

四日市萬古焼「銀味ごはん鍋」

取扱説明書

品番 CK-100

必ずお読みください

土鍋本体の外側底面にはシルバー加工（銀膜発熱体）が施してあるため、IH調理器（DI-228のみ）、直火の両方でご利用いただけます。

※ご使用になる前に、本体や蓋に破損などがないことを必ずご確認ください。

■より長く安全にご使用いただくためのご注意

<使いかた>

- 本品を DI-228 以外の IH 調理器で使用しないでください。加熱しなかったり、破損や故障の原因になります。
- 空焚きは絶対にしないでください。シルバー加工部が異常加熱するなどして破損するおそれがあります。
- 新米や古米、銘柄等で水分量が異なるため、水量線は目安としてご使用ください。
- 電子レンジでは使用しないでください。シルバー加工部が破損・破断する可能性があります。
- 本体や蓋が熱いうちに水につける等、急冷はしないでください。破損の原因になります。
- シルバー加工部は傷つけないよう特にご注意ください。ガスコンロの五徳の上で引きずったり、強くこすったりすると加工が削り取られ、IH 調理器でご使用いただく際に加熱しなくなるおそれがあります。
- 吹きこぼれ等でシルバー加工部に煮汁等が付いた場合は、直ちに加熱を中止し、シルバー加工部の水分をふき取ってからご使用ください。煮汁や水分が付着したままご使用になると、シルバー加工部が破損し、IH 調理器に無反応になる（加熱しない）場合があります。
- 本品はご飯鍋です。特に天ぷら料理や揚げ物料理には絶対に使用しないでください。火災のおそれがあります。
- 加熱調理中や土鍋が熱いときは、素手で触れないでください。火傷のおそれがあります。
- 鍋つかみをご使用になる際は、滑りやすいのでしっかりと握ってください。
- 土鍋をテーブルに置く際は、テーブル表面を傷つけないように必ず鍋敷き等をご使用ください。
- 土鍋で洗米する際は、泡立て器や金属のへらなどは使用しないでください。

<お手入れ>

- お手入れの際はナイロンなどの柔らかいわしやスポンジ等を使用し、クレンザーなどの研磨剤や金属たわしは使用しないでください。
- シルバー加工部に汚れが付着した際は、水を含ませたスポンジ等を使ってすぐに汚れを洗い落した後、完全に乾燥させてください。放置すると、汚れが炭化して IH 調理器でご使用いただく際に異常加熱する原因になります。
- 内部の焦げ付きを落とす際、硬い金属製の道具は使用しないでください。熱湯にひたすなどして焦げ付きを柔らかくした後、やさしく取り除いてください。
- 浸け置き洗いは避けてください。シルバー加工部に汚れが付着して異常な加熱や鍋の破損の原因となります。
- お手入れ後は、完全に乾燥させてから収納してください。水蒸気により破損したり、カビや汚れが発生する原因となります。

<土鍋について>

- 土鍋表面には「貫入」と呼ばれるごく微小な表面亀裂があります。「貫入」を埋めて割れにくくし、より長くお使いいただくために、はじめてご使用になる前に次の方法で「目止め」を行ってください。
 - ①土鍋の 7 分目くらいまで水を入れ、小さじ 2 杯（約 10g）の小麦粉を入れてよく混ぜ、弱火で約 10 分沸騰させて火を止める
 - ②完全に冷めるまで放置し、よく水洗いして完全に乾燥させる

※ご飯を炊くことでも「目止め」と同じ効果となります。
- 土鍋は割れ物です。お取り扱いには十分ご注意ください。
- 鍋表面の黒釉薬（クロユウヤク）は、ご使用に伴い徐々に摩耗・劣化していきます。シルバー加工部も含め、効果は永続するものではございませんのでご了承ください。
- この土鍋は全て手作業で作陶しているため、多少の色ムラや凹凸がある場合があります。不良ではございませんのでご了承ください。
- カレーやキムチなどにおいの強いものを調理すると、においや色移りが発生することがあります。

ご使用可能な調理器



IH 調理器
※DI-228 のみ



家庭用
ガスコンロ

ご使用できない調理器



クッキング
ヒーター



電子レンジ
オープン



オールメタル式
IH 調理器

■おいしくご飯を炊くには（家庭用ガスコンロでの作り方）

米…2合

水…420～450mlで浸水させる（水量線を目安にしてください）

※浸水時間、水の量はお好みに合わせて調整してください。

※ご使用になるガス器具の機種によって性能に差があるため、火力と時間は目安としてください。

①米、水を入れた土鍋が五徳の中央にセットされていることを確認する

②蓋をした状態で「中火強」で火にかける

※加熱中、加熱直後は鍋本体や蓋に素手で触らないでください。

③沸騰したら、蓋をしたまま火加減を弱火に落として15分炊く

※慣れない方は沸騰したことが分かりづらい場合があります。蓋を開け、沸騰しているかどうかを目でしっかりと確認しましょう。

※土鍋は蓄熱性があるため、弱火でも鍋の中ではしっかりと沸騰した状態を保つことができ、おいしく炊き上げることができます。

④15分経過したら、蓋を少し開けて水分が残っていないことを確認する

水分がなくなっていたら炊き上がりです。火を止め、蓋をしたまま10分程度蒸らすと、よりおいしくいただけます。

※表面や鍋肌から水や泡がブクブク出ている場合は、まだ水分を飛ばし切れていない状態です。1～3分ごとに確認しつつ、さらに弱火のまま水気がなくなるまで火にかけてください。

■土鍋が破損していた場合

○出荷時に十分な検品を行っておりますが、お手に届いた時点で万一土鍋が破損していた場合にはお取り替えさせていただきます。

○その場合は、必ず商品配達後8日以内に「株式会社ドリテック お客様相談センター」までご連絡ください。期限を過ぎた場合には対応できない場合がございますのでご了承ください。また、一度でもご使用された場合や、事前の連絡なく商品を返品された場合には対応いたしかねます。

■仕様

| | | |
|----|--------|-------------------------|
| 土鍋 | 寸法 | 約 直径21.5×高さ9.5×内径16(cm) |
| | 銀膜発熱体径 | 約 12 cm |
| | 質量 | 約 1.1 kg |
| 蓋 | 寸法 | 約 直径17×高さ5(cm) |
| | 質量 | 約 0.5kg (鍋蓋全体: 約 1.6kg) |

※製品の仕様は改良などのため予告なく変更することがありますのでご了承ください。

※廃棄する際は自治体の指示に従って処理してください。

■製造元

有限会社 藤総製陶所 (fujisou-s.jp)

〒510-0001

三重県四日市市八田1-7-22



藤 総
f u j i s o

■販売元

株式会社ドリテック

〒343-0824 埼玉県越谷市流通団地2-3-9

URL: <https://www.dretec.co.jp>

dretec

お客様サポート



お客様相談センター

0120-875-019

受付時間：月～金 9:00～12:00、13:00～17:00

※祝祭日および当社指定休日を除く