

取扱説明書

蒸器：アルマイト

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、別途、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りますので、空の状態で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いてください。



注意 安全のために必ずお守りください

取っ手が焦げないように、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よう湯の補充をしてください。(すべての熱源)

空炊きをしますと、アルマイトが損傷(色落ち、穴アキ、腐食)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。
- 製品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。
- 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ご相談ください。

使用上ご注意ください

- 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、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、底鍋(蒸し鍋)、セイロ、ふたを確実にかみあわせて、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、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や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。
- 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。やけどなどの事故のおそれがあります。
- 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ので使用しないでください。つまみがゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 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、やけど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。
- 湯を補充する際には、湯気でやけどをしないようにご注意ください。
- 底鍋に水を多く入れますと、蒸しムラ等の原因になりますので水を水位線(刻印)以上入れないでください。

- 強い衝撃を与えないようにしてください。特にはめあわせ部分にひどい変形が生じると蒸せないことがあります。
- 油を使って料理する際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。
- ふたには蒸気排出用の穴があります。噴出する蒸気でのやけどのおそれがありますので、蒸気排出用穴の位置をよくお確かめの上ご使用ください。特に、取っ手の方向に向けられないようご注意ください。

長くお使いいただくために

- 金属製の鋭利な調理用具をお使いの際は、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。
- 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、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。
- 鍋やセイロの中に料理を保存しないでください。

お手入れについて

- 何度も続けて蒸すときは、その都度セイロ(底穴)の目詰まりを洗い落としてください。
- お手入れには金属たわし、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。表面をキズつけ、腐食の原因となります。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。
- 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、腐食の原因になります。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ていねいにおとりください。
- 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。

その他ご注意ください

- ご使用中に内面が黒くなることがありますが、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、水の中に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。
- 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。そのままご使用になられてもさしつかえありません。無理して取るようなことをしないで、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。中身をよくかきまぜてから温めてください。

使いいろいろ...

- 蒸器として
茶碗蒸し・赤飯・おこわ・卵豆腐・まんじゅう・シウマイ・蒸しパン・プリンなど
 - 鍋として
おでん・湯豆腐・煮魚・炒め煮・茹でものなど
 - 水切りとして
うどん・蕎麦・パスタ・野菜など
- ※そうめんなどの細いものを水切りするときは、目の細かいザルなどをセイロにのせてから水を切ってください。
※底鍋で麺類などを茹でるときは、吹きこぼれないよう火加減や調理物の量にご注意ください。

餅米の上手な蒸し方

- 餅米は、よく洗ったあと、3時間~12時間水に浸してください。短時間でずと芯が残り、あまり長くなりますと餅米がべたつき、つやがなくなりますのでご注意ください。なお、セイロにはそのまま直接入れても結構ですが、蒸し布を敷くと取扱いに便利です。
- 餅米は、セイロの中心部をやや少なめに入れます。(下図参照)蒸すと量・重さとも約2倍にふえます。



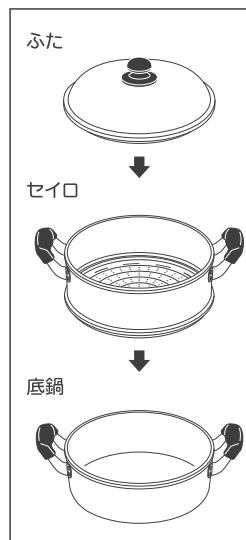
- 餅米を蒸すときは、お湯が沸騰してからセイロをのせてください。
- 最大量を蒸すときは、水位線(刻印)まで水を入れてください。
- 途中で2回くらい水を打ちます。やわらかくしたい場合は、3~4回ふりかけてください。(ただし、もち用のときは、打ち水をしなくてください。)

餅米・赤飯を蒸す場合

- ★餅米は、よく水洗いし、一晩水につけてください。(急ぐ場合でも3時間以上必要です。)
- ★水をよく切り、セイロに入れてください。(蒸し布を敷くと、取扱いに便利です。)
- ★水は底鍋の水位線(刻印)まで入れて、お湯を沸かしてください。
- ★お湯が沸騰したら、餅米の入ったセイロをのせて蒸し上げてください。
- ★空炊きにならないように、湯の補充に十分注意してください。

普通の蒸し物の場合

- ★底鍋1/2程度まで水を入れてください。
- ★お湯が沸騰したら、セイロをのせて蒸します。



サイズ	米の最大蒸し量	水量(刻印)	餅米の蒸し時間
22cm	1.2kg(8合)	2.0ℓ	20~25分
24cm	1.8kg(1升2合)	3.0ℓ	20~25分
26cm	2.2kg(1升5合)	3.7ℓ	25~30分
28cm	3.1kg(2升2合)	4.4ℓ	30~35分
30cm	4.5kg(3升)	6.0ℓ	35~40分

〈お問い合わせ先〉

北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川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)



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。