土鍋での ご飯の炊き方

火加減の調整いらず
で美味しいご飯が
簡単に炊き上がります。

赤外線効果
でふっくらとした美味しいご飯が
炊き上がります。

カレーやシチューなどの
煮込み料理
も美味しく食べられます。

※ ご使用になられる前に ※　必ずお読みください。

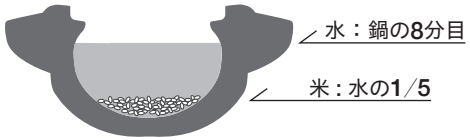
そのままご使用いただきますと、
水漏れする恐れがありますので、
必ず最初にお粥を炊いて下さい。

① 鍋の8分目くらいまで水を入れ、水量の1/5のお米を入れて、ふきこぼれないように弱火で沸騰させて下さい。

② 煮上がったら火を止め、冷めるのを待ってお粥を取り出し、水洗いして下さい。

③ ご使用いただく前に、鍋底に水気がないことを確認の上、ご使用下さい。

④ ①～③を実施いただきまして、なおかつ、煮えが悪かったり、水漏れがある場合は再度、お粥を炊いて下さい。



白いご飯の炊き方 （1~3 合炊きの場合）

1. 土鍋を洗い、お米と水を入れ、約20分間浸しておきます。

普通の場合	お米1：お水1.1
米1合（180cc）	＋水（200cc）
米2合（360cc）	＋水（400cc）
米3合（540cc）	＋水（600cc）

固めの場合	お米1 ： お水1
柔らかめの場合	お米1 ： お水1.2

水量は人差し指の第一関節が目安。

2. ガスコンロで強火にかけます。

3. 約8～10分程度（1合の場合は7分）で吹上がりますが、そのままの状態で約1分間炊上げます。
（火力によって異なります）

4. 弱火にして4分後、火を止めます。

5. 火を止めてから10~20分蒸らすと出来上がります。

＊炊上げ時間を1~2分延ばすと、香ばしい”おこげ”ができます。

＊お米の種類や新米・古米によって炊上りに若干差が出ます。炊上げ時間、水加減などでお好みの炊上りに合せて調節して下さい。

お取扱上のご注意
お手入れ方法

火傷にご注意ください

加熱中や調理後の土鍋は大変熱くなっています。火傷の恐れがありますので、十分注意してください。

よく乾かしてください

使用後はよく洗い、しっかりと乾燥させてから収納してください。
乾燥が不十分ですとカビの原因となります。

ひび割れにご注意ください

- 熱くなった土鍋を急冷しないでください。ひび割れの原因となる場合があります。
- 後片付けの際に、水桶につけておくなどのつけおき洗いは厳禁です。
  もし、つけおき洗いをされた場合は、完全に乾燥させてからご使用ください。
- 水分が土鍋のお尻にしみ込んだまま火にかけるとひび割れの原因になる場合があります。
- 水分を含みますと強度が減少しますが、完全に乾燥すると元の強度まで回復します。

揚げ物はしないでください

天ぷらやフライなどの揚げ物には、危険ですので絶対に使用しないでください。火事になる恐れがあります。

引きずらないでください

底面の処理をしておりますが、傷がつくことがありますので、テーブルなどの上で引きずらないでください。
気になる方は鍋敷きをご使用ください。

ズズズ ...

HI は対応しておりません

松庄