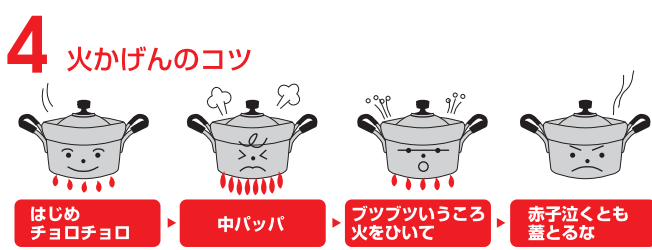


おいしいごはんの炊き方

- 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くきれいになっていますから、ゴシゴシ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十分です。
 ・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、その時々や季節や湿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、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。



- (1) はじめチョロチョロ・・・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) 中火・・・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くします。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、ふくらませます。途中で蓋を取ると温度が下がっておいしく仕上がりません。
- (5) 蒸し上がったら
 炊き立てのご飯は、ほぐしながら、おひつに移します。乾いた木製のおひつは余分な水分を吸収してくれるので理想的です。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。

ごはん鍋のサイズと最大炊き量

	No.18	No.20	No.22	No.24
文化ごはん鍋	0.52kg	0.61kg	—	—
DX文化鍋	(3.5合)	(4合)	0.88kg (6合弱)	1.16kg (8合弱)

表面加工(文化ごはん鍋のみ) / ふっ素樹脂塗膜加工
 材料の種類 / アルミニウム合金 (底の厚さ3.0mm)
 寸法 / cm
 満水容量 / ℓ

北陸アルミニウム株式会社
 〒933-0393 富山県高岡市市川2265
 お客様相談室 TEL 0766-31-3501
 【受付時間】 午前9:00～午後5:00 月曜～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます) 1108



すくないご飯も
 おいしく炊ける
 アルミキャスト製

厚手炊飯鍋



DX文化鍋

文化鍋で
 炊いたご飯が
 一番おいしい。



文化ごはん鍋

内面は、耐久性に優れたふっ素樹脂デュボン社のテフロン®プラチナ加工。



もっとおいしく
 ご飯が炊ける!
 取扱説明書

hokua

お買い上げありがとうございます。お使いになる前に必ずお読みいただき、必ず保管してください。「テフロン」はデュボン社のふっ素樹脂についての登録商品です。ライセンスにより北陸アルミニウム株式会社が使用しています。

取扱説明書

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。この製品は、ご家庭での調理用ですが、電磁調理器(IHクッキングヒーター)ではご使用できません。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。また、この製品には、家庭用品品質表示法に基づいた材質・容量等の表示がありますので、あわせてご確認ください。

▲注意 Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)でお使いの際は必ずお守りください

- 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。
- 本体のサイズに合ったコンロで使用してください。
 - 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だ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く、なるべく取っ手をしながら調理してください。
- 〈温度センサーの状態〉
-

▲注意 安全のために必ずお守りください

- 取っ手が焦げますので、火力を調節してください。
 ご使用時に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、ふっ素樹脂塗膜やアルミが損傷(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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液(マニキュア落とし)または市販のシールはがし液をご利用ください。また、はがした後は、液が残らないようにしてください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤で内部をよく洗ってください。
- DX文化鍋の場合)また、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。黒変化がおおりにくくなります。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または北陸アルミニウム株式会社ににご相談ください。

使用上で注意いただきたいこと

- 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ので、ご注意ください。
- 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、緑まで水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。
- 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。
- 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。
 - ・緑まで油を満たした状態でのご使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(めやすとして、油の量は深さの半分くらいまでしてください。)
 - ・油温を200℃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。



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、角の丸いならかなものをお使いになり、内面をキズつけないようにご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。なお、木や竹、プラスチック製等のものをご使用になりますと、よりいっそう長くお使いいただけません。
- 文化ごはん鍋の場合)火力を中火以下でご使用になると、ふっ素樹脂塗膜が長持ちします。また、本体の表面で材料を刻んだりしないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。
- 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。

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。
- 文化ごはん鍋の場合)金属たわし、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。
- DX文化鍋の場合)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。表面をキズつけ、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。表面をキズつけ、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、中性洗剤を含ませたスポンジでいねいにお取りください。
- DX文化鍋の場合)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黒化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると黒変化がおおりにくくなります。
- 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になります。

その他ご注意いただきたい点について

- DX文化鍋の場合)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、水の中(りんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます)。
- DX文化鍋の場合)ご使用中に内面に白いプツプ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製水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて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。
- 味噌汁を温め直す際には、強火で一気に入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。中身をよくか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。