

もくじ

各部の名称…………… 2

警告 取扱い上の注意…………… 3

点検方法…………… 6

ふたの開け方…………… 7

ふたの閉め方…………… 8

調理の手順…………… 9

お手入れの仕方…………… 11

おかしいな？と思ったら…………… 12

Q & A …………… 13

素材別調理時間早見表…………… 15

レシピ…………… 16

消耗部品などの交換について…… 21

LB-157「落合 務」IH対応ステンレス片手圧力鍋18cm 交換部品注文用紙

郵送日 月 日

部品名	税込価格	数量	金額
パッキン	1,620 円		円
圧力調整おもり	1,080 円		円
お掃除ピン	270 円		円
取扱説明書	864 円		円
送料(代金引換手数料を含む消費税込み)		1	1,296 円
合 計			円

※離島、一部地域は追加料金がかかる場合があります。

フリガナ

お名前

ご住所 〒 -

電話番号

LB-157「落合 務」IH対応ステンレス片手圧力鍋18cm 交換部品注文用紙

郵送日 月 日

部品名	税込価格	数量	金額
パッキン	1,620 円		円
圧力調整おもり	1,080 円		円
お掃除ピン	270 円		円
取扱説明書	864 円		円
送料(代金引換手数料を含む消費税込み)		1	1,296 円
合 計			円

※離島、一部地域は追加料金がかかる場合があります。

フリガナ

お名前

ご住所 〒 -

電話番号

家庭用圧力なべ

品 質 表 示	
材料の種類／本 体	ステンレス鋼（クロム 17％・ニッケル 3.5％） （底の厚さ 1.2mm）
は り 底	アルミニウム合金 ステンレス鋼（クロム 18％） （はり底の厚さ 4.0mm）
底の厚さ	5.0mm（はり底を含む）
取 っ 手	フェノール樹脂（耐熱温度 150 度）
ふ た	ステンレス鋼（クロム 17％・ニッケル 3.5％）
寸 法	18cm
満 水 容 量	3.2L
■取り扱い上の注意	
●空だきをしないでください。	
●使用後はよく洗って乾燥させてください。	
●取っ手の部分が熱くなる場合があります。	
●縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。	
●なべの中に料理を保存しないでください。	
●なべに 3 分の 2（ただし豆類・麺類等は 3 分の 1）以上、内容物を入れて使用しないでください。	
●重曹を直接入れる料理をしないでください。	
●多量の油・多量の酒を入れて使用しないでください。	
●加熱状態では衝撃を与えないでください。	
●使用中又は使用後は無理にふたを開けないでください。	
●使用直後に蓋を開ける際は蒸気を抜く、又は水で冷やす等の処置を怠らないでください。	
●使用する前には必ず各部に異常がないことを確認してください。	
また、各部に亀裂、破損、へこみ、曲がり、ゆるみ等の異常を生じた場合は使用しないでください。	
●さびが出た場合には、さびをきれいに落としてから使用してください。	

作動圧力／高圧 90kPa・低圧 50kPa

MADE IN CHINA

注文用紙郵送先・お問い合わせ先

株式会社タマハシ

〒959-1241

新潟県燕市小高 4549-6

電話番号 0256-63-9545

FAX番号 0256-66-2252

■受付時間 月～金 10:00～17:00
（土・日・祝日・弊社休業日除く）



警告

圧力なべは加熱されると極めて高温高压になる器具です。
取り扱いを誤ると火傷などの障害を負うことがあり危険ですので、
十分注意してご使用ください。
使用する前に必ず蒸気穴が詰まっていないことを確認してください。
蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内の圧力調整が出来ず、
ふたが飛んだり、内容物が飛び散り、火傷や障害の原因となります。

△ 取り扱い上の注意

使用の前に必ず取扱説明書をよく読んでからご使用ください。
器具の破損やけがの原因となる恐れがありますので、使用前の点検は必ずおこなってください。

調理に際して注意すべき材料



重曹



多量の
酒



多量の
油

重曹など急激に熱反応して発泡するもの、
多量の油・多量の酒（アルコール）などは
危険なので調理に使用しないでください。



カレーやシチューの
ルーなど

カレーおよびシチューのルーなど、粘性が強く
糊状になるものを用いた調理はしないでくだ
さい。蒸気穴が目詰まりすることがあります。
蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内
の圧力調整が出来ず、ふたが飛んだり、内容
物が飛び散り、火傷や障害の原因となります。
やむを得ず使用する場合には、ふたをはずして
圧力をかけないで調理してください。



いわしの生姜煮

材料【4人分】

いわし（中）・・・・・・・・・・8尾
生姜・・・・・・・・・・10g
（煮汁）
水・・・・・・・・・・約カップ1
醤油しょうゆ・・・・・・・・大さじ3
酒・・・・・・・・・・大さじ3
みりん・・・・・・・・・・大さじ3
砂糖・・・・・・・・・・少々

高压 5分
5分
10分
10分
13分
13分
5分
10分
10分
13分
13分
5分
10分
10分
13分
13分

作り方

- ① いわしはうろこ、頭、内臓を取り、圧力なべに並べ煮汁をひたひたになるように加えます。
- ② 生姜を薄切りにし①に散らします。
- ③ ふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら弱火にして**高压で5～10分または低圧で8～13分**加熱し、火を止めて5～10分蒸らしします。

ぶり大根

材料【4人分】

大根・・・・・・・・・・800g
ぶりのアラ・・・・・・・・・・500g
生姜・・・・・・・・・・大1片
水・・・・・・・・・・カップ1
酒・・・・・・・・・・100ml
しょうゆ・・・・・・・・・・40ml
みりん・・・・・・・・・・40ml
さやいんげん・・・・・・・・・・適宜

高压 8分
8分
11分
11分
自然冷却

作り方

- ① 大根は2cm位の厚さに切り、皮をむき、面取りをします。大きい大根は2つに切ります。
- ② なべにたっぷりとお湯を沸かし、ぶりはひとくち大に切り、熱湯の中にさっと通して、流水で血合いを洗い流してください。
- ③ 生姜は薄切りにします。
- ④ 圧力なべに①大根、②ぶりのアラ、③生姜の順に入れ、水・酒・しょうゆ・みりんを入れます。
- ⑤ ふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら中央～弱火にして**高压で8分または低圧で11分**加熱し、火を止めた後自然冷却します。
- ⑥ 圧力が完全に下がり、蒸気がぬけたらふたを開け、なべの周りについたアタリをペーパータオルなどできれいに拭き取ります。
- ⑦ ふたを開けた状態で中央で煮汁が半分くらいになるまで煮詰め、仕上げに生姜汁を加えます。
- ⑧ 器に盛り付け、塩ゆでしたさやいんげんの千切りを添えます。

ポイント

・圧力をかけた後に蒸気が抜けてから蓋を開けたときになべの側面のアタリを取り除いてから仕上げると煮汁がにごらずに仕上がります。

■火力調整について

【IH調理器の場合】

電磁調理器(IH調理器)100V・200V用での使用ができます。ただし、2.5kw以上の出力の電磁調理器をご使用の際は、強火での使用はしないでください。

火力が強すぎて焦げ付きやなべ底の破損の原因となります。

【ガスコンロの場合】

・なべはコンロの中央に置いて、なべ底から炎がはみ出さないように火力を調節してください。炎がはみ出したまま使用すると、ハンドルが熱くなったり、ハンドルが損傷して脱落する危険があります。

・隣接するコンロの火が取っ手にあたらないように、取っ手の向きなどを調節してください。



■調理中にむやみになべを動かさないでください

おもりから蒸気が出はじめて、なべの中が高温高圧の状態になっている時にゆすったり傾けたりすると、おもりから勢いよく蒸気が吹き出すことがあり大変危険です。

移動をさせたい場合は、火を止め蒸気を抜いてから両方の取っ手を持って静かに移動させてください。また、取っ手が熱くなっている場合がありますので、取っ手を持つ際は十分に注意してください。

■その他、重要な注意事項

- なべの加熱中におもりに触れると、蒸気が勢いよく吹き出すことがあるので大変危険です。注意してください。
- 調理が終わって火を止めてもなべの中には圧力が残っています。ふたをあける時に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり、内容物が飛び散って火傷や障害の原因となります。本取扱説明書のふたの開け方に従い、なべの中の圧力を完全に抜いてからふたを開けてください。
- ふたを開けるときのには必ず蒸気の火傷に注意して圧力調整おもりを持ち上げながら蒸気排出口の方へまわして、蒸気を完全に排出した上でおもりを引き抜いてから開けてください。ただし、ふたをまわす際に重く感じたら無理に開けず、必ず自然に放置するか、もう一度おもりを取り付けて、水で本体を冷やしてからおもりをはずし、蒸気を抜いてから開けてください。
- ふたをのせただけで、完全に固定されない状態での加熱調理は絶対におやめください。ふつうのなべのふたと違い圧力をかけるための特別な形状になっています。そのため、ふたをのせただけで加熱しても内部に圧力が生じ、ふたが飛んだり、内容物が飛び散り、火傷や障害の原因となります。
- ふたやハンドルがぐらつく時は使用を中止して、ハンドルのネジが緩んでいないか確認してください。緩んでいた場合はネジを締め直してからご使用ください。ネジを締め直してもぐらつきが直らない場合は、ご使用をやめてください。
- 取っ手は熱くなりやけどの危険があります。ミトンやなべつかみを使用してください。
- 取っ手や取っ手取付部、及びつまみ部分に、割れや変形など損傷したまま使用しないでください。またなべの各部に亀裂・破損・湾曲・へこみ・緩み・ぐらつきなどの異常が生じた場合は使用しないでください。
- 天ぷら・揚げ物料理には、使用しないでください。それ以外で油を使用する場合は、油温を200℃以上に上昇させないでください。
- IH調理器で加熱すると本体周辺から「ブーン」という音が聞かれることがありますが、IH調理器となべの振動の波動が共振するために発生するものであり、なべの異常ではありません。
- ふたに貼ってあるシールは、取扱上の注意事項などが記載されていますので、はがさないでご使用ください。
- 電子レンジ、オーブンでは使用しないでください。
- ストーブの上では使用しないでください。
- 食器洗浄機にはご使用にはなりません。
- 料理を本体の中に入れたまま保存しないでください。
- 本書(取扱説明書)はいつでもすぐに見れる場所に大切に保管してください。



白米ごはん

材料[4人分]

米・・・・・・・・・・カップ3
水・・・・・・・・・・カップ3

高圧のみ
5分
10分
高らし

作り方

- ①米は炊く30分前に研ぎ、ザルに上げておきます。
- ②圧力なべに米と水を入れます。
- ③ふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら弱火にして高圧で5分加熱し、火を止めて10分高らしします。

ポイント

新米の場合の水加減は1割減、古米の場合は1割増の量にするとふっくら炊けます。

栗おこわ

材料[4人分]

もち米・・・・・・・・・・カップ3
むき栗・・・・・・・・・・150g
塩・・・・・・・・・・小さじ1と1/2
酒・・・・・・・・・・大さじ1と1/2
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ2
水・・・・・・・・・・3カップ弱(420ml)
※もち米の30%減



高圧のみ
3分
12~13分
高らし

作り方

- ①むき栗は水にさらしておきます。
- ②もち米は炊く30分前に洗ってザルにあげ水気を切っておきます。
- ③圧力なべにもち米と栗・水・塩・酒・しょうゆを加えて軽く混ぜ合わせます。
- ④ふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら弱火にして高圧で3分加熱し、火を止めて12~13分高らしします。

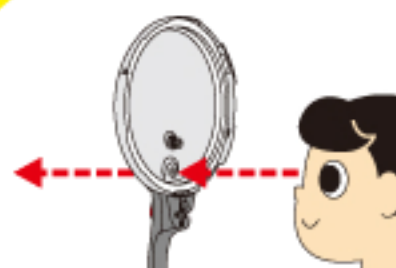
調理の手順

1

『ふたの確認』

ふたのおもりをはずし、蒸気口が詰まっていないか確認します。
詰まっている場合はお掃除ピン等で取り除いてください。

点検方法
6 ページ



2

『材料を入れる』

最大調理量を超えないように材料と水、調味料を入れます。

最大調理量について
4 ページ

加熱時間10分の調理で約1カップ200ml位（あくまでも目安です。）の水分が蒸発します。水分が少なすぎると焦げつきやパッキンを傷める原因となります。



5

『おもりから蒸気が出てきたら弱火』

しばらくすると圧力調整おもりから蒸気が出ます。
この時点で加熱時間スタートです。
火力を弱火にしてください。

圧力調整おもり



△注意

調理中は圧力調整おもりは大変熱くなります。火傷の危険がありますので直接手で触れないでください。



△注意

この時点から無理にふたを開けないでください。
やむを得ずふたを開けたい時は火を止めて、しばらく自然放置もしくは水で冷却し、なべ内の圧力が下がるのを待ってから、7ページのふたの開け方に従い、ふたを開けてください。



Q

圧力調整おもりの蒸気口から蒸気が出ずに、中の煮汁がジクジクと出始めた。

A

考えられる理由は以下の通りです。

- (1)材料を入れすぎている。
→水をかけてなべを冷やしてからふたをあけて、中の材料を減らしてください。
- (2)煮汁にとろみがついている。
→圧力なべのふたを使用せず、普通のなべとして使用してください。
- (3)火力が強すぎる。
→火力を弱火に調整してください。

Q

圧力なべで白米を炊いたら、出来上がりがやや灰色っぽい色になった。

A

白米の中に含まれるでんぷん質が、急速に高温（約120℃）で加熱されることによって、ごく薄く灰色がかった見える半透明のもち状になります。（アルファ化現象）
これは無害で人体に影響はありません。加熱の際の火力を少し弱くしたり、水の量を少なめに加減すると、若干灰色になりにくくなります。

Q

ふたが開かなくなったときどうしたらいいの？

A

なべ内部に圧力が残っている為あける事が出来ないのが原因と考えられます。
しばらく自然放置してロックピンが下がった事を確認していただくか、なべを水で冷やすか、圧力調整おもりの△印を蒸気排出口に合わせて蒸気を完全に排出させてからあけてください。
※上記を試されてもふたを開ける事が出来ない場合は弊社までお問い合わせください。

ふたの開け方

調理が終わっても、なべの中にはまだ圧が残っています。ふたを開ける時、なべの中に少しでも圧が残っていると、ふたが飛んだり、内容物が噴出したりしてやけどの恐れがあり非常に危険です。必ずふたの開け方の手順に従い、なべ内の蒸気をぬいてから、ふたを開けてください。

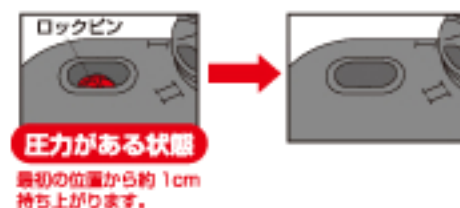
通常のふたの開け方

1 必ず、平らで安定した所に置いてください。

2 蒸気の火傷に十分注意しながら、図のようにおもりの△印を蒸気排出口に合わせて蒸気を完全に排出します。この際おもりは押しながら回してください。(蒸気口を人のいない方にむけてください)



3 そのまま自然放置して、ロックピンが完全に下がってなべ内の圧がなくなったことを確認してください。



4 おもりが熱くないかを確認し、おもりを押しながら△印まで回し、まっすぐ真上に引き抜いてください。まだ、おもりが熱い場合は濡れふきをあててつかむなどして、火傷をしないように注意してください。



5 ふた開閉レバーを前方奥まで押したままふたをわずかに動かし、一旦止めた時にふたの隙間から蒸気が出てこないことを確認してから、時計と逆方向にスライドして開けてください。



6 スライドした時に、ハンドルの動きが重く感じられた時は、内部に圧が残っていて危険ですから無理にふたを開けないでください。もう一度、2～5の手順に従い、蒸気を抜いてから開けてください。

やむを得ず、急いでふたを開ける場合

1 圧力調整おもりをつけたままなべを水で冷却します。



2 ふたから蒸気が噴き出す可能性がありますので、ぬれ布巾をふたに広げ、上から少しづつ水を静かに流して鍋を冷まします。冷ました後は、通常のふたの開け方に従い、ふたを開けてください。

圧力なべ

でつくる

省エネ

カンタン

レシピ

圧力鍋を使えば色んなお料理の調理時間を短縮できる上に省エネだから光熱費の節約にもなってとても便利。

ここからは圧力鍋を使った8点のレシピをご紹介します。

このレシピでの表示

カップ 1=200ml

大さじ 1=15ml

小さじ 1=5ml



蓋をしめておもりから蒸気が出始めてからの加熱時間

火を止めてからの余熱を利用した調理時間

RECIPE CONTENTS



ロールキャベツ



ポークカレーライス



白米ごはん



栗おこわ



黒豆



豚の角煮



いわし生姜煮



ぶり大根

お手入れの方法

使用後は中性洗剤をつけたスポンジなどで洗い、早めに水気を拭き取ってください。必ず、**パッキンと圧力調整おもり**をはずして別々に洗ってください。本体・ふた・各種部品は**食器洗浄乾燥機には使用しないでください**。

パッキン

パッキンとふたの内側を中性洗剤を使ってよく洗い、ぬるま湯で汚れを洗い流してください。水気をふき取り、よく乾燥させてから、ふたの所定の場所に確実に取り付けてください。パッキンが正しくセットされていないと、蒸気漏れやパッキン破損の原因となります。

【パッキンの変色は使用に問題ありませんが、劣化によりヒビが入ったり、表面を手でこするとポロポロと崩れる場合は交換が必要です。パッキンの交換については21ページをご覧ください。】

圧力調整おもり

- 洗淨する等、汚れを取り除いてよく乾かしてから保管してください。食器洗い乾燥機には使用しないでください。
- 分解した圧力調整おもりは、右図を参考にして正しく取り付けてください。
- 紛失を防ぐ為、必ず各部品を取り付けて保管してください。



本体・ふた

- 使用後は中性洗剤をつけたスポンジなどでよく洗い、はやめに水気を拭き取って、よく乾燥させてください。
- 蒸気口に調理カスなどが詰まっていないか確認してください。詰まっている場合は、付属の「お掃除ピン」が針状の物で取り除いてからよく洗ってください。
- 安全バルブのふた裏面部の突起周辺に付着した調理カスもきれいに洗い落してください。ただし、正しい動作をしなくなる恐れがありますので、これらを分解しての洗淨はしないでください。
- 焦げ付きを落とす場合は、なべ表面を傷つける恐れがありますので、金属製の鋭利な刃物は使用しないでください。

■焦げ付きの落とし方

- ①なべの底などにすこし残った料理を、なべの表面を傷つけないように木べらなどを使いさっと取り除きます。
- ②ふたをはずしたまま、なべにお湯を入れて弱火でしばらく煮込みます。
- ③焦げがふやけて浮いてきたら、木べらなどでゆっくりと取り除きます。
- ④しつこい焦げが残っているようなら、数時間そのまま置いて焦げをやわらかくしてから、木べらで取り除いてください。

■その他について

- 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さび発生の原因になります。
- さびの発生や白いはん点が発生した時は、早めにスポンジ等にクリームクレンザーを付けてこすり落としてください。

調理中に異常と思われる状況が発生した場合、直ちに加熱を中止してください。

おかしいな？と思ったら

ふたが開かない	なべ内部に圧力が残っている。 △注意 無理にふたを開けようとししないでください。	火を止めた後に圧力調整おもりの△印を蒸気排出口に合わせてなべ内の蒸気を完全に排出した上で、火傷に注意しながらおもりを外し自然放置します。その後、十分になべが冷めてから7ページの説明に従い、ふたを開けてください。 それでも開かない場合は、ロックピンが、食材やだし汁の油分などの粘性により上に上ったまま張り付いてしまい、ロックが解除されない事があります。十分になべが冷めていることを確認し、注意しながらふたハンドル部分にあるロックピン頭頂部を箸などの先の細いもので上からつついてください。 
加熱しても圧力調整おもりから蒸気が出ない	圧力調整おもりが正しくセットされていない。	火を止めた後に圧力調整おもりの△印を蒸気排出口に合わせて、なべ内の蒸気を完全に排出した上で、圧力調整おもりをはずして、もういちどつけ直してください。
加熱しても安全ロックピンが上がらず、ふたがロックされない。	蒸気口が調理カスなどで目詰まりしている。	すぐに火を止め、圧力調整おもりをつけたまま、なべを水で冷やしてください。その後、なべが十分に冷えてから、圧力調整おもりを外し、付属のお掃除ピンが針状のもので、蒸気口内の調理カスを取り除いてください。
空だき状態になっている。	ふたの閉め方が不十分。	すぐに火を止め、圧力調整おもりをつけたまま、なべを水で冷やしてください。その後、なべが十分に冷えてから、7ページの説明に従い、ふたを開けて中を確認してください。
安全バルブが作動し、蒸気が出た ※注意	パッキンの入れ方が不完全、もしくは、パッキンが損傷劣化している為になべの周りから蒸気が漏れている。	7、8ページの説明に従い、ふたを閉め直してください。
蒸気口が目詰まりしている。	赤いロックピンが上がらず、圧力調理中に安全バルブが作動し、蒸気が出た際は、すぐに火を止め、圧力調整おもりをつけたまま、なべを水で冷やしてください。	その後、なべが十分に冷えてから、圧力調整おもりを外し、付属のお掃除ピンが針状の物を使い、詰まっている調理カスを取り除いてください。
ふたの側面窓からパッキンが飛び出た	蒸気口とロックピンがいずれも目詰まりしている。	すぐに火を止め、圧力調整おもりをつけたまま、なべを水で冷やしてください。怪我や火傷を負われた場合は、速やかに病院に行って医師の指示に従い治療を受けてください。

以上の方法でも問題が解決しない場合は弊社までお問い合わせください。

連絡先 株式会社 タマハシ

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

営業時間(月～金)土・日・祝日除く

AM10:00～12:00 PM13:00～17:00

Q & A こんな時どうしたらいいの？

Q 材料が増えたら加熱時間は長めにしたほうがいいの？

A 圧力なべの「加熱時間」とは、なべの中に十分な圧力がかかり、おもりから蒸気が出始めてからの時間のことを指します。したがって材料の量が変わると、なべを火にかけて、おもりから蒸気が出始めるまでの時間は変化しますが、「加熱時間」自体や蒸らし時間は原則として変わりません。なべの容量が変わっても同じです。ただし、なべの最大調理量は必ず守ってください。

Q アクのでる食材の調理はどうしたらいいの？

A 小豆・こんにゃくなどはさっと茹でて、茹でた煮汁を捨ててから、ごぼう・レンコンなどは水にさらしてからアク抜きをしてから調理をします。シチューやスープなど、材料を炒めてから水を加えて煮るものは、ふたを閉める前に浮いてくるアクをすくい取ります。また、煮込んだあとにふたを取って、さらに汁気を煮詰める場合、この時点ですくい取ります。

Q 圧力なべで煮物をすると、料理の仕上がりがやや水っぽく感じるのはなぜ？

A 圧力なべは通常のなべに比べて、煮る時間をかなり短縮するだけですので、最後の仕上げなど、味の調整は普通の料理と同じように必要です。水分が多ければふたをはずして通常のなべと同じように使用し、水分を飛ばして煮詰めるなどの方法で味を調整してください。

Q 煮物の途中で味見をしたい時はどうしたらいいの？

A 調理中に味見をする場合には、まず火を止め、圧力なべを静かに水道の下に移動し流水にて冷却します。安全ロックピンが完全に下がってから圧力調整おもりを取り外し、圧力なべ内部の圧力を抜いたあと、ふたを外して手早く味見をしてください。味見が終わったら、再びふたをして火にかけます。なべの中の材料は熱くなっているのですぐに安全ロックピンが上がり圧力調整おもりから蒸気が出始めて調理が始まります。圧力調整おもりを外す際はおもりが熱くなっています。また、圧力調整ノズルから蒸気が飛び出すことがありますので火傷には十分注意してください。



調理中は目を離さないでください。空だきは非常に危険です。又、小さなお子様を近づけないようにしてください。

3

『ふたを開めて おもりをセット』

パッキンが確実にセットされているか確認してからふたを開めてください。ふたがロックされて開かなくなります。おもりは差込口に垂直に差し込み、料理によって高压(Ⅱ)または低压(Ⅰ)を選択し、押しながら回してセットしてください。(加圧途中での圧の変更はしないでください。)

ふたの開め方
8 ページ



4

『火にかけて加熱』

IH 調理器・コンロ等で加熱します。しばらくするとロックピンのあたりから蒸気が出てきます。その後にロックピンが上がり蒸気が止まります。



△注意

ガスの火は、なべの底からはみ出さない程度に調節してください。火が側面にまわり、ハンドルを損傷する恐れがあります。また、出力が 2.5kw 以上の IH 調理器では強火での使用はしないでください。火力が強すぎてこげつく恐れがあります。

6

『火をとめる』

加熱時間が終了しましたら火を止めてください。蒸らし時間が必要な料理の場合は、なべの中の蒸気を抜かずにそのまま規定の時間放置してください。なべの中では、残った圧力と熱の力で、調理が続いています。流水冷却が必要な場合は、7 ページの指示に従ってください。

流水冷却の方法
7 ページ

7

『ふたを開ける』

なべ内の蒸気を抜いて、圧力を下げてからふたをあけます。必ず、「ふたの開け方」の方法に従って開けてください。

ふたの開け方
7 ページ

△注意

いかなる場合でもロックピンが完全に下がりなべ内の圧力がなくなるまでふたをあけないでください。ふたをあける際は必ずおもりを取り外してください。

8

『料理を取り出す』

料理が出来たら器に移します。(鍋の中に料理を保存しないでください。)

△注意

鍋は熱くなっています。熱に弱い物の上に置いたり火傷をしないよう気をつけてください。

ロールキャベツ

材料【4人分】

キャベツ……………大8枚
合いびき肉……………200g
玉ねぎ……………1/2個
にんじん……………1/4個
しいたけ……………2枚
塩……………小さじ1/2
ベーコン……………4枚
コショウ……………少々
圆形コンソメ……………2個
水……………カップ3



作り方

- ①なべに熱湯をたっぷり沸かし、キャベツを柔らかく茹で、ざるに上げます。芯の厚い部分をそぎ切りにします。
- ②玉ねぎ・にんじん・しいたけ・そぎ切りのキャベツはみじん切りにします。
- ③合いびき肉に塩・コショウをしてよく練り、②を加えてよく混ぜます。
- ④①のキャベツに③の1/8量をのせて包み、半分に切ったベーコンを巻き、巻き終わりを楊枝で止めます。これを8つ作ります。
- ⑤圧力なべに④のロールキャベツを敷き詰めるように並べて水・コンソメを入れます。
- ⑥ふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら中央～弱火にして**高圧で5分**または**低圧で8分**加熱し、火を止めた後自然冷却する。
- ⑦圧力が完全に下がり、蒸気がぬけたらふたを開け塩・コショウで味を整えます。
- ⑧ふたをとったまま中央にし、煮汁が約半分になるまで煮ます。



ポークカレーライス

材料【4人分】

豚肉……………400g
玉ねぎ……………1/2個
にんじん……………1本
じゃがいも……………大1個
サラダ油……………少々
水……………カップ3
市販のカレールー……………4人分

作り方

- ①豚肉は3cm角に切ります。にんじん1本は厚さ1cmに切ります。じゃがいもは3cm角に切り、水にさらします。玉ねぎは2cm幅に切ります。
- ②にんじん・じゃがいも・玉ねぎをフライパンで炒めてから圧力なべに入れます。
- ③豚肉に塩・コショウをしてからフライパンで炒め、圧力なべに入れます。
- ④圧力なべに水を入れます。ふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら弱火にして**高圧で5分**または**低圧で8分**加熱し、火を止めた後自然冷却します。
- ⑤ふたを開け、カレールーを入れ、2～3分煮込みます。この時圧力なべのふたは、必ずはずしたままで調理してください。

蒸気穴と安全バルブの点検

使用前に必ず蒸気穴と安全バルブの点検を行ってください。
点検を怠りますと事故に繋がりますので、必ず点検をしてからご使用ください。
蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内の圧力調整が出来ずに、ふたが飛んだり、内容物が飛び散り、火傷や障害の原因となります。

蒸気穴の点検

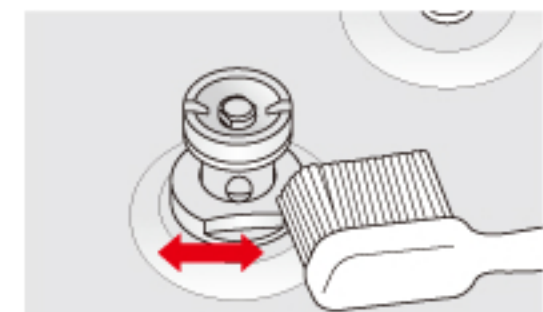
圧力調整おもりを外し、蒸気穴がつまっていない事を確認してください。
詰まっていた場合は付属のお掃除ピンか、針状の物を使い、調理カス等を取り除いてください。



安全バルブの点検



安全バルブ中央にある突起部を箸などで数回押し、水道水で洗い流してください。



汚れが付着している場合は、歯ブラシなどで取り除いてください。

パッキン

パッキンは消耗部品です。劣化した状態や、傷ついたりしていると蒸気漏れがひどくなり、圧力がかからなくなります。ふたの縁から蒸気漏れするようになったらパッキンを交換してください。

ハンドル

ネジが緩んでいないか確認してください。
ネジが緩んでいた場合はドライバーでネジを締めなおしてください。
ネジを締めなおしても直らない場合はご使用をやめてください。

素材別調理時間早見表

ご注意

この早見表の基準は高圧調理での時間となります。

圧力なべで料理する場合、10 分間の加熱で約 1 カップ (200cc) 位の水が蒸発します。水分が少ないとこげつきやパッキンを傷める原因となります。

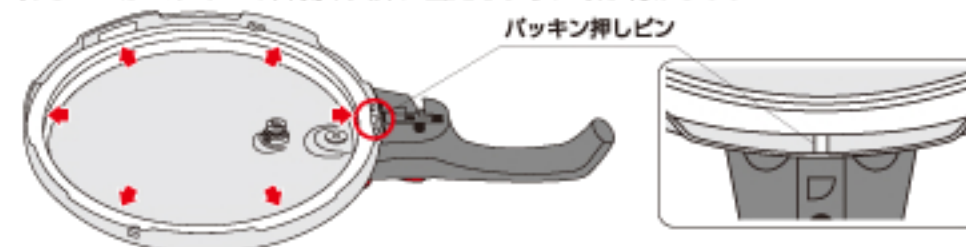
	食材	目的や調理方法	水の分量	加熱時間	蒸らし時間	参考
米	玄米	炊く	米の 1.5 倍	20 分	15 分	3~4 時間浸した場合
	白米	炊く	米と同量	5 分	10 分	15~20 分浸した場合
	赤飯	炊く	米の約 0.7 倍	3 分	12~13 分	35 分位浸した場合
野菜	じゃがいも	ゆでる	カップ 2	2~3 分	7~8 分	1 個 80~120g
	大根	ゆでる	ひたひた	4 分	10 分	4cm 輪切り
	にんじん	ゆでる	ひたひた	0 分	自然冷却	3cm 輪切り
	ごぼう	ゆでる	ひたひた	1~2 分	自然冷却	
	カリフラワー	ゆでる	ひたひた	0 分	1~2 分	二つに割った場合
	里芋	皮なし	ひたひた	0 分	10 分	
	たけのこ	皮付き	ひたひた	4~7 分	自然冷却	
	キャベツ		ひたひた	1 分	自然冷却	
	白菜		ひたひた	0 分	自然冷却	
豆	枝豆		ひたひた	0 分	自然冷却	
	黒豆		豆の 4 倍	15~20 分	15~20 分	4 時間浸した場合
	大豆		豆の 4 倍	10 分	10 分	4 時間浸した場合
	小豆		豆の 4 倍	3 分	自然冷却	アク抜きした場合
魚	いわし	骨まで やわらかい	ひたひた	10 分	10 分	
	さば	骨まで やわらかい	ひたひた	20 分	15 分	
	かれい	煮る	ひたひた	5 分	2~3 分	
肉	牛すね肉	ゆでる		22 分	自然冷却	600g
	牛ロース肉	ローストビーフ風 仕上げ		3 分	20 分	1kg
	鶏もも肉	煮る		2 分	自然冷却	300g
	鶏むね肉	煮す (目玉使用)		3 分	自然冷却	350g
	鶏バラ肉	煮る		7 分	自然冷却	300g
	豚スペアリブ	煮る		12 分	自然冷却	700g

※上記は調理の際の目安です。外気温及び好みや大きさによって、水の分量、加熱時間、蒸らし時間を加減してください。おもりから蒸気が出始めたら弱火にし、蒸気がゆるやかに出る状態に保ちます。これが加熱時間です。蒸らし時間は火を止めてからの余熱を利用した調理時間をいいます。加熱時間 0 分とはおもりから蒸気が出た時点をいいます。

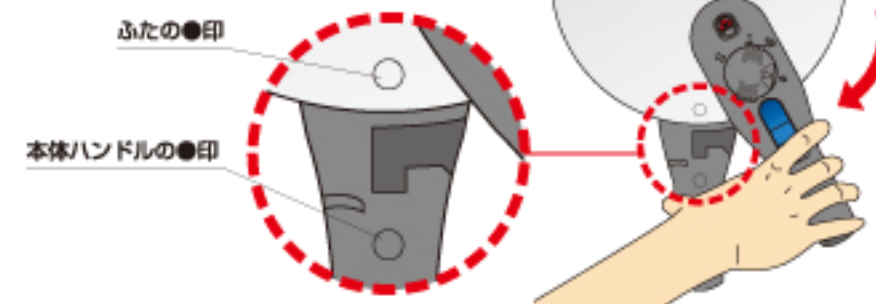
ふたの閉め方

1 必ず、平らで安定した所に置いてください。

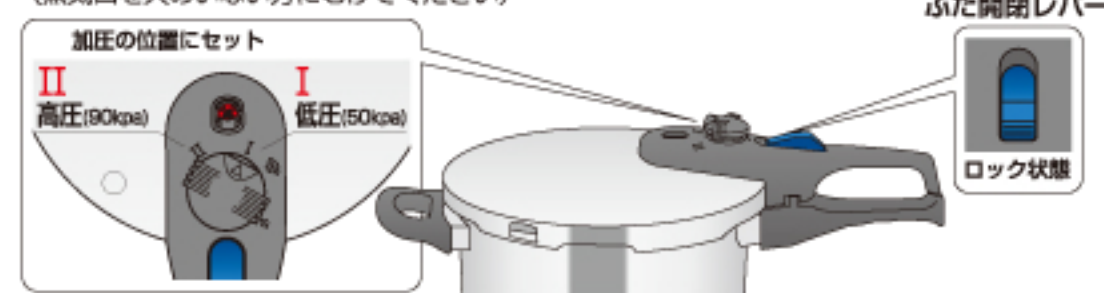
2 パッキンがしっかりとセットされている事を確認してください。
 パッキン押しピンがパッキンの外側中央部に当たるように取り付けます。



3 ふたの●印と本体ハンドルの●印を向かい合わせにして、本体に水平にふたをかぶせます。上からふたを押すとシューと空気が抜ける音がします。空気を抜いてから、ふたハンドルを片手で押しつけながら時計回りにスライドさせます。上下のハンドルがきちんと重なるまでスライドしてください。



4 ふた取っ手と本体取っ手が完全に重なり、ふた開閉レバーがロック状態の位置に戻ったことを確認してください。また、おもりがきちんとセットされているかを確認してください。(蒸気口を人のいない方にむけてください)



黒豆

材料[4人分]

黒豆……………カップ2
水……………カップ6
砂糖……………カップ2
しょうゆ……………大さじ1
塩……………少々



高圧 低圧
15分 18分
20分 23分
15~20分
蒸らし

作り方

- ①鍋に水・砂糖・しょうゆ・塩を入れて中火にかけて砂糖が溶ける程度に火を通して冷ましておきます。
- ②冷めたら、きれいに洗った黒豆を入れ一昼夜浸しておきます。
- ③圧力なべに黒豆をつけ汁ごと入れ、ふたを閉めて強火にします。
- ④おもりから蒸気が出始めたら弱火にして高圧で15~20分または低圧で18~23分加熱し、火を止めて15~20分蒸らしします。
- ⑤自然に冷めるまでおき、味をしみこませます。



豚の角煮

材料[4人分]

豚バラかたまり肉……………800g
水……………カップ4
長ネギ……………適宜
生姜の薄切り……………適宜
酒……………大さじ3
豚の茹で汁……………カップ3
砂糖……………大さじ3
しょうゆ……………大さじ4
みりん……………大さじ1
さやいんげん……………1袋
練りからし……………適宜

高圧 低圧
15分 18分
20分 23分
15~20分
蒸らし

作り方

- ①圧力なべに豚肉・水・ねぎ・生姜・酒を入れてふたを閉めて強火にします。おもりから蒸気が出始めたら中央~弱火にして高圧で15分または低圧で18分加熱し、火をとめた後自然冷却します。
- ②圧力が完全に下がり蒸気が抜けたらふたをとり別のボールなどに肉を取り茹で汁につけたまま冷めます。(ねぎ・生姜は取り除きます。)
- ③表面に固まった白い脂を取り除き豚肉はさっと洗って5cm角位の長さに切ります。茹で汁はペーパータオル等で濾しておきます。
- ④圧力なべに濾したゆで汁と豚肉・砂糖・しょうゆ・みりんを入れふたを閉めて強火にし、おもりから蒸気が出始めたら中央~弱火にして高圧で5分または低圧で8分加熱し火を止めた後自然冷却します。
- ⑤圧力が完全に下がり蒸気が抜けたらふたを開けて中央で煮汁が半分位になるまで煮ます。
- ⑥器に豚肉と塩ゆでしたいんげんなどを添え、煮汁をかけます。お好みでからしを添えます。

ポイント

・下茹でした豚肉は煮汁の中で冷ますと旨味が肉に戻りしっかりと冷めます。冷ました肉の表面に固まった白い脂を取り除くと仕上がりがさっぱりします。

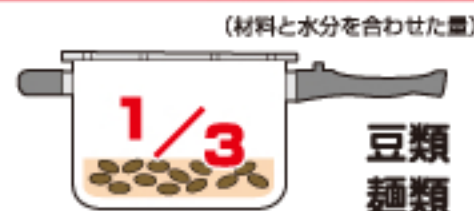
最大調理量について

3分の2以上の内容物を入れて使用しないでください。特に豆類・麺類のように煮炊きによって分量が増えるものは、3分の1以上の内容物を入れて調理しないでください。(豆の皮が蒸気穴をふさぐことがありますので、できるだけお手持ちの落とし蓋等を使用してください。)蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内の圧力調整が出来ずに、ふたが飛んだり、内容物が飛び散り、火傷や障害の原因となります。

材料と水分を合わせた量で
なべの深さの2/3以下



注意!! 豆類・麺類の最大調理量
なべの深さの1/3以下



❗ 落とし蓋を使用する際は紙やアルミホイル等は使用しないでください。
蒸気穴をふさいでしまう恐れがあります。

空だきしない

空だきは絶対にしないでください。なべ底の変形やパッキンを傷め蒸気漏れの原因となります。火力の調節はこまめにおこない加熱中は火元を離れないでください。

急に圧力調整おもりから蒸気が出なくなった場合は
ただちに火を止めてください。空だきの始まりです。
なべが冷めるまで自然放置してください。



蒸気口の方に注意

蒸気口を人のいる方向にむけたまま調理しないでください。また、減圧する際も蒸気を人のいない方向にむけて減圧してください。減圧の際は特に勢いよく蒸気が噴き出します。十分注意してください。注意を怠ると火傷や障害の危険があります。



「突沸現象」を防ぐために

❗ 注意

みそ汁などで味噌を入れた直後や温め直しの際には、

1. あらかじめお玉でよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

「突沸現象」とは、味噌等が鍋底に沈殿している状態で急速に加熱した時に底部だけが先に沸き上がる現象で、内容物が飛び出したり、場合によっては鍋が転倒してやけどや物品の破損の危険があります。赤だし味噌(だし入りの豆味噌)をご使用の場合は特にご注意ください。

消耗部品などの交換について

圧力なべには、使用により劣化していく消耗部品が使われています。取扱説明書に従って正しい使用方法をしているにもかかわらず異常が感じられる場合は、消耗部品の劣化が原因となっている場合があります。本製品は、下記の各種部品をご希望の方へ有償にてお送りしております。ご希望の部品を下記図にてよくご確認の上、次ページの手順に従ってお求めください。交換部品を他社代用品などに交換することは絶対にしないでください。

 パッキン 1500 円 ご使用の頻度にもよりますが、ご使用いただくうちに次第に劣化していきます。食品の色素などによる表面の着色などは使用に問題はありませんが、表面を手でこすり、ボロボロと剥れるようだと交換時期です。また、正しくセットしてあるにもかかわらず、ふたの回りから蒸気が漏れるようになったら、パッキンが劣化している可能性があります。ご使用1年くらいで交換されることをおすすめします。	 圧力調整おもり 1000 円 圧力調整おもり等で使用しているパネなどの部品だけのご注文には対応しておりません。	 お掃除ピン 250 円	 取扱説明書 800 円
---	--	---	---

△注意

ハンドル交換など、上記以外の消耗品交換は製品の安全性確保のため弊社での交換修理のみでの対応とさせていただきます。
ご希望のお客様は、お手数ではございますが、弊社お問い合わせ先までお電話ください。

消耗品のご注文方法

ご注文の仕方は3通りの方法がございます。

☎ 電話で注文	📠 ファックスで注文	📧 郵送で注文
☎ 電話番号 0256-63-9545 株式会社タマハシ 受付時間 月～金 10:00～17:00 (土・日・祝日・弊社休業日除く) 製品番号又は製品名と必要な部品名、お届け先のお名前、ご住所、電話番号をお伝えください。	📠 FAX番号 0256-66-2252 日曜・祝日・弊社休業日のご注文は翌日営業日受付とさせていただきます。 取扱説明書 P.22 の注文用紙をご利用ください。	📧 宛先 〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6 株式会社タマハシ 取扱説明書 P.22 の注文用紙をご利用ください。

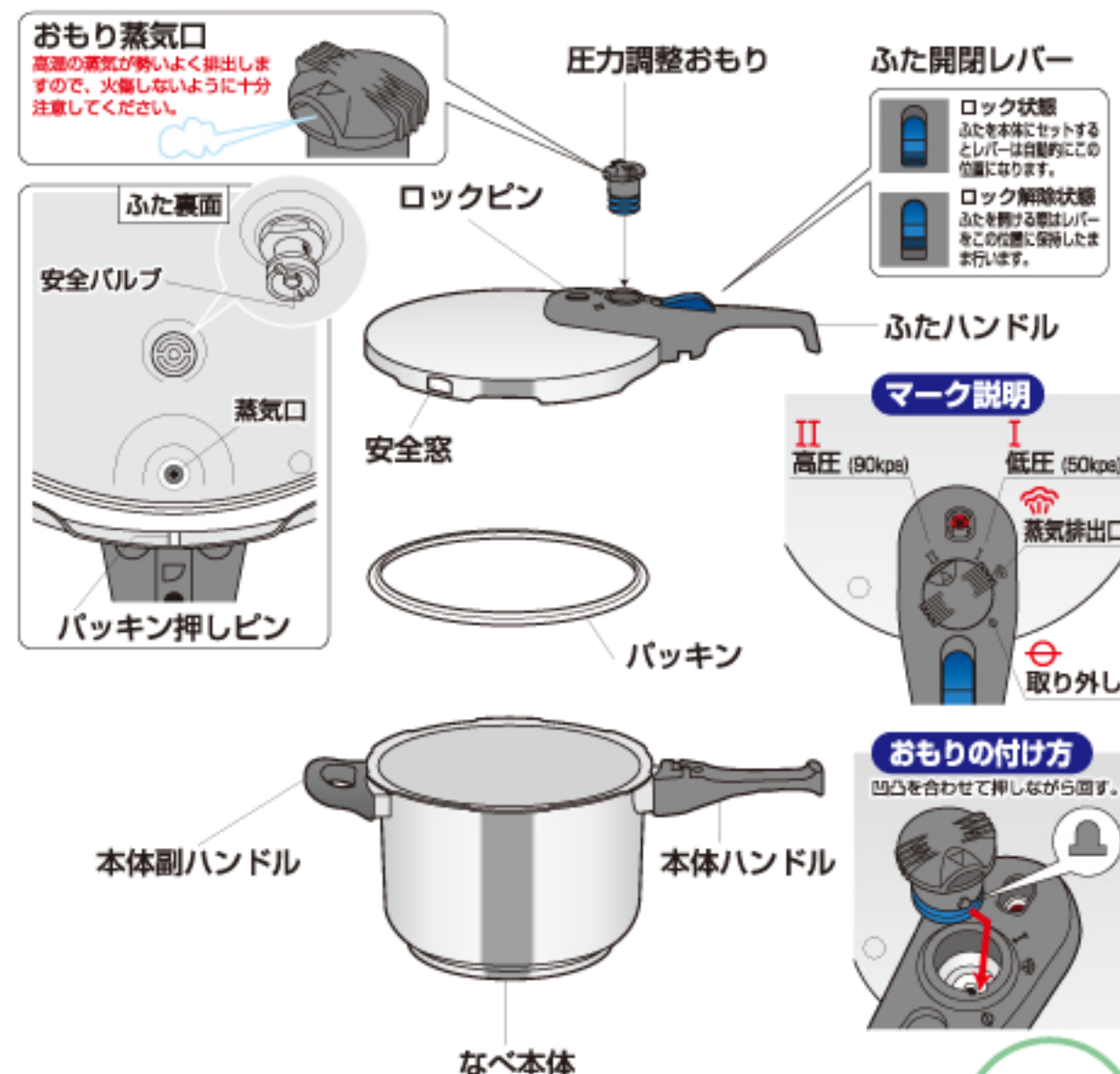


ご注文から発送まで **3～7 日間**でお届け ※欠品などの諸事情によっては発送日がおくれる場合がございます。

返品・交換について

- 品質については万全を期しておりますが、万一お届けした部品が破損・汚損していた場合、またはご注文と異なる場合、配送中での破損があった場合はお取替えさせていただきます。
- お手数をおかけいたしますが、部品到着後一週間以内にご連絡ください。(この場合送料は弊社が負担いたします。)
- お客様のご都合による返品は、7 日以内に返品ご希望の意をご連絡いただければ返品をお受けいたしますが、この場合の送料は、お客様のご負担とさせていただきます。

各部の名称



※パッキンは消耗品です。使用頻度及び条件により交換時期は異なりますが蒸気モレが発生したら交換してください。

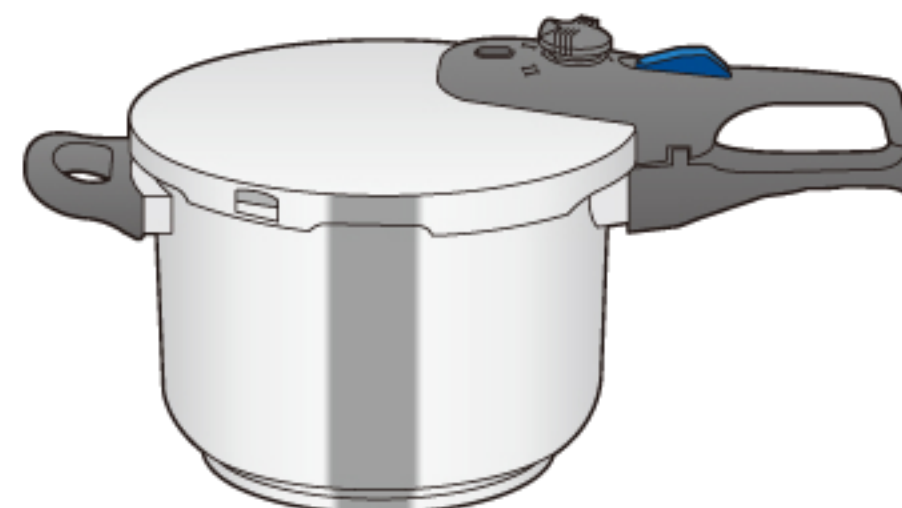
LB-157「落合 務」

IH対応ステンレス片手圧力鍋 18cm

容量3.2ℓ(5合炊)

取扱説明書

この度は、お買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
 この商品は一般家庭で調理するために使うものです。不適切な取扱いが事故につながります。
 ご使用になる前にこの取扱説明書を必ずよく読んでから正しくお使いください。
 また、この取扱説明書はわからない時などにすぐ見れるように必ず大切に保管してください。



本品はSGマーク認定商品です。
 調理器具の欠陥によって発生した
 人身事故に対する補償制度です。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



ガス 電気 電圧 電圧 ハロゲンヒーター ラジエントヒーター シーズヒーター エンタロヒーター



PSCマークは、消費生活用製品安全法によって、消費生活用製品のうち、一般消費者の生命又は身体に対して特に危害を及ぼすおそれが多いと認められる製品に付けられるマークである。一般消費者が購入する際に安全性を確認できるよう、メーカーや輸入業者、事業者に対して、表示して販売することを義務付けたものであり、所定の安全基準に適合したものについて表示し、表示がない商品は、販売しない、販売の目的での陳列も禁止される。PSCのPはProduct(製品)、SはSafety(安全)、CはConsumer(消費者)を表す。



SG(エスジー)マークは、Safety Goods(安全な製品)の略号で、安全な製品として必要なことなどを決めた認定基準に適合していると認められた製品にのみつけられるマークです。

Tamahashi co., Ltd.
 輸入販売元 株式会社 タマハシ 新潟県燕市小高4549-6
 TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252
 URL <http://www.smile-king.co.jp>
 E-mail tamahashi@smile-king.co.jp