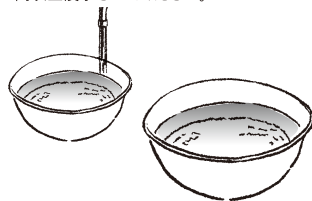


炊き方

① 洗米

お米を洗米し夏場は30分以上、冬場は1時間以上浸水させてください。



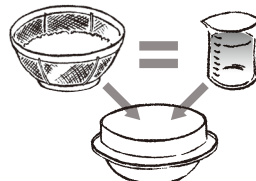
② 水気を切る

ざるに上げて水気をしっかり切ってください。



③ お米と水を入れる

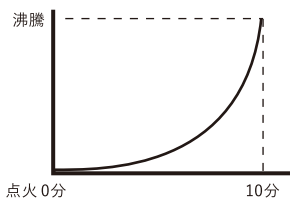
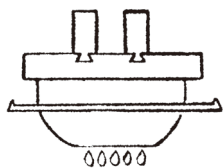
釜にお米を移したら、お米と同じ重さのお水を入れてください(1合あたり150cc)。



④ 沸騰させる(10分以内)

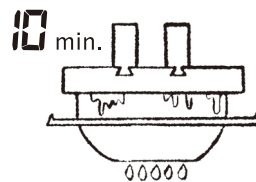
例) 弱火で7分、その後沸騰まで強火

【沸騰イメージ】



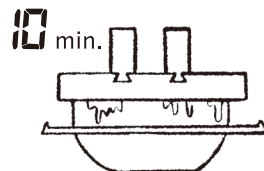
⑤ 弱火

沸騰したら弱火で10分間、火を入れる。



⑥ 蒸らし

火を消して10分間蒸らす。



⑦ 完成



この炊き方は目安ですので、理想的な炊き上がりはご自身で見つけてください。

例)

【柔らかめが好きの方】
水の分量にて調節ください

【すしシャリなど】
沸騰まで強火、そのあと5~6の工程は同じ

釜浅  商店
KAMA-ASA

釜浅のごはん釜 3合炊

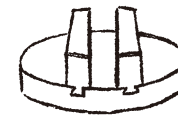
取扱説明書

この度は釜浅のごはん釜をお求めいただき誠にありがとうございます。
釜は岩手県の南部鉄器、蓋は木曽のさわらを使用しています。いずれも長く使用できる素材ではございますが、お客様にご協力いただくことでより一層、末永くご使用できるようになります。
つきましては次のページ以降をよくお読みになりご使用いただきますようお願い申し上げます。

『釜浅のごはん釜 3合炊』セット内容



鉄釜



釜蓋



取扱説明書(本紙)

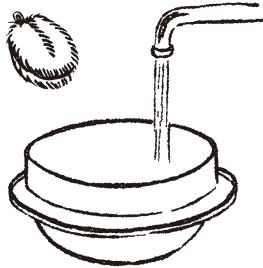
釜浅  商店
KAMA-ASA

初めてごはんを炊く前に

釜

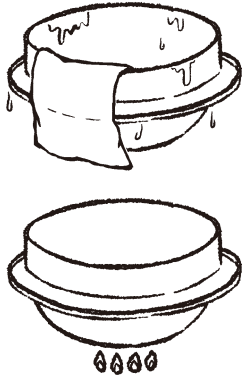
1. 水洗い

初回のみ洗剤を使用し、たわしできれいに洗ってください。



2. 水気をきる

水滴を残らず乾拭きした上で、コンロ(弱火)にかけ、底面の水分が乾いたことを確認したら火を止め、あとは余熱で乾かしてください。

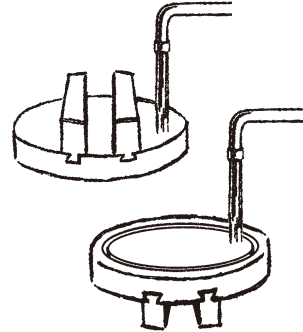


蓋

浸水

全体を水に浸けます。蓋が浮いてきてしまいますので裏表交互に30分ずつ行ってください。

※さわらは独特の芳香がします。香りが苦手な方は、水ではなく米のとぎ汁で浸水すると匂いが落ち着きます。



日頃のお手入れ

釜

炊いたご飯は素早くおひつに

ご飯を入れたままにしまうとご飯に金属臭が移りやすくなる上、水分が溜まり錆びやすくなります。炊いたご飯は直ちにおひつなどの容器に移してください。

洗うときは固いものでこすらない

釜の内側は錆びを抑制する『酸化被膜』という薄い層があります。固いものでこすると被膜が傷つき、錆やすくなります。洗うときは洗剤を使用せず、やわらかい『棕櫚のたわし』と水のみで洗ってください(たわしの金具に注意)。金属たわしやナイロンたわしなどの固いものは厳禁です。たわしで落ちないようなこびりつきは、お湯を沸かし、ふやかしたあとに洗ってください。

ご飯をうつしたら直ちに洗う

そのままにしておくとうどんに含まれた水分によって錆びが発生したり、ご飯粒が固まって落ちにくくなるため、ご飯をおひつなどに移したらすぐに洗ってください。

濡れたままにしない

濡れたままにすると錆びてしまいます。洗い終わったら、水滴を残らず乾拭きした上で、コンロ(弱火)にかけ、底面の水分が乾いたことを確認したら火を止め、あとは余熱で乾かしてください。その際、空焚き状態にならないようご注意ください。

蓋

ご使用前は軽く水に濡らす

急な乾湿を繰り返すと反りや割れの原因になります。乾燥した状態で蒸気が当たるのもその一つ。使用前に軽く水にさらしてから調理してください。

洗剤を使わずに洗う

さわらは油が多く含まれておりそれが保護の役目をしています。洗剤は油分を分解し木を弱らせてしまいますので、棕櫚のたわしと水のみで洗ってください。

立てて干す

洗い終わった後は木目に沿って立てて干してください。寝かせて干すと湿気が溜まりカビが発生しやすくなります。

取り扱い上の注意

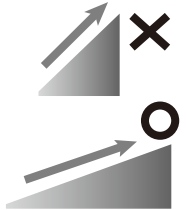
強い衝撃を与えない

落としたり、ぶつけたりすると割れる恐れがあります。



[IHで使用する場合] 温度は徐々にあげる

IHでご使用する際は変形や割れの原因となりますので、急激に温度を上昇させないでください。



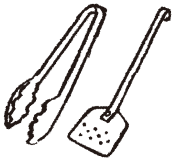
“空焚き”厳禁

釜本体の劣化を招く原因になりますので、空焚きしないでください。



傷 = サビの原因

釜が傷につき錆びやすくなるので金属製の tong、ターナーなどは使用しないでください。



トラブルシューティング

#1

釜本体が錆びてしまった...

錆は人体に無害ですので、味に影響がないようであればそのままご使用いただいて問題ありません。万が一ご飯に錆臭さや錆の味がするようであれば、乾いた棕櫚のたわしで錆の部分をごすり表面の錆のみを落としてください。そのあとお茶を釜に入れ、沸かしてください。これを何度か繰り返すことで錆の進行を防ぎます。

#2

釜蓋が割れてきた!

釜蓋は1枚の板ではなく何枚かの板を張り合わせてつくられています。使用期間にかかわらずつなぎ目から割れが起こる場合もあります。ですが、接合部に『覆い核』(やとぎね)という板が通っているため、蒸気が漏れることはほとんどありません。お気になさらずにそのままご使用ください。

#3

釜の内側を傷つけてしまった

補修自体は可能ですが新品と同じかそれ以上の費用がかかる場合があります。傷がついても使えないわけではありませんのでそのままご使用ください。

#4

炊飯以外に使用しても良い?

特に問題はありませんが、酸性が強い料理(トマトやお酢などを含む料理など)は被膜に影響を与える可能性がありますので、避けていただいた方が良いでしょう。

#5

釜だけの販売はできるか

もちろん可能です。釜浅商店、もしくはお求めになった店舗までお問い合わせください。

