



日々の食事で
旬をゆくりと楽しもう

ガスコンロ&電子レンジで

石焼風に

おいしく焼けます



いい和 やきいも土鍋

※写真は
イメージです。

取扱説明書

[レシピ上の注意]

- ・電子レンジのワット数、機種、食材の大きさ、季節等により、加熱時間が多少異なります。その都度、加熱時間を調整してください。
- ・電子レンジの自動メニューは使用せずに、手動で加熱時間を設定してください。
- ・出力600Wの機種・設定の場合、レシピ調理時間より1割程度短くしてください。700Wの場合は2割程度短くしてください。火が通っていない場合は、繰り返し15～30秒程度加熱してください。レシピによっては高いワット数で加熱した場合、うまく調理できない場合があります。
- ・食材を裏返したり出し入れする時はヤケドに十分注意してください。



やきとうもろこし

●材料

・とうもろこし(約150～250g)

※容器に入らない場合は、2～3等分に切って、調整してください。

[作り方]

- ①とうもろこしは皮をむいてひげを取り除きます。
- ②本体の底にセラミックボールを敷き詰め、とうもろこしをのせて蓋をします。
- ③ガスコンロ又は電子レンジで加熱します。(下表参照)

ガス コンロ	時々転がしながら中火で12～13分程度加熱した後、弱火にして15～20分程度焼いたら、火を止めて5分程度蒸らします。
-----------	--

電子 レンジ	・とうもろこし1本:500Wで3分程度加熱した後、裏返して500Wで2分程度加熱したら、5分程度蒸らします。 ・とうもろこし2本:500Wで4分程度加熱した後、裏返して500Wで4分程度加熱したら、5分程度蒸らします。
-----------	--



やきいも

●材料

・さつまいも(約200～300g)

※容器に入らない場合は、2～3等分し、竹串等であらかじめ穴を開けておくと火の通りが良くなります。

[作り方]

- ①さつまいもは水洗いし、水気をしっかり拭き取ります。
- ②本体の底にセラミックボールを敷き詰め、さつまいもをのせて蓋をします。
- ③ガスコンロ又は電子レンジで加熱します。(下表参照)
- ④竹串等がさつまいもの奥までスムーズに刺さるようになったら焼き上がりです。

ガス コンロ	時々転がしながら中火で12～13分程度加熱し、弱火にして20～25分程度焼いたら、火を止めて5分程度蒸らします。
-----------	--

電子 レンジ	・さつまいも1本:500Wで4分程度加熱した後、裏返して500Wで4分程度加熱したら、10～15分程度蒸らします。 ・さつまいも2本:500Wで5分程度加熱した後、裏返して500Wで5分程度加熱したら、10～15分程度蒸らします。
-----------	--

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。
この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に
取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。
お読みになった後は、必ず保管してください。

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
小さな傷やヒビは割れる原因になりますので使用しないでください。

⚠注意 ぶつけたり、高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。

⚠注意 ご使用の電子レンジ・ガスコンロの取扱説明書にそって正しく使用してください。

⚠ 取扱上の注意

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 電子レンジ・ガスコンロ以外には使用しないでください。IH クッキングヒーターには使用できません。
- カセットコンロでは使用できません。蓄熱性の高い陶器やきいも土鍋は水無調理のため、輻射熱によりボンベが高温加熱され危険な状態となります。
- やきいもは加熱時間が長いため、Siセンサーが働き、火が消える場合があります。鍋が十分に温まったら弱火に切り替えてください。
- 油や油分が多い食材を使った調理には絶対に使用しないでください。
- 本体や蓋の内面は素焼きのため、液体や食材から水分が多く出る調理には使用しないでください。
- 家庭用電子レンジ700W 以下で使用してください。本製品の特性上、高温になると破損する場合があります。
- 表面の水分を十分に拭き取ってから使用してください。
- 調理中は、絶対に場所を離れないでください。又、換気扇をまわす等、換気を行ってください。
- 調理中や直後は熱くなっています。必ず厚手のミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- ガスコンロで加熱する際はコンロの中央部に乗せて安定させ、中火以下で使用してください。(温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。)
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 長時間の空炊きをしないでください。破損やヤケドの原因になります。
- 本体・蓋・セラミックボールが高温の時に水等をかけて急冷しないでください。破損の原因になります。
- 加熱中に熱い水滴が飛び散る事がありますので、ヤケドに注意してください。
- 加熱のしすぎに注意してください。食材が炭化し、発煙、発火する事があります。

- 調理後は耐熱効果の高い鍋敷き (木製、金属製等) を敷いて置いてください。薄い布等では焦げる場合があります。又、木製品やカラーボード等に直接置いた場合、変色する恐れがあります。
- ラップは発熱した本体の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- 本体・蓋・セラミックボールが高温の時に液体調味料やソースをかけると飛び跳ねる場合がありますので十分注意してください。
- 食材を入れたまま長時間放置しないでください。食材の腐敗の原因になります。
- 調理物を本体に長時間 (1 日以上) 残した場合は、しみ、臭いの原因になります。調理物はこまめに他の容器に移してください。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損の原因になります。
- 先端が鋭利なもの等で傷付けないでください。破損の原因になります。
- 破損した場合は修理や改造等をせずにご使用を中止してください。
- 陶器の特性上、ご使用後に細かいヒビのようなものが本体や蓋に生じる場合があります。
- 本体・蓋・セラミックボールは数回使用すると、焦げ付き等により黒くなる場合がありますが、ご使用上問題はありません。
- セラミックボールは食べ物と見間違える場合がありますので、十分注意してください。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

⚠ お手入れ方法

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。
- スチールたわし、研磨剤入りのナイロンたわしやスポンジ、磨き粉等を使用しないでください。
- 酸性、アルカリ性の洗剤は劣化の原因になります。
- 焦げ付きが取りにくい場合は、お湯を満たしてふやかした後、スポンジでていねいに取り除いてください。
- 水分や調理カスが残っている場合は、臭いやカビの原因になります。
- 水分が残った状態での加熱はヒビの原因になります。洗った後の水分は十分に拭き取り乾燥してください。拭き取り後に電子レンジ500W・600Wで1分程度加熱すると、手早く乾燥ができます。その際、本体から水分が染み出る場合がありますが、調理中に吸水した調理汁なので問題ありません。再度水洗いし、水気を拭き取った後、自然乾燥してください。
- 食器洗い洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

材料の種類／耐熱陶器

MADE IN CHINA



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

0256-66-8511 [アフターサービス係]

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

受付時間 9:00～12:00 / 13:00～17:00 (土日・祝日は除く)