

## おいしいごはんの炊き方※最大4合まで炊飯いただけます。



### 1. 洗米のコツ：ヌカを洗い落とす程度に手早く

最初の水は、ボウルなどにたっぷりためた水を一気に注ぎ、手早くかき混ぜてすぐに捨てます。ゆっくりすると、ヌカのおいがお米に吸収されたり、色つやが悪くなったりします。最近のお米は精米度が高きれいになっていますから、力を入れる必要はありません。2、3回といでから、水を替えて数回洗い、ザルなどに上げて水気を切ります。

### 2. 水に浸して吸水させます：最短 30 分から 2 時間

おいしいごはんを炊くのに大切なことは、お米にまんべんなく水を吸わせることです。吸水時間はお米の種類や気温によって変わります。

・軟質米（北海道・東北・北陸）：炊く前に 30 分以上吸水させれば充分です。

・硬質米（その他）：2 時間位までが基本吸水時間です。

・冬場など気温の低い時：少し長めにするとよいでしょう。また、水に浸さずザルに上げたままにしておいても吸水できます。この時は、お米が一粒一粒しっかりと炊き上がります。

### 3. 水かげんはお米の新旧やお好みに合わせて

炊き上がりは、その時々季節や温度によっても微妙に変化します。

・標準：お米の量の 2 割増し

・古米や古々米：お米の量の 3 割増し

・新米：お米の量の 1 割増し

水かげんは、吸水量のちがいが、米質のちがいが、またご家庭の好みによって異なりますから、上記の基本を参考にして水の量を調整してください。また、少ない量を炊く場合には、蒸発量が多くなりますので水の量を少し多めにしてください。

#### ●無洗米の水かげん

標準よりも 5~10% 程度多めの水かげんにしてください。とぐ必要はありませんが、浸水は他のお米と同じように行ってください。

#### ●炊き込みごはんの水かげん

やや硬めの方が良いので水は少なめに。水分の多い具や、酒・しょうゆ等を加える場合は同量の水を差し引いてください。

### 4. 火かげんのコツ

#### (1) はじめチヨロチヨロ：はじめは弱火で

沸騰が早すぎると米粒の表面だけが糊化して内面へ水分が浸透せず、熱も伝わりにくいので、おいしいごはんになりません。はじめは弱火で、徐々に火を強くします。少量のときや洗ってすぐ炊くときは、特に気を付けてください。

#### (2) 中パッパ：火力を強めて沸騰させる

鍋全体の温度を均一に高めて沸騰させます。

#### (3) プツプツいうころ火をひいて：沸騰したら、火を弱める

沸騰したら、吹きこぼれない程度に火を弱めます。沸騰から 12~15 分位して蒸気がなくなってきたら、最後に 5 秒ほど火力を強めて余分な水分を飛ばします。

#### (4) 赤子泣くとも蓋とるな：火を止め、10~15 分間蒸らす

火を止めた後は、余熱を米粒の芯まで通して、ふっくら仕上げます。途中

で蓋を取ると温度が下がっておいしく仕上がりにません。

#### (5) 蒸し上がったら

炊きたてのご飯は、ほぐしながら、おひつに移します。そのまま保温する時は、底から大きく返すように軽く混ぜ、乾いたふきんをかけて蓋をしてください。

## 正しく安全にご使用いただくために、この説明書を必ずお読みいただき、必ず保管してください。

注意：安全のために必ずお守りください。

## 初めてお使いいただく前に

●製品にぐらつきやひび割れ、金属部に引っかかりなどの不具合がないことをご確認ください。またご使用前に必ず各部に異常がないことをご確認ください。

●スポンジに中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでください。

●水と米ぬかを入れて10~15分ほど煮沸してください。黒変化がおこりにくくなります。

## 使用上 ご注意くださいこと

●取っ手が焦げる可能性がありますので、火力を調節してください。

ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。

●絶対に空炊きをしないでください。(すべての熱源)

空炊きをしますと、アルミが損傷(腐食、穴アキ)したり、取っ手やつまみの損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。なお、予熱をする場合は、加熱時間を1分以内にしてください。長時間の予熱は空炊きになります。

●Si センサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)でお使いの際は、転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の事項をお守りください。

・本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んでいることを確認してください。

・五徳の形状や調理量によっては転倒することがありますので、ご注意ください。

・サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。300ml 以上の水または 300g 以上の調理物を入れて置き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

●調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。

●調理中、調理後は取っ手やつまみが熱くなっている場合があります。やけどのおそれがありますので、鍋つかみなどをご使用ください。

●調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減にご注意ください。また、縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

●コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。

●カセットコンロで使用する場合は、鍋でボンベ容器カバーを覆わないようにご注意ください。カセットボンベが過熱され、破裂するおそれがあります。

●ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどのおそれがあります。また、長時間の連続使用となり、空炊きになりやすく、本体や樹脂部品の損傷の原因となったり、腐食や変色、黒変化など製品の品質低

下の原因になります。

●金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。

●取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。

●加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中に取っ手がぐらついてくる場合があります。そのままご使用になりますと、脱落によるやけどなどの事故のおそれがあります。

●つまみがゆるんだら締め直してご使用ください。

●樹脂製の取っ手やつまみが使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。

●製品に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。また、ご自分で修理、改造してご使用にならないでください。事故の危険があります。

●天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。

- ・縁まで油を満した状態での使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(目安として、油の量は深さの半分くらいまでしてください。)
- ・油温を 200°C 以上に上昇させないでください。
- ・揚げ物調理に際しては、ふたをししないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
- ・ガスコンロ以外の調理器では揚げ物料理をしないでください。火災ややけどなどの事故のおそれがあります。



油の量は深さの半分くらいまで

## 電磁調理器の使用上 ご注意くださいこと

●お使いの電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。

●電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。

●落下などによって裏面の貼り底が剥離した場合は、トッププレート(天板)を傷つけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。

●火力を「中」以下にしてご使用ください。特に 3kW 以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になると、本体の変形や溶解、剥離などの損傷、やけどや火災などの事故のおそれがあります。

●少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり危険です。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど、空炊きにならないように充分ご注意ください。

●トッププレートにのせたまま、製品をあおらないでください。本体の底面との摩擦によりトッププレートに傷が生じたり、アルミの粉が生じて汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。

●調理中に振動音(ジーンやブーンなど)が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置き換えたり火力を調節してください。

●電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

## 長くお使いいただくために

●金属製の調理用具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使いになり、内面を傷つけないようにご注意ください。傷つけますと、腐食の原因になります。

●急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。

●酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等のアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。

●製品の中に料理を保存しないでください。

# 文化鍋



創業 明治二十六年  
福岡 糟屋郡久山町  
茅乃舎ノ道具

## お手入れについて

- スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のためによく乾燥させてください。
- アルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機用洗剤など）を使用しないでください。また、金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面を傷つけ、腐食の原因となります。
- こげついた場合、金属製の固いものでこすらないでください。表面を傷つけ、腐食の原因となります。水やお湯に充分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでいいねいにお取りください。
- こげが残ってどうしても落としたい場合は、クレンザーや金属たわしで落とすことができます。ただし、そのままにしておくともすぐ黒変化しますので、水と米ぬかを入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると黒変化がおこりにくくなります。
- 食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤（食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤）によっては腐食や変色の原因となります。特にネジなどの部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

## その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に内面が黒くなる場合がありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用になられてもさしつかえありません。気になる場合は、①水の中に少量の酢（水1Lに対して大さじ2）か輪切りのレモン2～3枚を入れて煮沸させ、クレンザーとスポンジで洗ってください。②①で落ちない場合には水1Lに対して酒石酸またはクエン酸小さじ1杯の溶液を沸かし、クレンザーとスポンジで洗うと落とすことができます。
- ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン整水器の水がアルミニウムと反応してきたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのまま使用してもさしつかえはありません。無理して取るようなことはせず、水と米ぬかを入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。
- 味噌汁などを温め直す際には、強火で一気に加熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散ることがあります。中身をよくなきまぜてから温めてください。
- 鍋の取っ手（樹脂製）について、樹脂部分に小さな凹凸や仕上げの際の削り跡が見られることがありますが、製造工程において生じるものでご使用にはさしつかえありません。

ご使用  
いただける  
熱源



【本体】アルミニウム合金、取っ手：フェノール樹脂、  
貼り底：鉄・アルミニウム溶射 / 底の中央部の厚さ：3.7mm(貼り底を含む)  
【表面加工】内面 / 外面：ヘアライン仕上げ、外面（底）：焼付け塗装  
【ふた】アルミニウム合金、つまみ：フェノール樹脂  
【寸法】19cm(段部の内径) 【満水容量】3.0L 【段下容量】2.1L

お問い合わせ

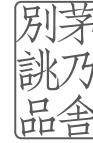
(株)久原本家 (くばらほんけ)

電話 ☎ 0120-84-4000 受付時間：8時～20時・年中無休

〒811-2503 福岡県糟屋郡久山町大字猪野1442

製造元 北陸アルミニウム株式会社

# 文化鍋



昭和の高度成長期から親しまれ続ける文化鍋。  
蓋が鍋の内側に収まり吹きこぼれにくい形状で、  
ご飯はもちろん、煮物や汁物にも重宝します。  
熱伝導に優れ、保温性が高く、軽いところも魅力的です。  
その使い勝手の良さを  
現代の暮らしにも提案をさせて頂きたく、  
この度 電磁調理器に対応する文化鍋をおつくりしました。  
表面の光沢を抑えたことで、  
使い始めからそつと台所に馴染んでくれると思います。