LWY-BA

お問い合わせについて

品質管理には細心の注意をはらっておりますが、万一製品が不具合なときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口へ次のことをお知らせの上、ご相談ください。
①製品名②品番③製品の状況（できるだけ詳しく）
また、製品に関するご質問などもお気軽にお問い合わせください。

仕様

実容量	飯器	0.36L
	おかず容器（菜入れ）	0.25L×2個
保温効力（6時間）	ケースに入れない場合	53度以上
	ケースに入れた場合	58度以上
外形寸法*1*2		幅20.7×奥行11.5×高さ10.6cm
質量*1*3		0.69kg

*1　おおよその数値です。　*2　ケースを含まない数値です。　*3　ケースを含む数値です。
※保温効力とは、室温20度±2度において保温容器（内びん）に熱湯を満たし、製品付属の飯器ふたをして縦置きにした状態で、湯温が95度±1度のときから6時間放置した場合におけるその湯の温度です。

部品名		材料の種類	耐熱・耐冷温度	
保温容器	内側（内びん）	ステンレス鋼	―	
	外側（胴部）	ステンレス鋼	―	
おかず容器（菜入れ）・おかず容器（菜入れ）ふた・飯器		ポリプロピレン	140度	−20度
飯器ふた		ポリプロピレン（ポリスチレンフォーム内蔵）	90度	−20度
はし		メタクリル樹脂	100度	−20度
はし箱		ABS樹脂	100度	−20度
パッキン		シリコン	120度	−20度

※上記の樹脂部品は全て食品衛生法に合格し、食器洗浄機・食器乾燥器に対応する耐熱材料を使用しています。
※飯器、飯器ふた、おかず容器（菜入れ）には銀系（Ag）抗菌加工を施したポリプロピレン樹脂を使用しています。
※保温容器を振ると「カシャカシャ」と音がしますが、保温効力を高めるために、保温容器内部に入れている銅箔の一部がこすれて出る音で性能に影響はなく、異常ではありません。
※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために一部予告なく変更することがあります。

〈Ag抗菌加工〉
○試験依頼先：財団法人日本化学繊維検査協会 大阪事業所
○試験番号：CK-23006
○試験方法：JIS Z 2801に基づき抗菌加工を確認済
○対象場所：飯器、飯器ふた、おかず容器
○加工方法：プラスチックに練り込み加工
○使用抗菌剤：銀系抗菌剤
○試験結果：24時間で99%以上抑制

連絡先　**タイガー魔法瓶株式会社**　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-011101**　市内通話料金でご利用いただけます。
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ　**TEL（06）6906-2121**

●受付時間　AM9:00〜PM5:00　月曜日〜金曜日　（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/
消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html

TIGER
タイガー魔法瓶

品番
LWY-BA型

まほうびん弁当箱
ケースつき

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



©2003 TIGER CORPORATION

ここが、うれしい!
- ●食事のときにトレーとして使える専用ケース
- ●真空二重構造の保温容器であったかごはん
- ●汁もれしにくい「おかず容器」

ご意見をお寄せください。**http://www.tiger.jp/**

安全上のご注意

乳幼児の手の届くところには置かない。
また、いたずらに注意する。
やけど・けがなどのおそれ。



コンロやストーブなど、火気のそばに置かない。
やけど・変形・変色の原因。

生もの・乳製品などは入れない。
変質・腐敗の原因。

火を通したおかずは、冷ましてから入れる。
変質・腐敗の原因。

ごはんを保温容器に直接入れない。
サビの原因。

スープ類を入れない。
内容物がもれるおそれ。

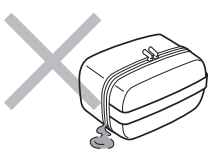
飲食物以外は入れない。

飲食物の保温・保冷以外に使わない。

6時間以内に一度に食べきる。
変質・腐敗のおそれ。

保温容器は、電子レンジに入れて加熱しない。
感電や異常動作して、けがをするおそれ。

横置きしない。
内容物がもれる原因。



倒したり、落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えない。
破損・保温効果の低下・やけど・変形・サビの原因。また、内容物が飛び散るおそれ。

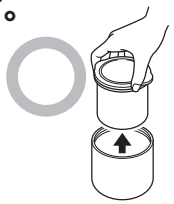
ケースを振りまわさない。
人や物に当たって、けがのおそれ。

保温容器の底に貼ってある保護シートは、絶対にはがさない。
はがすと保温効果が低下するおそれ。

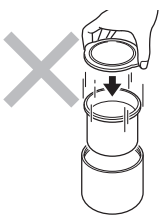
使いかた

1 飯器を取り出す。

●図のように持って取り出す。



●ふただけを持って取り出さない。
（飯器が落下するおそれ）

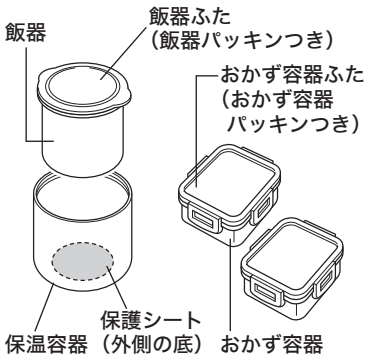


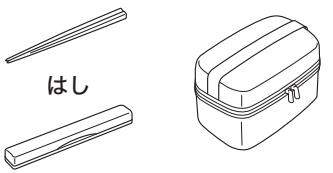
●飯器パッキン、おかず容器パッキンがついていることを確認する。→P.5

はじめて使うとき

各容器・ふた・はし・はし箱を洗う。→P.5

【各部のなまえ】
※ご使用の前に、各部品がそろっていることを確認してください。





2 保温容器・飯器に熱湯を半量ほど入れ、1 ～ 2分温める。

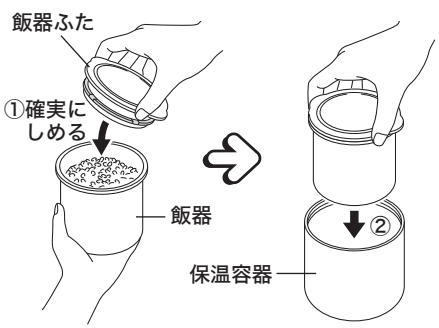
●温まったら、お湯をすて、水分を充分にふき取る。
やけどに注意。

●おかず容器は温めない。



3 飯器に熱いごはんを入れ、保温容器にセットする。

白米以外(炊込みごはん、スープ類など)は入れない。



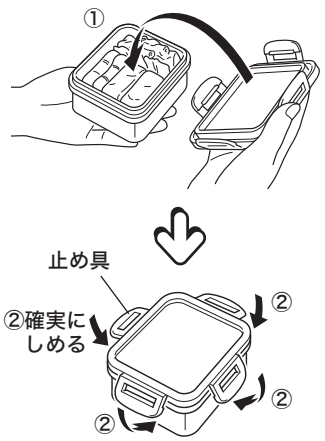
4 おかず容器におかずを入れる。

●火を通したおかずは、冷ましてから入れる。

●においの強いもの、食酢、油類、色素の濃いもの（ホウレン草・たくあん・しそなどの有色野菜）は、ラップフィルムなどに包んで入れる。

ご注意

止め具を無理に曲げたり、折りたたまない。
破損のおそれ。

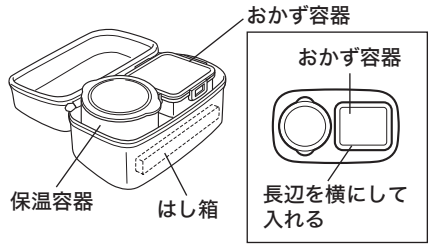


5 ケースに入れる。

ぬれている状態や、上下逆にして入れない。

ご注意

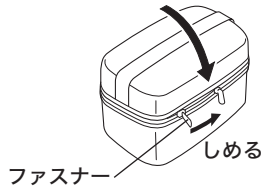
必ずケースに収納する。保温効果が下がる原因。



6 ケースのファスナーをしめる。

ご注意

持ち運ぶときは必ずケースのファスナーをしめておく。落下のおそれや保温効果が下がる原因。

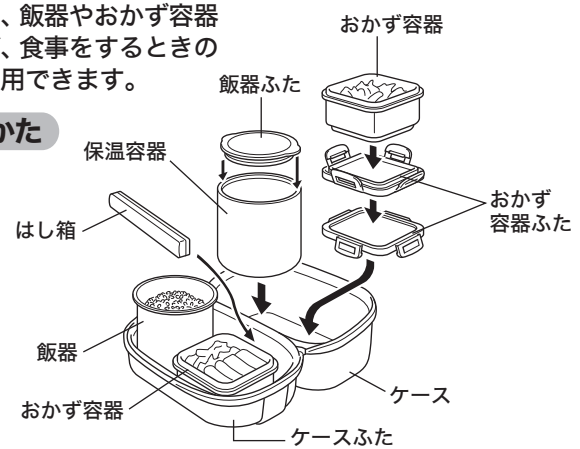


ケースをトレーとして使う場合

ケースを開いて、飯器やおかず容器をセットすれば、食事をするときのトレーとして使用できます。

容器の入れかた

〈使用例〉



電子レンジでの温めかた

おかず容器・飯器のふたをはずし、電子レンジで加熱する。

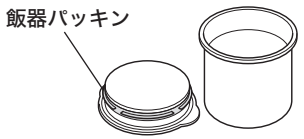
ご注意

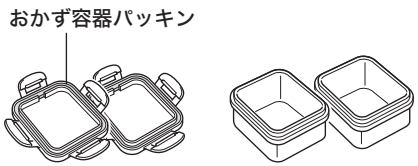
●ふたをつけたままで加熱しない。
●保温容器は、電子レンジに入れて加熱しない。
●おかず容器・飯器がカラの状態で加熱しない。
●油分、糖分の多い食品を長時間加熱しない。
●複合電子レンジのオーブン・グリル機能で加熱しない。（他の料理でオーブン・グリルを使った後に加熱する場合は、庫内が冷めてから使う。）

お手入れのしかた

◆使用後は、必ずその日のうちにお手入れする。
◆洗剤は、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

飯器 飯器ふた 飯器パッキン おかず容器 おかず容器ふた おかず容器パッキン はし はし箱	①洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。 ②乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 ※食器洗浄機、食器乾燥器の使用ができます。
保温容器	上記①②と同じお手入れをする。 ※食器洗浄機、食器乾燥器は使わない。（サビや保温効果の低下の原因。）
ケース	布をお湯にひたし、かたくしぼってふく。（丸洗いしない。）

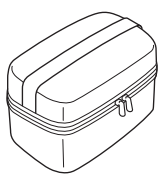





はし


はし箱


保温容器


ケース

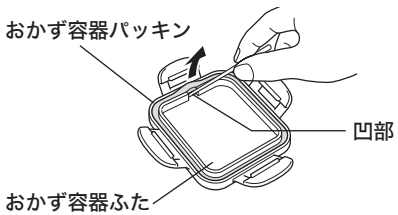
ご注意

●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
●煮沸をしない。
●おかず容器パッキン・飯器パッキンは必ず取りつける。→P.6
●長期間使わないときは、充分に汚れを落とし、乾燥させる。

おかず容器パッキンのはずしかた・つけかた

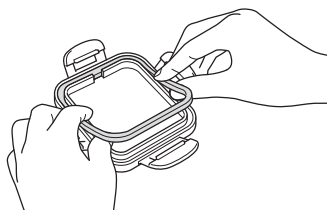
はずしかた

先が細くやわらかい棒（つまようじなど）を、凹部に差し込みはずす。（金串などは使わない。）

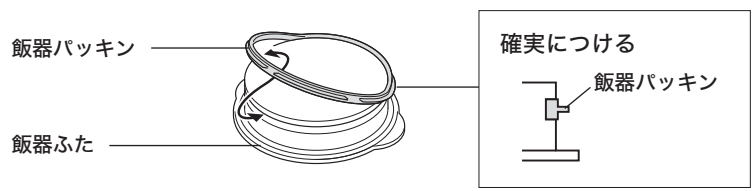


つけかた

溝に確実にはめ込む。



飯器パッキンのはずしかた・つけかた



「サビのような赤い斑点」や「ザラザラしたもの」が保温容器の内側に付着したときのお手入れ

①クエン酸（約10g）をぬるま湯でうすめて保温容器に入れる。
②2 ～ 3時間後にスポンジできれいに洗い、水で充分にすすぐ。
③乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

消耗品・別売品のお買い求めについて

飯器パッキン・おかず容器パッキンは消耗品です。
6 ヵ月～ 1年を目安にご確認ください。
汚れが目立ってきたり、ゆるくなってきたら、以下のいずれかでお買い求めの上、交換してください。
●お買い上げの販売店
●タイガーお客様ご相談窓口（裏表紙「連絡先」参照）
●消耗品・別売品のご購入専用ホームページ（裏表紙「連絡先」参照）