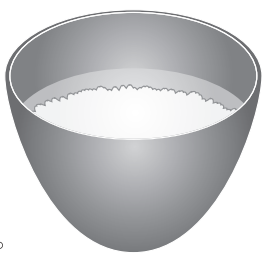


全ての行程で15℃以下のお水をお使いいただくと、より美味しく炊くことが出来ます。

① 浸水

米をといで1時間以上浸水させます。

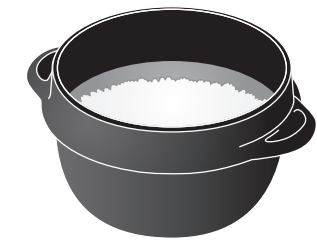
※冷蔵庫で長時間浸水しても可。



② 準備

浸水していた水を切って米を内釜に入れ、新たに炊き水を加えます。

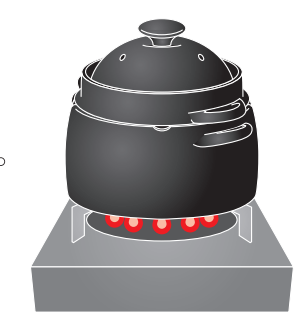
※下記の表を目安に水加減してください。



③ 点火

ご飯釜をガスコンロにセットし、火をつけます。

※下記の表を目安として火力調整してください。



④ 炊飯

蒸気が勢いよく出てきたら1～2分そのまま維持します。

※8分程で蒸気が勢いよく出てくる火加減が望ましいです。※点火してから消火するまでの加熱時間は10分程度となります。※柔らかめに炊きたい場合は、火を弱めて蒸気が勢いよく出てくるまでの時間を長くしてください。

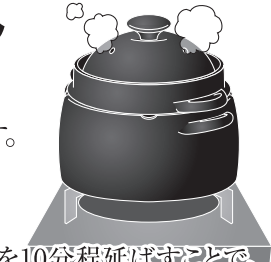
※沸騰後の加熱時間を2～3分長くすることで、おこげも作ることができます。



⑤ 蒸らし

火を消して20分待ちます。

※蒸らす時間を10分程延ばすことで、釜へのこびり付きが緩和されます。



⑥ 完成

炊き上がったら底の方からふんわりとしゃもじをいれます。



炊飯可能量				
	白米 分つき米、雑穀米	玄米	おかゆ	炊き込みご飯
小	2合*	1合	0.25合	1～1.5合 具材の量による

*炊き上がりの味は変わりませんが、返しがしづらくなるため最適炊飯量は小で1.5合です。

炊飯時水分量表(目安)		
合数	1合	2合
硬め	150cc	300cc
柔らかめ	180cc	360cc

※しっかりと浸水させた場合の水量です。
※より柔らかいご飯がお好みの方は、柔らかめの水量を更に増やしてください。
※最初の数回は陶器が水分を多く吸うので、20～30cc程水量を増やしてください。

炊飯時の火力表(目安)		
	1合	2合
火力	🔥 🔥 弱火	🔥 🔥 🔥 ～ 中火

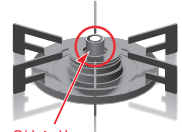
※ご使用のガスコンロによって火力は異なりますので、上記表はあくまで目安としてください。

かまどからガスの炎がはみ出さない様に火力を調整してください。

※沸騰までに時間がかかる場合には火力を強め、逆に早く沸騰する場合には、火力を弱めるなど、何回か試しながら調節してください。
※カセットコンロで炊く場合、使用するカセットコンロの熱量は1～2合:2,000kcal/h以上が望ましいです。

ご飯が余ってしまった時は一度に食べきれなかった時には、内釜とふたをおひつとして使用できます。(気温が高い時は冷蔵庫に入れてください)再度召し上がる際には、内釜にふたをして電子レンジで温めてください。電子レンジ庫内に蒸気が回るくらいが目安です。(2～3分)
※電子レンジで加熱する事で、内釜に付着したご飯もきれいに取る事が出来ます。

こんなときは

炊いたご飯がべたつく(やわらかい)	■火力が弱かったか、欠け米が多かった可能性があります。お米の細胞が壊れて中からでんぷん質が流れ出してしまうと、べたついた炊きあがりになります。火力を強くして沸騰までの時間を短くしてください。お米の保存状態が悪かったり、研ぐ時に力を入れすぎるとお米が欠けやすくなりますのでご注意ください。
炊いたご飯がぱさつく(かたい)	■火力を弱くして沸騰までの時間を長くするか、炊き水を1合につき20～30cc程増やしてください。沸騰までの時間が短すぎると、お米の内部まで水が行き渡らず中心部がかたい炊き上がりになります。 ■浸水時間がたりなかった可能性があります。最低でも1時間以上は浸水させて下さい。どうしても浸水時間が取れない場合には、炊き水を1合につき30cc程多くしてください。 ■製品の特性上、耐熱陶器は若干の吸水性があり、使い始めは特に水を吸収します。使い始めの数回は炊き水を20～30cc程多くして下さい。
釜へのごはん粒の付着が気になる	■蒸らし時間を10分程長くしてみて下さい。耐熱陶器の性質上、炊き上がり時も高温のため若干こびり付きがありますが、数回使用すると内釜がなじんでこびり付きは緩和されてきます。 ■炊き上がり後の返しを行う際に、内釜の側面をしゃもじではがしていくと若干緩和ができます。 ■盛り付け後のこびり付きは内釜にふたをして2～3分程電子レンジで加熱するときれいにはがすことができます。
おねばがガスコンロに飛びちるのが気になる	■ふたの上に濡れ布巾をかけてご使用下さい。(焦げる可能性がありますので、必ず濡らしてかまどに付かない様に置いて下さい。)
10分で沸騰しない	■火力が最高火力か確認して下さい。強くできるのであれば強くし、最高火力でも沸騰しないということであれば、お使いのガスコンロの火力が足りていないという事ですので炊く量を減らして下さい。
火がつかない・火が弱くなる	■Siセンサーを押していない可能性があります。再度ご確認ください。火がつかない場合はクリヤマへお問い合わせ下さい。 

解決できなかった方はお気軽にお問い合わせください。 ☎ 0120-910-920



WA-101

取扱説明書

この度は私どもの製品をお買い求めいただきまして誠にありがとうございます。尚、ご使用の際には当取扱説明書をご覧の上安全にご使用下さいますようお願い申し上げます。この説明書を保管していただき、本製品を正しくお使い下さい。

ご使用になる前に

- 初めてお使いになるときは、かまど・内釜・ふたをよく洗ってください。（目止めの必要はありません）
- ヒビ割れ等の不具合がないかよく確認してください。
- 初期不良（製品到着時における破損、ひどいゆがみ、ひどいがたつき等）の場合のみ、製品をお取り換えいたします。
- かまどが五徳にのるか** 確認してください。
かまどが五徳にのらない場合、絶対に使用しないでください。返品を承ります。
- かまどご飯釜を五徳にのせて、ガスコンロが点火するか**を必ず確認してください。点火しない場合には、製品をお取り換えいたします。

各部の名称

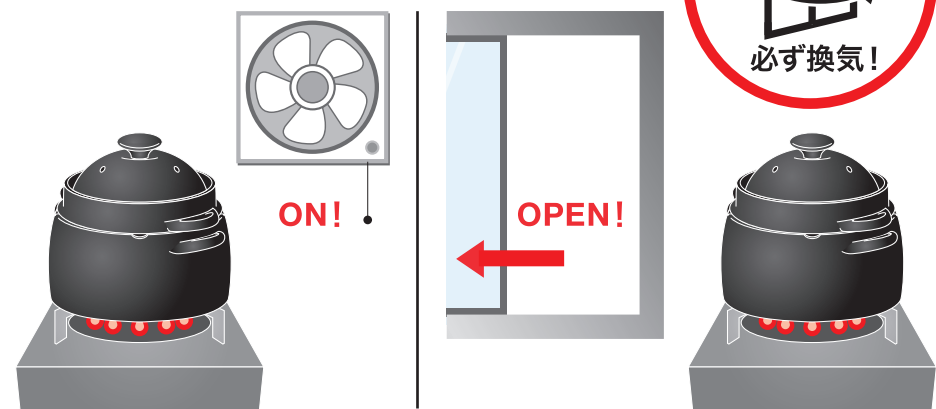


材質

- ふた
 - 内釜
 - かまど
 - 陶板
- 耐熱陶器
- 陶板のベース 桐

ご使用上の注意

必ず換気をしてください！



炊飯時には必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気をしてください！



炊飯以外の用途では使用しないでください。



炊飯専用

お使いになる人や他の人への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りいただくことを説明しております。

- やけどにご注意ください。

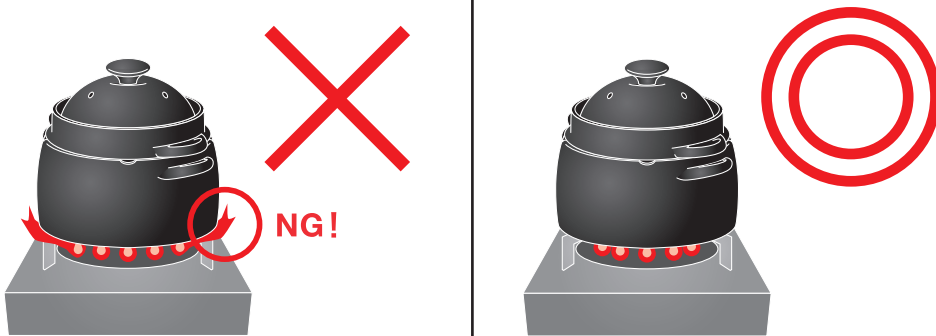
調理中はご飯釜全体が大変熱くなります。厚手のミトン等を使用し、やけどしないよう十分に注意してください。シリコン製品でかまどを触りますと、溶ける可能性がありますので、使用しないでください。



- 燃えやすい物の上に直接置かないでください。テーブル等に移動する場合には付属の陶板をご使用ください。
- 落下等の衝撃にご注意ください。やきものですので、落としたりぶつけたりすると割れます。欠けたりヒビの入った製品を使用すると、やけどやけがの原因になる恐れがありますのでお取扱いには十分にご注意ください。
- 小さなお子様のご使用はお避けください。やけどの危険があります。
- 五徳へののせ方にご注意ください。かまどが五徳にしっかりとのっているかよく確認してください。転倒の恐れがあります。
- IHには対応していません。（炊飯時熱源：直火、温め直し：電子レンジ）
- 内釜とかまどの底部にある釉薬がかかっていない白い部分の水漬けはできる限り避けてください。破損の原因になることがあります。
- 割れたり、欠けたりした場合、接着剤などでの補修はできませんのでおやめください。

かまどからガスの炎がはみ出さないように、

火力を調整してください。



NG!



品質および特性

- かまどご飯釜は鉛・カドミウムなどの有害物質は使用しておりません。（溶質試験済み）
- かまどご飯釜は焼物のため若干のゆがみ・色むらが発生する場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- 製造過程において表面にピンホールができる場合もありますが、ご使用上問題ありません。
- ふたの持ち手部分にある小さな穴は製造過程においてできるものです。ご使用上問題ありません。
- ご飯釜の釉薬（ゆうやく）の表面にヒビ割れのようなものができる場合があります。これは「貫入（かんにゅう）」という現象で、破損ではありません。ご使用上問題ありません。
- 本製品は耐熱冷却温度差が700℃あり、急激な加熱・冷却に耐えられます。

お手入れについて

- 使用後は内釜を取り出し、内釜の中に水（またはお湯）を入れてしばらく浸します。こびり付きを浮かせたらスポンジ等でこすり落としてください。
- こびり付きがひどい場合には、内釜に水を張り10分程煮沸するか、内釜にふたをして2～3分程電子レンジで加熱してください。汚れが落ちやすくなります。
- 洗い終わったら乾いた布で水分を拭き取ってください。
- 定期的に空焚きをしてください。空焚きする場合、弱～中火で10分程加熱してください。
- 長期間使用せず、通気性の悪い場所に保管する場合や、湿気の多い時期はカビが発生しやすくなりますので、ご使用後は軽く空焚きをしてから収納されることをおすすめします。
- 内釜が焦げ付いた場合には、木炭などでこすると、焦げが良く取れます。

お問い合わせ先

株式会社クリヤマ

〒959-1152 新潟県三条市一ツ屋敷新田1630番地



0120-910-920

※携帯・自動車電話・PHSからご利用になれます。
受付時間 9:00～17:00 土曜日、日曜日、祝日はお休み。

FAX (0256) 45-5770

<http://www.oishii-wa.jp>

部品単位
でのご注文も
承っています