

## せいろセット取扱説明書

この取扱説明書をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

### 食材の蒸し方

鍋に水を入れ沸騰させます。沸騰したら、鍋の上に食材を入れたせいろをのせます。

せいろの中に、クッキングシートや葉物野菜などを敷くと、食材がせいろにつかずに取り出せます。

赤飯・おこわを炊くときは、せいろに蒸し布を敷いてお使いください。

蒸し上がりましたら、ふきんごと持ち上げて取り出せます。

### お取り扱いについて

- ご使用前に軽く水洗いをして、余分な水気を切ってからご使用ください。
- ご使用の際は、鍋の9分目までお湯を張り、蒸している間は空焚きにご注意ください。
- ご使用後は水洗いをして、直射日光を避け、風通しの良いところで乾かしてください。
- 汚れが気になる場合は、中性洗剤で軽く洗い、よくすすいでから乾かしてください。
- 水洗い後はしっかり乾かしてから、通気性のある場所で保管してください。せいろに水分が残った状態での保管や、湿気の多い場所、通気性のないビニール袋へ入れての保管等は、カビの原因となります。また天然木を使用した製品におきましては、過度な乾燥状態は割れ等破損の原因となる場合があります。お手数ではございますが、保管状況にはご注意ください。
- せいろの木や竹の匂いが気になった場合は、空蒸し（中に何も入れず蒸す）をしていただくと、早く匂いが抜けます。
- ガスの火力が強すぎる、またはせいろが乾燥していると、せいろが焦げる場合がございます。また、竹や木の渋等が黒く付着する場合がございます。

### せいろの特性として、予めご了承ください

- 天然素材を無駄なく使用しておりますので、色合いの違いや木目の出方が異なり、木の筋や節、黒いシミ、斑点などがございます。また、セットでご購入の商品でも色味が異なる場合もございます。
- 材質上、内側の表面がざらついているものもございます。
- 天然素材を使用し、一つ一つ手作りしておりますので、多少のゆがみや隙間がございます。
- セットした時、位置や角度によっては若干収まりのわるい箇所や、嵌りにくい箇所がございます。
- 使用回数にかかわらず、蒸す際の蒸気や熱で伸縮し、色合いや多少の形の変化がございます。
- 巻きの方向が写真と異なる場合がございます。
- 蒸した時に、竹や木の渋等が出て、お湯が茶色になる場合がございます。
- 桜皮の留め材（一部の製品に使用）の色合いが異なったり模様が不規則な場合がございます。
- 竹の性質上、側面や底に繊維に沿った割れ、欠け、くぼみがございます。
- 下記の写真のような場合がありますが、ご使用上は問題ございませんので、ご安心ください。



桜皮留め



側面



すのこ

# IH対応せいろ用ステンレス鍋 取扱説明書

様々な熱源に対応

IH

ガス

ハロゲン  
ヒータ

シーズ  
ヒータ

100V

## 取扱い上の注意

- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- コンロの炎が底面からはみ出さないように使用してください。  
取っ手が熱くなったり、せいろに引火するなどして大変危険です。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- 取っ手やつまみは熱くなりやけどの危険があります。
- せいろを鍋からはずす際は、熱い蒸気にご注意ください。
- 長時間の使用で、鍋底のお湯が蒸発してなくなると空炊き状態になり大変危険です。  
残りの湯量には注意してください。
- 極端な空炊き状態に近い調理は、鍋底の変色、変形の危険があります。
- 最初に使用するときは、食器用洗剤をつけて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

## お手入れ

- 使用後は食器用洗剤をつけて、スポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。
- こげつきなどを落とす場合はナイフや傷つけやすいものを使用しないでください。  
熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となりますので他の容器に移してください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置したり、  
湿気が多い場所での保管はサビ発生の原因となります。
- 鉄やアルミなどの異種金属の製品と接触したまま放置しないでください。サビ発生の原因となります。
- サビの発生したときはスポンジにクレンザーをつけてこすり落とし、すすいでください。

## 安全上の注意 必ずお守りください

### ⚠ 警告

- 加熱中は火元を離れないでください。火元を離れるときは火を止めてください。
- 調理中や直後は本体が熱くなっています。やけどのおそれがありますので注意してください。  
特に、幼児の手に触れることのないようにしてください。
- 空炊きは絶対にしないでください。火災や本体の変形等によるやけどの原因になります。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- オープンレンジでは使用しないでください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や、引火する危険があります。

材質：せいろ／杉・竹・桜皮・籐  
鍋／ステンレス鋼

サイズ：15cm

Made in China

KEYUCA [www.keyuca.com](http://www.keyuca.com)

河淳株式会社

東京都中央区日本橋浜町3-15-1