

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。

土鍋をご使用になる前に

土鍋は蓄熱性が高くなる粗土を使用しているため、必ず使い始めに目止めをしてください。目止めをすることで、でんぶん質が土鍋の細かい気孔を埋め、水漏れを防ぎます。

新しい土鍋の下準備、目止めの手順

1. 土鍋をよく水洗いして水分を拭き取り、水を含みやすい底面を上にして自然乾燥させます。
※濡れたまま火にかけるとひび割れの原因となります。
2. 乾燥させた土鍋に8分目ほどの水(またはお湯)と、水量の5分の1以上のご飯(生米ではなく残りご飯もしくは片栗粉大さじ1)を入れ、混ぜます。
3. 炊きこぼれないよう弱火でゆっくりと加熱します。
4. 沸騰したら火を止め1時間以上置き、土鍋が十分に冷めてから中身をあげて土鍋を水洗いし、よく乾燥させてください。

土鍋ご使用上の注意 (必ずお読みください)



破損の原因になるため、
空だけはしないでください。



揚げ物・炒め物には使用できません。
破損・火災の原因になります。



土鍋は急激な温度変化に弱いため、
熱い鍋を**急冷しないでください。**

次のようなご使用は、さけてください。

- 熱い鍋を濡れた布などで拭かないでください。
- 熱い鍋を冷たいところへ置かないでください。
- 外側がぬれたまま使用しないでください。
- 調理後は耐熱性の鍋敷きなどに乗せて、ご使用ください。
- フタは超耐熱性ではありませんので、直火にかけないでください。
- 調理中、調理後は鍋・鍋底および取っ手が高温になっておりますので、火傷しないようにご注意ください。
- IH調理器で雑炊などの粘性のあるものを調理する場合は、出力1100W以下で調理してください。

各種機器に対応

200V—IH調理器をはじめ、あらゆる熱源をご使用いただけます。



※別売のスタイル
ステンレスプレート
使用時

※必ずステンレスプレートを外してください。

IH調理器とガスコンロ間で移動させる場合は、ステンレスプレートを入れたままご使用いただけます。ガスコンロのみで使用する場合は、不要ですので外してください。

※IH調理器をご使用の方へ

本製品は、家庭用单相200V・最高出力3000W以下のIH調理器を基準に製造されています。基準以上のIH調理器でのご使用はできません。

IH調理器 (100V、200V) でのご使用方法

土鍋の内底にステンレスプレートを平らになるように置いてください。

土鍋のお手入れ

- 汚れは柔かいスポンジを使い、食器用洗剤などでよく洗い落としてください。
- 焦げはこすらず、ぬるま湯を張って浮かせてください。
- 吸水性のある土を使用しています。臭気の原因になりやすいため、鍋に食品を入れたままにしないでください。
- カビ・においを防ぐため、洗浄後は水気をよく拭き取り、蓋をあけ底を上にして1日以上充分に乾燥させてからしまってください。カビやにおいが発生した時は、八分目まで水を張って沸かし、酢小さじ1を加えて一晩おきます。
- 油・汚れが染み込むため、浸け置き洗いはさけてください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機の使用はさけてください。

ステンレスプレートご使用上のご注意

- IH調理器のトッププレートはきれいにしておいてください。
- 取り外しや洗浄時に手を切らないようご注意ください。
- ステンレスプレートが紅色に変色する場合がありますが、体に有害なものではありません。
- 200VのIH調理器の場合は中火以下でご使用ください。ステンレスプレートが変形し、反応しなくなることがあります。
- ステンレスプレートは消耗品ですので、変形・破損したり、焦げつきがひどい場合は新しいものをご購入いただき、交換してください。
- IH調理器の上で土鍋を引きずらないでください。
- 一部のIH調理器に反応せず、ご使用できない場合があります。

ステンレスプレートのお手入れ

- 使用後は、中性洗剤などでよく洗ってください。
- 洗浄する際、クレンザーなどは使用しないでください。キズが付きやすくなります。
- 土鍋本体と同様によく乾燥させてから収納してください。

品質表示

材質：耐熱陶土

8号(1.8L)サイズ：W30×D26×H14cm

満水容量：2.3L 適正容量：約1.8L

日本製(萬古焼)

この製品は行き届いた品質管理のもとで生産されていますが、万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。



KEYUCA

河津株式会社 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3-15-1
www.keyuca.com