵粉。
 3. 鍋內放入奶油及鮭魚，蓋上鍋蓋，以600W微波 3分鐘取出，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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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，再次蓋上鍋蓋以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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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)

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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. 將維也納香腸輪切，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

【料理前請務必在鍋內塗抹少許油】

【料理口味、口感因人而異，請自行在安全範圍內依喜好調整料理時間】

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	微波專用輕食料理鍋
型 號	KO-WB24F
商 品 尺 寸	約寬285× 高100× 深180(mm)
商 品 淨 重	約490g
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
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