

RICE COOKER

炊飯土鍋

二重蓋

三合炊き

取扱説明書

この度はお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。
ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使い
ください。お読みになった後は必ず保管してください。

炊飯土鍋の特徴

炊飯土鍋は熱のあたりが柔らかく蓄熱性が高いので、お米を包むように熱を伝え、遠赤外線効果と二重蓋による圧力効果で、電気炊飯器とは違う、昔ながらの味わい深い美味しさのごはんを炊き上げます。火を止める時間を少し伸ばせば香ばしい匂いと共におこげもでき、玄米や炊き込みごはん、赤飯なども炊けるので、自分好みの「味」のあるごはんをお楽しみください。また、土鍋は余分な水分を吸収する働きもあるので、おひつとしてもご利用になれます。

炊飯以外に煮込み料理も遠赤外線効果で美味しく調理できます。

■ご使用前の準備

- ・鍋や蓋にひび割れなど不具合がないことをご確認ください。
- ・初めてご使用になるときは食器用洗剤をスポンジ等に付けて内部をよく洗い、十分に乾燥させてください。
- ・下準備として小麦粉を大さじ2杯ほどお湯に溶かし数分間沸騰させてください。
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用前にお買い求めのお店または当社までお問い合わせください。

■ご使用上の注意

- ・火にかける時は表面の水分を十分に拭き取ってからご使用ください。
- ・水を入れてから火にかけてください。空焚きをするると割れる恐れがあります。また、熱い鍋を急に冷たい所に置くと割れる恐れがあります。
- ・加熱中や加熱後は、本体や取っ手、上蓋、中蓋が熱くなっていますので取り扱いに十分ご注意ください。素手で扱いますと火傷をする恐れがあります。
- ・加熱中に熱い水滴が飛び散ることがありますので、火傷にご注意ください。
- ・鍋の中に水分やだし具材を入れたまま放置しないでください。土鍋の特性上、長時間水等を入れたまま放置すると水分が鍋の外へ染み出ることがございます。
- ・天ぷらやフライなどの揚げ物には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。
- ・本体や蓋は陶器製ですので、激しい衝撃をあたえると割れる場合がございます。取扱いにご注意ください。
- ・使用後に、細かいひびのようなものが本体や蓋に生じる場合がございますが、これは材質の特性上発生するもので不良ではありません。

■ご使用後のお手入れ

- ・ご使用後は、よく洗い十分に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発生の原因となります。
- ・カレー、スープ等使用後、においが付くことがありますので、よく洗って収納してください。
- ・本体にごはんや料理がこびりついたりコゲついた場合は、鍋が冷めてから水を入れて一晩置き、スポンジなどで洗い落してください。(土鍋の特性上、長時間水等を入れたまま放置すると水分が鍋の外へ染み出ることがありますので、鍋の下にタオル等を敷いてください。)



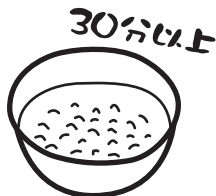
注意

電気を熱源とする器具には使用しないでください。
熱が均等に伝わらず、割れる恐れがあります。

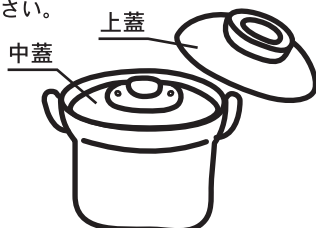
●白米の炊き方

1~3 合の白米が炊けます。米や水の分量、火加減等は下部の表を目安にしてください。

※お米の質・種類、ガスコンロの種類・火力等により炊飯時間が多少異なるので、何度かお試しになり、好みの炊き加減をお楽しみください。



- ①白米を研ぎ、分量の水で 30 分以上浸します。
(鍋の中で長時間米を浸さないでください。)



- ②①の米と水を鍋に入れ中蓋と上蓋をします。



- ③約 10~16 分間、中火で炊きます。
(加熱時間は以下の表をご覧ください。)



- ④火を止めたら蓋を開けずに 15 分程蒸らしてできあがり!

■白米を炊く時の各分量と炊飯時間の目安

白米の量	1合(180ml)	2合(360ml)	3合(540ml)	ーポイントー
水の量	約200ml	約400ml	約600ml	お米の質により異なります
水に浸す時間	約30分以上			冬場は約 1 時間以上
炊き時間(中火)	約10～12分	約12～14分	約14～16分	水が沸騰してきたら左記の時間に 関わらず3～4分後に火を止め、 約15分間蒸らしてください。※1
蒸らし時間	約15分			

※ 1. 沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして約 8~10 分後に火を止めて約 20 分間蒸らしてください。
(土鍋は蓄熱性が高いので、徐々に噴き出す量が減っていきます。)

●目安線について

本体内部に付いている線は 2 合及び 3 合の白米を炊く時に必要な水の量を示すものですが、陶器の特性上、正確な量を示さない場合がございますので、使いはじめは上記のレシピ通りの量を計量カップ等で計って炊飯し、何度かお使いになりながら好みの炊き加減に対しての水量の目安としてご利用ください。



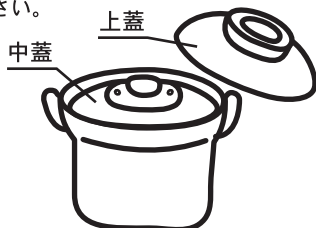
●玄米の炊き方

1～3 合の玄米が炊けます。米や水の分量、火加減等は下部の表を目安にしてください。

※お米の質・種類、ガスコンロの種類・火力等により炊飯時間が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。



- ①玄米を研ぎ、分量の水で8時間以上浸します。
(鍋の中で長時間米を浸さないでください。)



- ②①の玄米と水を鍋に入れ中蓋と上蓋をします。



- ③約 12～16 分間中火で、その後弱火にして約 25 分間炊きます。
(加熱時間は以下の表をご覧ください。)



- ⑤火を止めたら蓋を開けずに 15 分程蒸らしてできあがり!

■玄米を炊く時の各分量と炊飯時間の目安

玄米の量		1合(180ml)	2合(360ml)	3合(540ml)	ーポイントー
水の量		約210ml	約430ml	約650ml	玄米の質により異なります
水に浸す時間		約8時間以上			炊く前に水を交換するとより美味しく炊けます※2
炊き時間	初め中火	約12～14分	約13～15分	約14～16分	水が沸騰してきたら左記の時間に関わらず、3～4分後に弱火にして約25分加熱し、火を止めて約15分間蒸らしてください。※3
	後で弱火	約25分			
蒸らし時間		約15分			

※ 2. 玄米を長時間水に浸しておくと水が劣化し匂う場合があります。水を交換する際は捨てる水と同量の水を入れ替えてください。

※ 3. 沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして約 30～35 分後に火を止めて約 20 分間蒸らしてください。
(土鍋は蓄熱性が高いので、徐々に噴き出す量が減っていきます。)

● 赤飯の炊き方 (2合)

※水加減やささげの量はお好みに応じて調節してください。

[材 料]

もち米…… 2合 (360ml)

ささげ…… 40g

[手 順]

- ① ささげを水でよく洗い、500～600mlの水で茹でます。
- ② 沸騰したら約10分後に火を止め、茹で汁とささげを分けます。
(茹で汁は米を炊く時に使います。)
- ③ ささげを再び鍋に戻し、たっぷりの水で②と同様に茹でたら水気を切ります。
(やや固めに茹でておきます。)
- ④ もち米を研いで水気を切り、②の茹で汁 360mlに2～3時間浸します。
- ⑤ 炊飯土鍋に④を入れて中蓋と上蓋をし、中火で13～15分加熱したら火を止め、約15分蒸らしたらできあがりです。(水が沸騰してきたら上記の時間に問わず、3～4分後に火を止め、約15分間蒸らしてください。)

※沸騰中、水滴が吹き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして約8～10分後に火を止め、約15分間蒸らしてください。

● おかゆ(全がゆ)の炊き方 (4人分)

全がゆは米の分量に対して5倍の水で炊くのが普通ですが、炊飯土鍋では4倍の水で早く炊くことができます。

※水加減はお好みに応じて調節してください。

[材 料]

米…… 1合 (180ml)

水…… 720ml

[手 順]

- ① 米を研いで、分量の水に30分程浸します。
- ② ①を炊飯土鍋に入れて中蓋をし、中火にかけます。
- ③ 湯気が出始めたら弱火にして5分後に火を止めます。
- ④ 約10分蒸らしたらできあがりです。

※③の時に吹きこぼれが多い場合は火を止め、蒸らし時間を多くとってください。

※中蓋中央部は吹きこぼれた余分な水分がたまっています。調理中、調理直後は大変熱くなっていますので火傷に注意してください。

お好みで梅干しや海苔、おかか、高菜炒め等をトッピングしても美味しくいただけますので、お試しください。

● 煮込み料理も美味しい！

土鍋の遠赤外線効果により、おでんや煮豆などの煮込み料理も美味しく調理することができます。

品質表示

材料の種類 / 耐熱陶器

サイズ / 約20cm

※品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点がございましたら、使用しないでお求めの販売店か当社、アフターサービス係までお問い合わせください。

[受付時間] 9:00 ～ 12:00
 13:00 ～ 18:00 (土日・祝日は除く)

FREIZ 和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
TEL 0 0 3 7-8 0 0-3 0 0 (フリーフォン)

<http://www.wahei.co.jp>