

使用上の注意

- 調理以外の用途には使用しないでください。
 - 鍋の内面には水位目盛がついています。表示は左側が「炊飯の合数」、右側が「おかゆの合数」を示していますので目安としてください。
 - 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
 - 炊飯の際、内面の目盛以上の水量にしないでください。吹きこぼれや炊きムラの原因となります。
 - 金属製のスプーンなどの固い調理器具は使用しないでください。フッ素加工を傷付ける原因となります。(鍋の中で洗米以外の作業はしないでください。)
 - 調理中や直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。
 - 取っ手やつまみは熱くなり火傷の危険があります。ミトンやふきんを使用してください。
 - 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
 - 炎が底面からはみださないようにご使用ください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。また、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように、向きを調整してください。
 - 取っ手やつまみがゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。ネジを締め直してから使用してください。
 - 取っ手のガタツキや取っ手、つまみの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをとしての使用は危険ですのでやめてください。
 - 急激な衝撃を与えたり、空炊きはしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手やつまみの破損の原因となります。
 - 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
 - ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
 - アークの強い材料を調理すると調理の汁等が変色することがあります。アーク抜きを充分に行ってから調理してください。
 - オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
 - 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
 - 熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化は避けてください。変形等の原因になります。
- ※文中のイラストは一般的のものであり、実際の鍋形状とは異なる事もあります。

【クッキングヒータで使用するときは】



- 効率良く加熱して頂くために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。
 - 鍋はヒータの中央部に置いてください。
 - IHで加熱中にブーンといった音が生じることがありますが、ヒータと鍋の振動の波動が共鳴する為に生じるもので鍋の異常ではありません。
 - 落下や空炊き等で変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。
- ※お使いのクッキングヒータの取扱説明書にそって正しくご使用ください。

【ガスコンロで使用するときは】

- 極少量の水を入れて沸騰させないでください。水が入っていない部分が高温になり変色が生じます。
- 鍋はコンロの中央部に乗せ、安定させて使用してください。片寄った状態で置かれるとハンドルが加熱され破損することがあります。
- 炎が底面からはみださないように火力を調節してください。炎が大きいと取っ手が加熱されて危険です。樹脂部や木柄は燃焼して異臭がします。脱落の危険もあります。特に怪の小さい鍋は充分注意してください。



使用前の注意

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないでお求めのお店や表示責任者にお問い合わせください。
 - 取っ手やつまみの取付けに破損、ガタツキなど安全確認してから使用してください。
 - 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等でよくこれが良く落ちるまで洗い、良くすすいでからご使用ください。
 - 本体や蓋にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。
- (警告用ラベル等が貼ってある場合はそのままにしておいてください)

お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中のカルシウム・マグネシウムが固まったものですので、スポンジにクレンザー等をつけてこすり落とし、充分すすいでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆発生の原因となります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。錆の発生原因となりますので他の容器に移してください。
- 錆の発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、充分すすいでください。
- 焦げ付きを落とす場合は鍋にお湯を入れて焦げを浸し、柔らかくしてから取り除いてください。金属製の固いもの等で擦らないでください。

使用上のお願い

- 本体や取っ手、ツマミが濡れた状態のままコンロにかけないでください。
- 縁に段のある鍋は、加熱を止めしばらく置くことと蓋が取れなくなる事があります。鍋中の圧力が下がったためですので、そのまま少し弱火に掛けて温めて頂くことと取る事ができます。
- 塩や味噌等濃度の高い食品を入れた時は良くかきまぜてください。鍋底に付着した状態で置かれると腐食の原因になります。

⚠注意 電磁調理器でご使用の際に安全のために必ず守ってください。

- 3kw以上の電磁調理器で使えない**
出力が強すぎるので、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。
- 適切な出力で使用する**
出力は、「中」以下でご使用ください。とくに200Vの電磁調理器は、「強」(最高出力)にすると短時間で空炊き状態になり、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。底面が変形すると、温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。
- 予熱を与えない**
電磁調理器はスイッチを入れたと、最大出力で急激に加熱します。ガスコンロで調理するときのように予熱を与えると空炊きになりますので、予熱は与えないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で発火点に達して引火する恐れがあり危険です。調理の際は、すぐに調理を始めるように準備を整えてから、スイッチを入れるようにしてください。また、スイッチを入れたから、すぐに出力を「中」以下に調節してください。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。
<なべ>

品質表示	
■材料の種類／本体・ふた：アルミニウム合金 はり底：ステンレス鋼(クロム18%) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む))	ハンドルつまみ：フェノール樹脂
■表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外面：焼付け塗装(底面を除く)	
■寸法／20cm	
■満水容量／3.6L	

MADE IN CHINA

<ふた>

品質表示	
品名／強化ガラス製器具 強化の種類／全面物理強化 使用区分／ふた 耐熱温度差／120℃ ツマミ・ワク／ステンレス鋼 ハンドルツマミ／シリコン樹脂	



この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。

200V・100V対応 あらゆる熱源に対応もちろんガスにも使えます。



この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用の際には取扱説明書をよく読んでからご使用ください。

不適切な取扱いは事故につながります。

この取扱説明書は必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

Tamahashi co., Ltd.

輸入販売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
受付時間／月～金曜 10:00～12:00 13:00～17:00

炊飯鍋で
炊込みご飯



キノコの炊込みご飯

材料 (3合を炊く場合)

お米	 3合	水	 600ml
えのき	 1/3パック	酒	 大さじ1
しめじ	 1/2パック	濃口しょうゆ	 大さじ2
椎茸	 4枚	塩	 小さじ1/2
にんじん	 1/3本	粉末だし	 小さじ1

作り方

- ①米を軽く研いであら、夏場なら約30分、冬場なら約1時間ほど水に浸しておきます。
- ②しめじとえのきは石づきを取り除き、食べやすい大きさに切りそろえます。
- ③椎茸は薄切りに、にんじんはいちょう切りにしておきます。
- ④お米はざるにあげて軽く水を切ったら炊飯鍋に移し、鍋内側に表示されている水位目盛を参考にして水、酒、濃い口しょうゆ、塩、粉末だしを加える。具と調味料は炊く直前に入れ、混ぜずに炊きましょう。
- ⑤強めの中火で沸騰するまで加熱をします。沸騰したらそのまま2分間加熱を続けます。
- ⑥普通の中火まで火を弱めて、3分間加熱します。
- ⑦弱火にして更に約6分前後加熱します。その後、蓋をあけて米の間に水分がまだ残っているようでしたら、そのまま水分が飛ぶまで弱火で加熱を続けます。その際は、あまり長く加熱を続けると焦げてしまうので、こまめに確認しながら加熱しましょう。
- ⑧水分が無くなったら10秒間だけ強火で一気に加熱し、火からおろして約10分間蒸らします。蒸らしの時間中は蓋は開けないでください。
- ⑨蒸らし時間が終わったら、蓋をあけてしゃもじで混ぜて出来上がりです。蓋と鍋の間に布巾を挟めておくと、時間が経ってもご飯がべちゃべちゃにならずに、美味しく召し上がれます。



白米ごはん

炊飯鍋を使った美味しいご飯の炊き方

材料 (4 合を炊く場合)

お米 4 合
水 約800～840ml

無洗米の場合…

無洗米の場合は無洗米専用のカップで米をはかる事。
ない場合は通常の 180ml 軽量カップのおよそ 8 分目くらいの
米を 1 合として計量します。

POINT①

『カニ穴』は美味しさの証拠

蒸らしの段階に入るあたりで、ごはんの所々に穴の
ようなものが開いているのに気がつくと思います。
これは通称「カニ穴」と呼ばれているもので、適正な
火力で炊いたことで出来た蒸気の通り道の跡です。
これができると美味しく炊きあがります。



POINT②

『おこげ』を作りたい場合は？

鍋で炊いたご飯の醍醐味は、なんとといっても「おこげ」という方も多い
と思います。「おこげ」は、蒸らす前に強火で加熱することで作ることができます。
そのための加熱時間は炊け具合や水分量によって、数十秒から数分と、
大きく変わってきます。少しづつ時間を延ばしながら何度かチャレンジを
して、自分好みの「おこげ」を作ってみましょう。



浸水

夏期…約 30 分
冬期…約 60 分

1

米を軽く研いでから、夏場
なら約 30 分、冬場なら約
60 分ほど水に浸しておきます。
やや透き通っていたお米が
白濁するまで水に浸けます。



浸水前



浸水後

点火

沸騰するまで
加熱



強めの中火

2

一旦ざるにあげて軽く水を切ったら炊飯鍋
にお米を移し、鍋内側に表示されている
水位目盛を参考にして水を加える。
米が平らになるように手などでならし
ましょう。その後、強めの中火で沸騰する
まで加熱をします。



沸騰

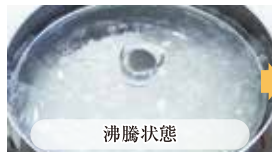
2 分



強めの中火

3

沸騰したらそのまま 2 分間
加熱を続けます。
沸騰するとしばらくは、
たくさん泡がでます。



沸騰状態



しだいに泡が出なくなります。



水気がなくなった状態

4

普通の中火まで火を弱めて、
3 分間加熱します。



水気がなくなって蓋を取った状態

3 分



中火

5

弱火にして更に約 6 分前後加熱します。その後、蓋をあけて米の間に水分が
まだ残っているようでしたら、そのまま水分が飛ぶまで弱火で加熱を続け
ます。その際は、あまり長く加熱を続けると焦げてしまうので、こまめに
確認しながら加熱しましょう。



水気がなくなって蓋を取った状態

6 分



弱火

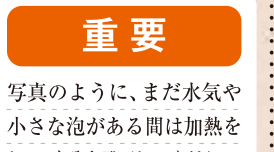
10～15 秒



強火

6

水分が無くなったら 10 秒～
15 秒間だけ強火で一気に
加熱します。



水気がなくなって蓋を取った状態

重要

写真のように、まだ水気や
小さな泡がある間は加熱を
して、水分を飛ばしてください。
※実際にはガラス蓋をした
ままの状態を確認してくだ
さい。ガラス蓋は決して開け
ないでください。



消火

蒸らし
10 分



消火して蒸らす

7

火からおろして約 10 分間
蒸らします。

注意

蒸らしている時間中の蓋は
開けないでください。
蒸らすことで、お米に蒸気
を吸わせ、ふっくらとした
仕上がりになります。

出来上がり

8

蒸らし時間が終わったら、
蓋をあけてしゃもじで
混ぜて出来上がりです。
蓋と鍋の間に布巾を挟めて
おくと、時間が経ってもご飯が
べちゃべちゃにならずに、
美味しく召し上がれます。



炊き上がったご飯を混ぜる
ときは、さっくりと切る
ように混ぜます。

炊飯鍋で お粥



やさしい味のかぶ入りおかゆ

材料 (2 人前)

お米 0.5 合
水 約 500ml (全粥の場合)
かぶ 1/2 個
塩 少々

作り方

- ①お米を軽く研いでから、夏場なら約 30 分、冬場なら約 60 分ほど水に浸しておきます。
- ②かぶを水でよく洗い、皮を残したまま 1～2cm 角くらいの大きさに切ります。
茎や葉も 1cm くらいの長さに切ります。
- ③水に浸したお米を一旦ざるにあげて軽く水を切ったら炊飯鍋に移し、鍋内側に
表示されている分量に従って水を加える。
- ④さきほど切ったかぶと茎・葉を鍋に入れます。ひとつまみ程度の塩を加え、かるく
かき混ぜてから、ガラス蓋・外蓋をして強火で加熱します。
- ⑤沸騰したら、弱火にしてから蓋をとって、かるくかき混ぜます。かきませたら
蓋をして約 30 分ほど弱火で加熱してください。
- ⑥30 分経ったら火を消して、そのまま 10 分ほど蒸らして出来上がりです。
※出来上がったおかゆは、なるべく時間を置かず早めに召し上がってください。
※かぶの葉は、長時間加熱すると色が悪くなります。見た目が気になる場合は、
かぶの葉だけ別に茹でておき、召し上がる直前に混ぜてください。

おかゆの種類に
よって水量ラインは
異なります。

全粥 1 合
全粥 0.5 合
七分粥 0.5 合

