

# DX文化鍋

文化鍋で  
炊いたご飯が  
一番おいしい。



**GAS**  
ガス火に最適

**CAST**  
鋳造製

**日本**  
一製一

DX文化鍋なら、わずか**15分**<sup>※</sup>の加熱で、  
※吸水時間、蒸らし時間を除く。

## ふっくら柔らかな炊き上がり

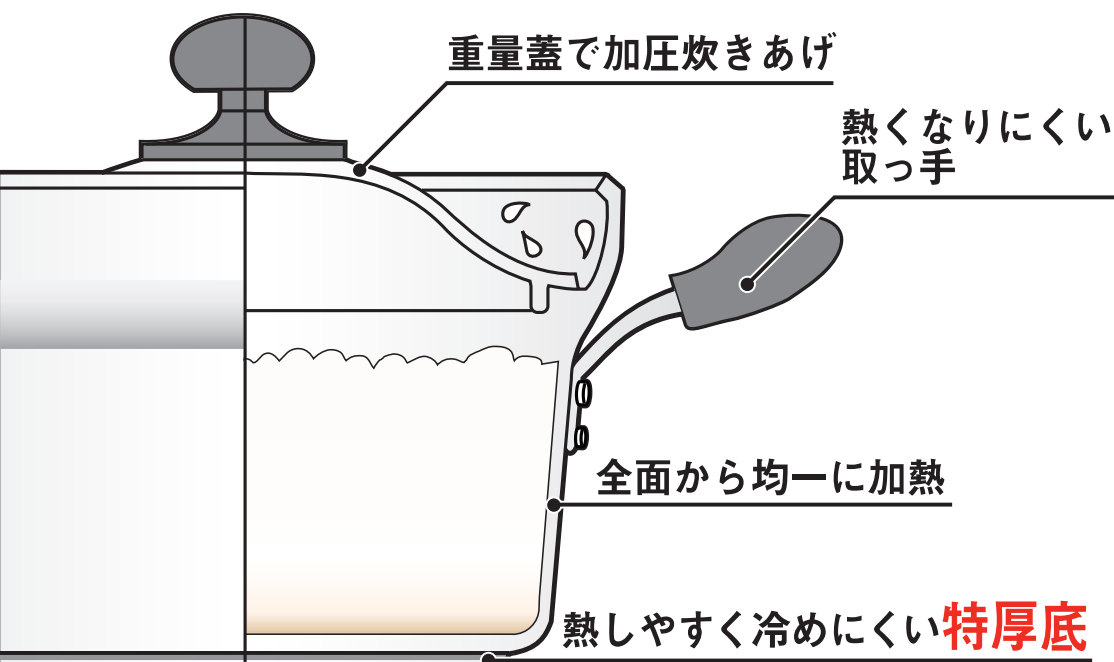


1. 米を研いで、水に浸けておきます。(夏場は30分以上、冬場は1～2時間)
2. 米と水を入れた鍋を火にかけて、強火で加熱します。
3. 沸騰して蓋の周りにおねばが吹き始めたら、沸騰を続ける程度に火を弱めます。(中弱火～中火に)
4. 4分経ったら弱火にして、さらに6分加熱します。
5. 火を止める直前に5秒ほど強火にして、余分な水分を飛ばします。
6. 火を止めて、10～15分、蓋を取らずに蒸らします。
7. 鍋の縁からしゃもじを入れて、さっくりと全体を混ぜた後、おひつ(または保温ジャー)に移します。しばらく鍋に入れておくときは、きれいなふきんをかけてから蓋をします。



すくないご飯もおいしく炊ける

### アルミキャスト《鋳造》製厚手調理器



**GAS**  
ガス火に最適

熱が均一に伝わります。

●電磁調理器(IHクッキングヒーター)にはお使いいただけません。