

カレー熟成保存

火が通ったらすぐ熱いうちに詰めてフタをかぶせます。(長く煮込まなくても大丈夫)フタの中央部を上から静かに強く押さえて下さい。

長期保存のときは電子レンジで追加加熱殺菌

真空密閉 熱い蒸気に注意!

ゆっくりと冷ますだけで

熟成中 長い時間をかけ煮込まなくても真空の効果で具に味のしみた熟成風味に

午前中に作れば夕方には熟成完了

十分冷まして

冷蔵庫

2週間OK! 弁をつまんで開封

電子レンジ お鍋で加熱

時々かきまぜて

みんなが驚く専門店の味

お弁当安心保存

出来たてのおかず・ご飯を、手早く熱いうちに詰め、直ぐに、フタをかぶせます。

朝作ってお昼に食べる場合は

電子レンジ

熱々は冷まさず直ぐにフタをして

冷めたおかずのときや前の晩作る場合、夏場の長期保存の場合は、加熱殺菌して下さい。

真空密閉 蒸気が出ればOK

当日はそのまま 前日は冷まして

冷蔵庫

夏場はなるべく涼しい場所で保管して下さい。

夜までOK! 真空効果で雑菌の進入を防ぎ汁もれも無し

冬場お持ちになる場合軽くレンジをかけた方がより美味しく召し上がれます。

レンジがあればほかほか弁当

真空密閉したまま

真夏も1日安心 真空ランチ

製品仕様 日本製 / Made in Japan

◆材質	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
本体・蓋	ポリサルホン	140℃	-30℃
弁・パッキン	SBSエラストマー	〃	〃
3分割中子(3P/4P)	ポリプロピレン	〃	〃

◆寸法・容量

製品名	サイズ(mm)	容量(ml)
VS 1 真空容器	131×131×60	450
VS 2 真空容器	155×108×70	650
VS 3 真空容器	176×124×70	850
VS 4 真空容器	203×143×70	1270
VS 1 L 真空容器	131×131×50	400
VS 2 L 真空容器	155×108×46	400
VS 3 L 真空容器	176×124×46	520
VS 4 L 真空容器	203×143×46	700
VS 3 P 真空容器	176×124×46	520
VS 4 P 真空容器	203×143×46	700

◆取り扱い上の注意

- 火のそばに置かないで下さい。
- キズのつくたわしやクレンザーで洗わないでください。

光金属工業株式会社
〒462-0844 名古屋市中区清水 5-17-3
TEL(052)981-1317 FAX(052)981-1215
<http://www.hikari-kinzoku.co.jp/>

VSシリーズ真空容器 取扱説明書

ご使用前に必ずお読みいただき、大切に保管して下さい。

VS 真空容器

- ご飯炊き立て保存
- お惣菜安心保存
- カレー熟成保存
- お弁当安心保存

日米特許登録済み JPN・US PATENT REGISTERED
PAT No. 1649898, 1748353, 1789919, 5974686

特長 ラップ不要で 省資源/環境保護
電子レンジで効果的に加熱殺菌
冷蔵庫で2週間も食品安心保存
熱い食品をそのまますぐパック
真空密閉したまま電子レンジOK

基本的な使い方

閉めるときは...

押して下さい

安定した滑りにくい場所に置いて、フタの中央部を上から手のひらで体重をかけながら2~3回強く押しします。中の空気がシュツシュツと排気され、真空効果でフタが吸い付きやすくなります。

開けるときは...

フタに付いている弁の耳をつまみ上げて中に空気を入れて真空を解除して、フタを開けて下さい。

ご飯炊き立て保存

炊き立てのご飯を熱いうちに手早く詰めフタをかぶせて、

通常保存ならそのままフタを押さえて

電子レンジ 加熱は最短時間で

真空密閉

数日保存の場合は冷まして その日のうちに食べる場合は

冷蔵庫 **常温**

電子レンジで追加加熱すれば1ヶ月保存もOK! 真夏でも24時間OK

真空密閉したまま

電子レンジ

冷凍の必要がないのですぐに温まりいつでも炊き立てご飯!

いつでもおいしい炊き立てご飯

お惣菜安心保存

お惣菜はいつもより多めに作って、熱いうちに詰めフタをかぶせます。

通常保存ならそのままフタを押さえて

電子レンジ 加熱は最短時間で

真空密閉

数日保存の場合は冷まして その日のうちに食べる場合は

冷蔵庫 **常温**

2週間OK! 真夏でも24時間OK

真空効果で雑菌の進入を防ぎ二オイ移りも無し

電子レンジ

一度に作って無駄なく安心保存

ご飯お惣菜のヒント!

- ご飯やお惣菜は1回で食べられる量に分けて保存して頂くと無駄なく美味しく召し上がって頂けます。残った場合、再加熱で再保存できますが、保存性や食品によっては食味が落ちますのでご注意ください。
- 内容物を沸騰させた場合は、すぐに取り出さず、しばらく置き、沸騰がおさまってから、蒸気による火傷に十分注意して取り扱って下さい。
- 24時間以内に食べきる場合は、冷蔵庫に入れず、涼しい場所に保管した方が食味は落ちません。
- 保存したご飯を電子レンジ加熱する際は、フタを開けない方が蒸気が効いて美味しく仕上がります。
- 電子レンジでの加熱は、可能な限り短時間にとどめるのが食味を落とさないコツです。フタの温度が40~50℃になる位が適当な時間です。自動モードでは「ミルクの温め」位が最適です。
- 保存したご飯を炒飯にする際は、フタを取って水滴を落としてからレンジ加熱し、使用すると、ご飯がほぐれて調理しやすくなります。
- 揚げ物を保存するときは揚げ物用シートを敷いておくこと余分の油が取れて美味しく保存、加熱できます。
- 食品の保存期間は、しっかり加熱し、しっかり密閉し、できるだけ低温の方がより長くできます。
- 食品の保存期間は、種類、調理具合によって変わりますので、保存する食品に応じて管理して下さい。

真空容器のしくみ

- 1 加熱水蒸気による内部空気の排気と殺菌
- 2 フタを押して真空密閉
- 3 冷却収縮による真空密閉

マイクログ波による内部加熱

特許第1649898号, 第1748353号, 第1789919号登録済

交換部品の購入方法

パッキン・逆止弁は消耗品です。使用頻度や洗浄状態によりますが、1~2年で定期交換して頂くと、より安定してご使用頂けます。交換部品をご希望のお客様は、部品名・数量、お届け先(できればお電話番号も)を明記の上、下記価格表から合計金額分の郵便切手を同封し、弊社までお送り下さい。(下記の価格は送料を含みます。)あるいはインターネットショップでもお買い求め頂けます。

部品名	サイズ	価格
VS 1 / 1L パッキン	127×127mm	240円
VS 2 / 2L パッキン	105×152mm	260円
VS 3 / 3L / 3P パッキン	120×172mm	280円
VS 4 / 4L / 4P パッキン	138×198mm	320円
逆止弁セット	フッシャー付	200円
パッキン用ヘラ		150円
三分割中子(3P / 3L 用)	VS 3Pに付属の中子	700円
三分割中子(4P / 4L 用)	VS 4Pに付属の中子	700円

光金属工業株式会社 VS真空容器係
〒462-0844 名古屋市中区清水 5-17-3
TEL(052)981-1317 FAX(052)981-1215
<http://www.hikari-kinzoku.co.jp/>

使用開始と保管の際のお手入れ

- 使用を開始する前あるいは長期間使用しなかつた場合には、煮沸消毒もできますが、水を100cc程度を入れて電子レンジで煮沸させ加熱殺菌し、真空密閉した後、水洗いしてから使用して頂きますと、基本的な使用法が分かりいただけます。
- 長期間使用しない場合は同様に加熱殺菌した後パッキン・弁を外して、容器全体をよく乾燥してから保管してください。
- 香りの強いものを入れた場合、容器に臭いが移ることがありますが、米のとぎ汁に30分程度漬けておいていただければ臭いをとることが出来ます。
- 食器用除菌漂白剤は本体・弁・パッキンともにご使用いただいで問題ありませんが、パッキン・弁は洗剤を含んだ水に長時間漬けることはお避け下さい。

電子レンジ加熱殺菌時間の目安

内容量	標準加熱時間
400ml	2分
600ml	2分30秒
800ml	3分
1000ml	4分

常温の水の条件で下記の時間を目安に食品の種類・温度・容量などに応じて、電子レンジ加熱殺菌を行ってください。

パッキンの外し方

付属のヘラあるいはスプーン等の柄の先をパッキンの内側に、差し込んで倒し、ヘラで持ち上げるようにしてパッキンに傷を付けない様に取り外して下さい。

パッキンのはめ方

洗ったパッキンをきれいな水で濡らして、平らな面を手前にして、ヘラの頭で押さえて溝の中へしっかりとめ込んで下さい。(逆方向では密閉できません。)

逆止弁の外し方・はめ方

逆止弁(ぎやくしべん)の軸部にはめである、止めリングを外すと、簡単に取り外せます。取り付ける際は蓋の外側のくぼみに弁をセットし、裏側から止めリングを軸の凹部にはめ込んで下さい。

弁やパッキン取り付けの際は異物をさはさない様逆につけられない様、ご注意ください。(密閉できません)

ご使用上のポイント

- 食品は冷まさず、できるだけ熱い状態でフタをして手早く密閉してください。
- 真空を解除せずに、フタをしたまま電子レンジにかけて加熱しても安全です。
- 食品から出る水蒸気は水の状態に比べ体積が約1700倍になります。この水蒸気で容器内の空気を追い出すようにすることによって、保存時の真空度が更に高まります。
- 冷凍庫でもご使用いただけますが、再加熱時間の短縮、食品の冷凍によるくずれなどを考慮すると冷蔵庫でご使用いただくのが最も効果的です。
- この容器は耐熱性が極めて優れていますので、煮沸消毒や、食器洗浄・乾燥機(140℃以下)に対応しています。

*真空とは大気圧より低い空間の状態(JIS)と規定されています。全く空気の無い状態ということはありません。この容器では、大気圧の十分の一以下(0.1気圧)という非常に真空度の高い状態で減圧できます。このように密閉度が非常に高い容器です。冷えた状態では蓋の中央部が凹みますが開封すれば元に戻りますので、安心してご使用下さい。

ご注意

ご使用に際して必ずお読み下さい。

- 電子レンジ以外の加熱器具では使用できません。
- 空の状態や、乾燥したものを入れた場合には、密閉状態が維持できない場合があります。(水分が必要です。)
- 保存可能な期間は詰める食材や保存条件により異なり、生ものや乾物、調理後時間のたった食品・食材などは、加熱食品と同等の保存効果は期待できません。
- お子様のご使用の際は、注意点を十分にご指導下さい。
- 強い衝撃や、過熱、油脂・洗剤薬品・食品中の成分によって、亀裂や破損を生じることがあります。
- 弁やパッキンと接する部分に、傷を付いたり、異物が挟まっていると密閉しにくくなります。
- 使用後洗わずに、長期間放置するとパッキンにカビが発生します。使用後はすぐ外して洗浄して下さい。
- 弁・パッキンは無理に引っ張ると変形して使用できなくなります。
- 召し上がる時まで弁には触れないようにして下さい。
- 弁・パッキンは消耗品ですので、定期的に交換して下さい。
- 環境保護の観点から、一部リサイクル材を使用する場合がありますが、製品に色調の異なる物、微小な黒い点がある場合がありますが、性能・安全性には全く問題はありませんでご容赦下さい。

ご注意

電子レンジでは...

- 油分の多い食品を多量に詰めて長時間加熱することはお避け下さい。内部温度が耐熱温度を超えて、容器を損傷する恐れがあります。
- 内容物を沸騰させた場合は、すぐに取り出さず、しばらく置き、沸騰がおさまってから、蒸気による火傷に十分注意して取り扱って下さい。
- 必要以上の長時間の加熱や、空炊きは容器を損傷する恐れがありますのでお避け下さい。

密閉するときは...

- 弁の軸が食品に触れているとうまく密閉できないことがありますので食品の詰めすぎに注意して下さい。
- 密閉がうまくできないときは、パッキン・弁に異物の付着がなく、正しく取り付けられているかを確認し、使用法に従いフタを押して密閉して下さい。
- 密閉度が非常に高い容器なので、冷えてくるとフタの中央部が凹みますが開封すれば元に戻りますので安心してご使用下さい。また、凹んでいれば容器がしっかり真空密閉できている目印にもなります。

お弁当のヒント!

- 密閉後、フタの上にタオルなどを乗せて、ゆっくりと冷ますとフタに水滴が溜まりにくくなります。
- 熱々を詰めて密閉後、すぐに動かすと振動により内部の圧が戻りフタが開いてしまうことがあります。冷まして密閉度が上がってから持ち運んでください。お時間がない場合、別売のハンドポンプを補助的に使用するとすぐに持ち運びができます。
- 電子レンジでの加熱は、可能な限り短時間にとどめるのが食味を落とさないコツです。フタの温度が40~50℃になる位が適当な時間です。
- 食品が弁の軸を押し上げて持ち運びの際に開封するからフタをして電子レンジで加熱し、真空密閉し、低温で保管することをお奨めいたします。
- スープなどの汁物を持ち運びの際は密閉が完全で、十分に温度が下がっていることを確認して下さい。