

KEYUCA

汚れをはじいていつでもきれい
焦げ付き落としやすい
萬古焼のご飯鍋

本体内側
セラミック
コーティング

すぐ使える
目止め
不要

直火

電子
レンジ

※
オーブン

食洗機

※フタをはずして

日本製

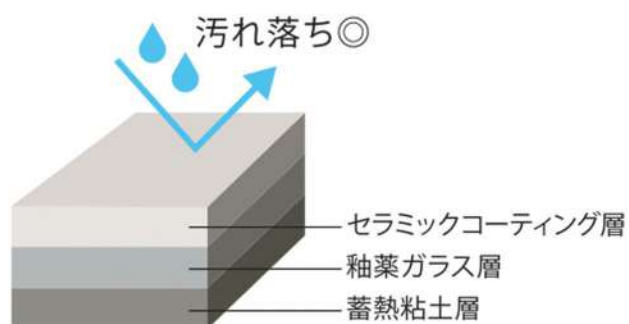




土鍋一筋、100年。

三重県四日市市に窯元を構える老舗・内山製陶所。
明治中期の萬古焼の興りより、陶器製造の技術を継承してきた
職人技が生むこだわりの撥水土鍋です。

使うたび実感、使いやすさの秘密 3層構造



本体は伝統的な蓄熱性のある萬古の粘土に
釉薬を施し、さらにセラミックコーティングを
重ねた3層構造になっています。
土鍋ならではの美味しさそのままに、
洗いやすさを両立させました。



コーティングあり



コーティングなし

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。

※必ずお読みください

 注意	破損の原因になるため、 空だきはしないでください。	 注意	土鍋は急激な温度変化に弱いので、 熱い鍋を 急冷しないでください。
 注意	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。	 注意	長時間水につけた後、 すぐに火にかけないでください。

【取扱い上の注意】

- 初めてご使用になる際は、柔らかいスポンジを使い、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。
- 長時間加熱したまま食材を放置すると、焦げ付く可能性があります。
- 熱い鍋を濡れた布などで扱わないでください。
- 熱い鍋を冷たいところへ置かないでください。
- 外側が濡れたまま、使用しないでください。
- セラミックコーティングで仕上げているため、使い始めの目止めは不要です。
- 調理後は耐熱性の鍋敷きなどに乗せて、ご使用ください。
- フタのみを直火にはかけないでください。
- 調理中、調理後は鍋・鍋底及び取っ手が高温になっておりますので、やけどしないようにご注意ください。
- 電子レンジでご使用いただけます。
- オーブンでご使用の際は、必ずフタを外してください。**

【お手入れ】

- ご使用後は、柔らかいスポンジを使い食器用洗剤などで洗ってください。
- 洗った後は、水気を拭き、よく乾燥させてから収納してください。乾燥せずに収納すると、カビの原因となります。
- たわしや金属製の調理器具、研磨剤入りのクレンザーなどでこすると、セラミックコーティングが剥がれる原因となりますので、さけてください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機を使用できます。
- 食器洗浄機・食器乾燥機をご使用の際は、機内で他の食器などにぶつからないようご注意ください。破損の原因となります。
- 食器洗浄機・食器乾燥機の取扱説明書を十分にご確認のうえ、ご使用ください。
- 各部品を食器洗浄機・食器乾燥機のヒーター部に触れたり、落とさないようにしてください。発煙、焦げ、溶け、においの原因になります。
- 業務用食器洗浄機・食器乾燥機の使用はさけてください。

ご飯鍋の分量目安と炊き方

- ①洗ったお米を 30 分浸水し、水気を切る。
- ②土鍋に水気を切ったお米を入れ、分量の水を入れる。
- ③フタをして弱火で加熱時間、火にかける。(火加減は不要です)
※多少吹きこぼれることがあります。
- ④火を止めて、フタをしたまま 20 分間蒸らして完成。

※上記分量や時間は目安です。

浸水時間は冬は長めに調整し、火にかける時間や水の量は仕上がりのお好みで調整してください。

水加減と加熱時間 ※お米の種類や火力により多少の違いがあります。

お米	1 合 (150g)	2 合 (300g)	3 合 (450g)
水	200cc	400cc	600cc
加熱時間	14 分	15 分	17 分

品質表示

材 質：本体／耐熱陶土（内側セラミックコーティング）
フタ／陶器

サイズ：W24×D21.5×H15cm

満水容量：1.6L 適正容量：1.2L

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 www.keyuca.com

河淳株式会社

東京都中央区日本橋浜町3-15-1