

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。

ウォーターリッド鍋とは？

Water-lid (フタに「水を張る」ことにより、節水調理ができる鍋)

ウォーターリッド鍋の最大の特徴は、フタの裏側の凸部分です。フタの上に氷または水を張って調理すると、鍋とフタの間に温度差が発生します。鍋の中にある水分は通常、加熱されることで蒸発しますがフタの温度を下げることで水蒸気は水滴に戻り、鍋の中を循環します。冷やされた水蒸気がこの凸部分を伝って鍋の中に落ちやすい構造になっています。食材の旨味にある水分は通常、加熱されることで蒸発しますがフタの温度を下げることで水蒸気は水滴に戻り、鍋の中を循環します。冷やされた水蒸気がこの凸部分を伝って鍋の中に落ちやすい構造になっています。食材の旨味にある水分は通常、加熱されることで蒸発しますがフタの温度を下げることで水蒸気は水滴に戻り、鍋の中を循環します。もちろん、通常の鍋としてもお使いいただけます。特に、野菜を多く含む煮込み料理や蒸し料理はウォーターリッド鍋に最適です。



【土鍋をご使用になる前に】

鍋をご使用になる前に、必ず目止めを行ってください。目止めは土鍋を長くきれいに使っていただくための最初のお手入れです。

- ①まず、未使用の土鍋をさっと洗い、よく乾燥させてください。
- ②土鍋に片栗粉大さじ1杯と8分目の水を入れ、フタを少しずらした状態で中火で加熱し、沸騰したら火を止めます。でんぷん質が土鍋に浸透することで、目止めになります。
- ③お湯が冷めたら中身をよく洗いよく乾燥させてください。2回目以降のご使用時に目止めの必要ありません。

【DONAラインナップ】

WATERLID 2.0L



WATERLID 750ml



RICE POT 3合



サイズ (cm)	W28.5×D23.5×H14	W22.5×D18.5×H12	W24.5×D20×H16.5
満水容量	約 2.5L	約 1.1L	約 2.3L
適容量	約 2.0L	約 750ml	約 1.8L
フタ推奨容量	約 50～100ml	約 30～80ml	約 30～80ml

【使用上の注意】

●加熱後の本体は熱くなるため必ずミトンや布巾等で持ち、テーブルに置く際は必ず鍋敷きなどをお使いください。●天ぷら・フライ等の油料理は危険ですので絶対におやめください。●長時間の空焚きは破損や焦げ付きの原因となりますので控えてください。●金物や硬質な食器とは別に洗浄してください。●食材が柔らかいため接触によって欠けや破損の原因になります。●食洗機のご使用はさけてください。個別に手洗いをすることをおすすめします。●吸水性があるため、長時間水分を含ませたまま放置するとシミやカビ・臭いの原因となります。洗浄後は乾いた布でよく水分をふき取り、乾燥した状態で収納してください。●フタの上の水や耐熱陶器本体は大変熱くなりますので、フタを開ける際など、取り扱いには十分ご注意ください。●氷や水を張る際は、フタの容量の5分目の水量目安として張ってください。

【お手入れ】

●頑固な汚れには、本体が温かいうちに市販の中性洗剤を混ぜた水もしくはぬるま湯につけ、たわしなどでこすっていただくよりも商品の品質・効果には影響ありません。必要に応じて使用後に再度目止めをしていただく、汚れの付着も軽減されます。●焦げ付いたときには、湯を沸かして焦げをふやかし、重曹やクレンザーをつけてこすれば簡単に落ちます。

RICEPOTを使ってご飯を炊く ※フタに水や氷は張らずに炊けます。

- ①米を洗い、水に浸します。(夏場は約30分、冬場は約2時間)
- ②水に浸した米をしっかりと水切りして鍋に入れ、白米：水＝1：1となるよう水を入れます。水量はお好みで調整をしてください。
- ③中火で熱し、RICEPOTのフタがカタカタとし、蒸気がでてきたら火を止めます。沸騰の目安は6～9分です。
- ④火を止め、フタを開けずに20分そのまま放置して、蒸らします。
- ⑤フタを開け、しゃもじで切るようにご飯をほぐし、余分な蒸気をとばして炊きあがりです。

品質表示

材質：耐熱陶器



使用不可 使用不可



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 www.keyuca.com

河津株式会社
〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3-15-1

Made In Japan