

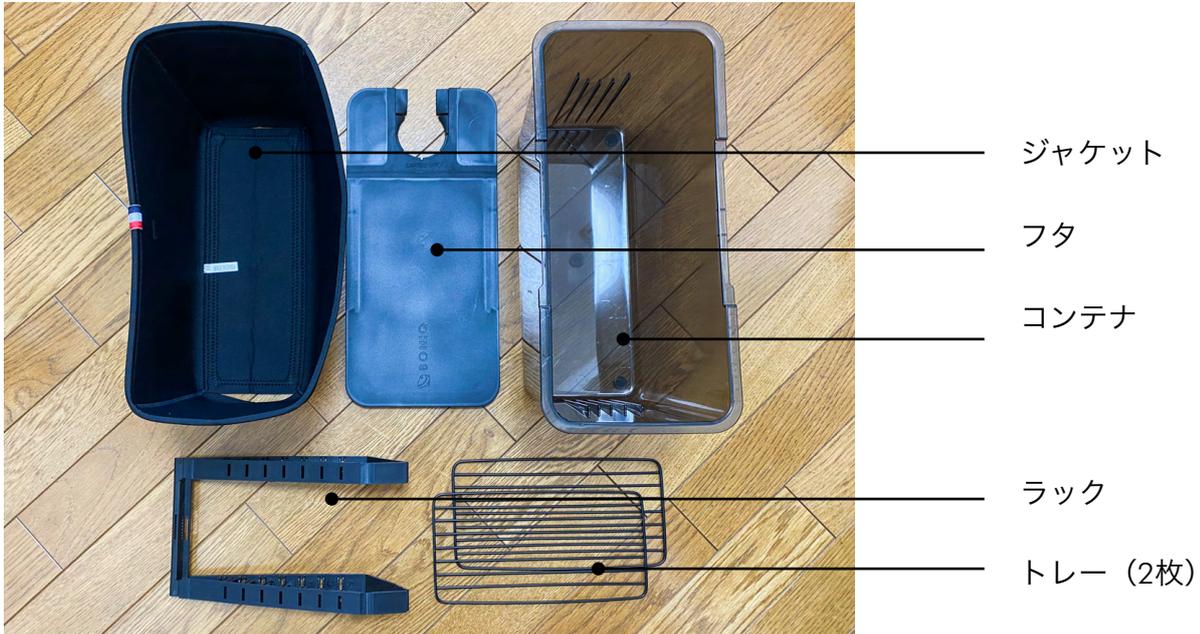
How to Use

低温調理コンテナの使い方

1. 名称
2. セットのしかた（すべてのアクセサリーを使用したセッティング）
3. 収納のしかた（コンテナにすべて収納する）
4. 実際の調理のしかた（トレー不要の場合）
5. 実際の調理のしかた（浮いてくる食材の場合）
6. 実際の調理のしかた（底上げの場合）



1. 名称



2. セットのしかた (すべてのアクセサリを使用したセッティング)



1. コンテナにBONIQ本体を取り付けます。

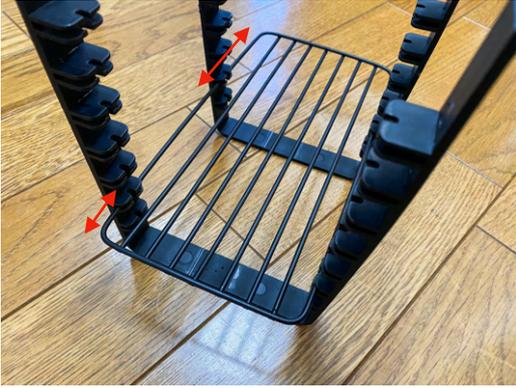
※見やすいよう、ジャケット・フタ 装着していません。



2. ラックを広げ、どちらか一方の側の爪 (2個) にトレー (1枚目) を挟みます。(なるべくラックの中央寄りの段に)

この時、コンテナ内でBONIQ 本体を挿すスペースを確保するため、トレーのどちらか一方を長めにセットします。(赤色矢印部分。目安：長い方は5cm、短い方は2cm。)

2. セットのしかた（すべてのアクセサリーを使用したセッティング） 続き



3. ラックを折り目に沿って立たせて「コ」の字型にし、もう一方の側の同じ段の爪（2個）にトレーを挟みます。



4. もう1枚のトレー（2枚目）も挟みます。（どの段でもOK）

この時、1枚目と同様の位置にセットします。

（長めの方を同じく長め、短めの方を同じく短めに。）



5. 4. のトレーを挟んだラックの上部を持ち、そのまま1. のコンテナの中央にはめ込みます。



6. ラックの最上部を折り目に沿って内側に曲げ、コンテナのフチに合わせて密着させるようにはめ込みます。

使用しているうちにクセがついてくるため、厳密に密着せず、浮いた状態になっていても問題ありません。

なお、大きく浮いてしまう場合は（コンテナにひっかかず、ラック単体の状態で）複数回、最上部を折り目に沿って内側に強く折り込み、折り曲げるクセをつけてから再度コンテナにはめ込みます。

2. セットのしかた (すべてのアクセサリを使用したセッティング) 続き



7. フタを被せて、セット完了です。



3. 収納のしかた（コンテナにすべて収納する）



1. コンテナにラックのみをセットし、トレーはどちらか一方の側面に沿って立てかけます。

※見やすいよう、ジャケット・フタ 装着していません。



2. 本体を持ち、電源プラグ部分をコンテナに沈め、そのままケーブルを左右に軽くたたみながらしまえます。

この時、ケーブルをきつく（強く）曲げたりせず、ふんわりと扱います。

※クリップ・電源ケーブルは装着したままでOKです。



3. 本体の正面が手前に向くようにしながら本体を倒し入れ、コンテナ内部の収納用リブに乗せます。



4. フタを被せて、収納完了です。

4. 実際の調理のしかた（トレー不要の場合）

肉や魚、（耐熱）瓶、牛乳パックの液体など、重量がありそのまま湯せんに沈められる食材の調理時（湯せんに沈めても浮いてこない。浮いてくる場合は「5. 実際の調理のしかた」参照）



1. コンテナに水を張り、BONIQ本体を取り付けます。

※ラックがセットしてある状態でもOKです。

※見やすいよう、ジャケット・フタ 装着していません。



2. （設定温度到達後）湯せんに食材を完全に沈めて、低温調理をします。



5. 実際の調理のしかた（浮いてくる食材の場合）

本体、コンテナ、ラック、トレー：2枚

野菜、きのこ、卵液、蒸しパンなど、軽く、湯せんに沈められない食材の調理時
（湯せんに沈められず浮いてくる。浮いてこない場合は「4. 実際の調理のしかた」参照）



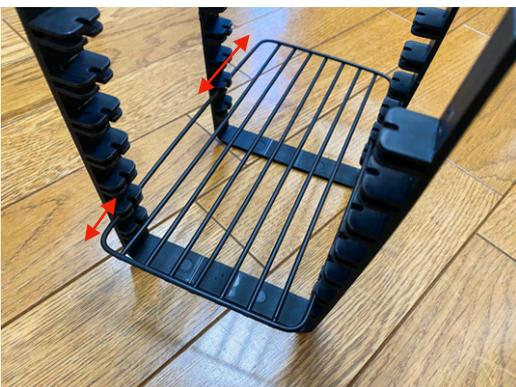
1. コンテナに水を張り、BONIQ本体を取り付けます。

※見やすいよう、ジャケット・フタ 装着していません。



2. ラックを広げ、どちらか一方の側の爪（2個）にトレー（1枚目）を挟みます。（食材を支える“底”になるため、なるべく下の段に）

この時、コンテナ内でBONIQ 本体を挿すスペースを確保するため、トレーのどちらか一方を長めにセットします。（赤色矢印部分。目安：長い方は5cm、短い方は2cm。）



3. ラックを折り目に沿って立たせて「コ」の字型にし、もう一方の側の同じ段の爪（2個）にトレーを挟みます。

5. 実際の調理のしかた（浮いてくる食材の場合） 続き



4. 食材を入れた耐熱袋の口を持ち、もう1枚のトレー（2枚目）の隙間に通します。



5. 3. のラックにセットしたトレーの上に 4. の耐熱袋に入れた食材を乗せ、ラックの爪（4個）にトレーを挟みます。
（湯せんに食材を完全に沈めるため、なるべく低い段に）

この時、1枚目と同様の位置にセットします。
（長めの方は長め、短めの方は短めに。）



※見やすいよう、耐熱袋の口を丸めています。



6. （設定温度到達後） 5. の食材&トレーを挟んだラックの上部を持ち、そのまま 1. のコンテナの中央にはめ込みます。

湯せんに食材を完全に沈めて、低温調理をします。

6. 実際の調理のしかた（底上げの場合）

本体、コンテナ、ラック、トレー：1枚

パウント型やプリン容器など、BONIQの下限水位を十分にクリアするために水位調整が必要な調理時
 ※型/容器によって水位が異なるため、設定温度到達前のBONIQセット時（水の状態）に全工程を行い、
 事前に水位調整を済ませておくが良い。（設定温度到達時には「投入するだけ」の状態にしておく）



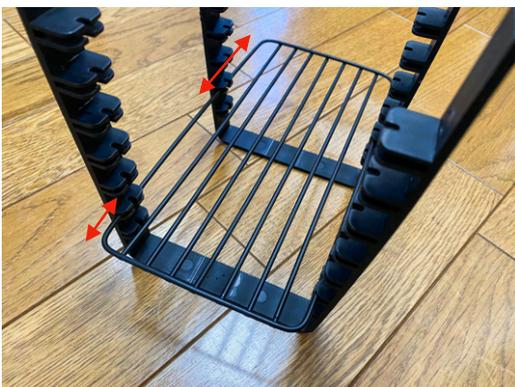
1. コンテナに水を張り、BONIQ本体を取り付けます。

※見やすいよう、ジャケット・フタ装着していません。



2. ラックを広げ、どちらか一方の側の爪（2個）にトレー（1枚目）を挟みます。（下限水位ギリギリにならないよう、なるべく上の段に）

この時、コンテナ内でBONIQ 本体を挿すスペースを確保するため、トレーのどちらか一方を長めにセットします。（赤色矢印部分。目安：長い方は5cm、短い方は2cm。）



3. ラックを折り目に沿って立たせて「コ」の字型にし、もう一方の側の同じ段の爪（2個）にトレーを挟みます。

6. 実際の調理のしかた（底上げの場合） 続き



4. 3. のトレーを挟んだラックの上部を持ち、そのまま 1. のコンテナの中央にはめ込みます。



5. （設定温度到達後）4. のラックにセットしたトレーの上に型/容器を乗せ、首まで湯せんに浸かるようにし、低温調理をします。

※型/容器のどこの高さまで水位が必要かは、レシピに準じます。



コンテナにはメモリがついています。

「この型の時は、ラックは5段目で 水位は7L」

「この容器の時は、ラックは3段目で 水位は4L」

など、型/容器に応じて必要目安となる「ラックの爪の段（高さ）」と「コンテナの水位（水量）」を覚えておくと、都度高さを調整する必要がなく便利です。