

RICE COOKER



RICE COOKER (4 合炊飯盒)

取扱上の注意

●ご使用になる前に、柔らかいスポンジなどを使用し中性洗剤で水洗いしてください。●金属製タワシや磨き粉などのご使用は製品の表面を痛めるのでおやめください。●調理中と調理後は高温になるので火傷には充分ご注意ください。●使用後はよく洗い、乾燥させてから保管してください。●容器内側に焦げがこびりついた際は無理に擦らず、お湯に浸してから擦り取ってください。●製品に強い衝撃を与えないでください。●食料の保存容器としてはお使いいただけません。●酸性・アルカリ性の強いものは入れないでください。

製品仕様

- 材質 : アルミニウム (耐熱塗装, 白色アルマイト)
- 容量 : 4 合炊き
- サイズ : W105 × D180 × H145 mm
- 重量 : 338 g

Made in Japan

muraco

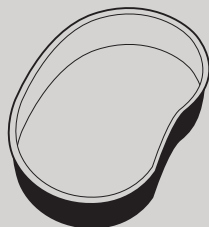
株式会社シンワ ムラコ事業部
埼玉県狭山市根岸 649-7

お米の炊き方

1. フタを使ってお米を計量し、お米を軽く研ぐ
2. 適正な目盛りまで水を入れる
3. お米を水に浸しておく
(夏場は 30～60 分、冬場は 60～120 分間)
4. 外フタをして中火で 5～10 分加熱する
5. 沸騰して吹きこぼれが始まったら弱火にし、
20～25 分ほど加熱する
6. 外フタが持ち上がらないよう、必要に応じて
重石をのせる
7. いい香りがしてプチプチと音がし始めたら火
を止める
8. 外フタを開けご飯をかき混ぜてから、外フタ
を少しずらして被せ、5～10 分ほど蒸らす

※炊飯時は内フタは使用しません

※火力・時間はあくまで目安です。ご使用の器具に応じて調整し、お好みの炊き具合を見つけてください。



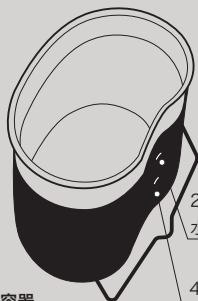
外フタ

すり切り 1 杯でお米 3 合



内フタ

すり切り 1 杯でお米 2 合



容器
4 合炊き

2 合分の
水量目盛り

4 合分の
水量目盛り