三炎鍋

◆お手入れについて

□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、釉薬のはがれや割れの原因となります。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、腐食やカビ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、釉薬のはがれや割れの原因になります。水やお湯に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丁寧にお取りください。

□本体やふたに水分や汚れが残っている場合は、ニオイやカビの原因になります。カビ臭いときは、水（8分目）に酢（大さじ3程度）を入れ10分程度沸騰した後に、よく洗い乾燥させてください。ニオイが気になる場合は、茶殻をひとつかみ入れ、10分程度沸騰してください。ニオイを吸収します。

□浸け置き洗いは絶対にしないでください。長時間水につけると水分を吸収し、カビやニオイ、目詰まりの原因になります。

□食器洗い機での洗浄はしないでください。ひび割れなどの損傷のおそれがあります。

◆その他ご注意いただきたいこと

□陶器の特性上、ご使用後に表面の細かいひびのようなものが生じる場合がありますが、これは釉薬の部分に入るひび（貫入）で異常ではありません。表面から水分がにじみ出ることがありますが、そのまま使用してもさしつかえありません。

□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。

◆基本の炊飯（ごはん鍋）

＜白米＞

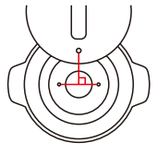
1.洗米、浸水

米をとぎ、分量の水で表の時間程度浸水させます。土鍋が水を吸うのを防ぐため、長時間の浸水にはボウル等を使用してください。

2.加熱

ふたをして沸騰するまで中火にかけます。二重ぶたの中ぶたと上ぶたの穴の位置が直角（十字）になるようにセットしてください。湯気が出て沸騰したら弱めの中火で表Aの時間を目安に加熱します。吹きこぼれる場合がありますので火加減にご注意ください。

※電子レンジの場合は表Bの時間を目安に加熱します。



3.蒸らし

火を止めて、表の時間程度蒸らします。蒸らし終わったらすぐに全体を混ぜて水分を飛ばしてください。

【A：IH・ガス火の場合】

鍋のサイズ	ごはん鍋1合	ごはん鍋3合
水の量	200ml	600ml
浸水時間	20分	20分
沸騰からの加熱時間	10分	15分
蒸らし時間	10分	10分
最大炊き量	150g	450g

【B：電子レンジの場合】

鍋のサイズ	ごはん鍋1合	ごはん鍋3合
水の量	200ml	600ml
浸水時間	20分	20分
加熱時間	500w（10分）	500w（17分）
蒸らし時間	10分	10分
最大炊き量	150g	450g

※お使いの機種や米の種類によっては、加熱時間が変わる場合があります。お好みに合わせて加熱時間等を調節してください。

※ごはん鍋以外を使用する場合は水の量と火力を確認してお使いください。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社
〒933-0343 富山県高岡市宝来町932
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[受付時間] 午前9:00～午後5:00
月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）

2609

商品や取扱説明書の情報が確認できます。
https://hokua.com/alucube/attention/

紙

⚠ 本体は高温になります。火力を調節し、やけどに注意してご使用ください。

取扱説明書

IH用　土鍋：陶器

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。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、別途品質表示事項として材質・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　安全のために必ずお守りください

■絶対に空炊きをしないでください。（すべての熱源）

空炊きをしますと本体が高温になり、ひび割れ、釉薬の損傷や、火災のおそれがあります。長時間の予熱は空炊きになりますのでご注意ください。

■火力を調節してください。

ガスコンロでご使用の際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、本体の損傷やひび割れ、やけどや火災などの事故のおそれがあります。

〈火力の調節〉



■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、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。

・空の状態でコンロに置かないでください。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、安定していることを確認してからご使用ください。

〈温度センサーの状態〉



◆お使いいただく前に

□初めてご使用になる前に、製品にひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常がないことをご確認ください。

□初めてご使用になる際は、スポンジに中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでください。

□毎回ご使用前に表面の水分を拭きとり充分に乾いた状態で使用してください。

□目止めのために、米のとぎ汁（8分目）または小麦粉（大さじ2～3杯）を水（8分目）に溶かし、10分程度沸騰させ冷ましてください。気泡を埋め、ニオイ移りなどを防ぎます。加熱は吹きこぼれない程度の火力に調節してください。

□陶器製のため、製品に個体差が生じる場合があります。

□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アルキューブ株式会社にご相談ください。

◆電磁調理器（IHクッキングヒーター）でご使用になる場合は

□お使いの電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。

□電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。

□火力を「中」以下にしてご使用ください。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと、本体の損傷やひび割れ、やけどや火災などの事故のおそれがあります。

□少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう充分ご注意ください。

□鍋底はざらつきがあるため、トッププレートにキズがつかないようご注意ください。

□調理中に振動音（ジー、ブーン）が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。

□電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

◆使用上ご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、調理後は本体や取っ手、つまみが高温になります。やけどのおそれがありますので、素手で触れないで必ず鍋つかみ等を使用してください。

□吹きこぼれによりガスの火が消える場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。

□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。

□カセットコンロで使用する場合は、鍋でボンベ容器カバーを覆わないようご注意ください。カセットボンベが過熱され、破裂するおそれがあります。

□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、本体やふたの損傷の原因となったり、製品の品質低下の原因になります。

□電子レンジで使用する場合は、対応している家庭用機種に限り、指定の出力以下でお使いください。業務用などの高出力レンジ（750W以上）では使用しないでください。

□電子レンジの庫内は、鍋から充分離れた安全に加熱できるスペースがあることを確認してご使用ください。

□電子レンジでは、発熱した本体の熱でラップが溶けることがありますのでご注意ください。

□お使いの電子レンジの取扱説明書もあわせてお読みください。

□オーブンでは使用しないでください。

□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。本体が損傷するおそれがあります。また、熱い鍋を急に冷たい所に置くと割れるおそれがありますので鍋敷き等を使用してください。

□調理後は高温になります。必ず断熱性の高い鍋敷きを使用してください。

□鍋に料理を入れたまま冷凍しないでください。膨張により割れるおそれがあります。

□陶器製のため、激しい衝撃を与えると割れる場合があります。取り扱いにご注意ください。またテーブルの上で滑らせると、家具をキズつけるおそれがあります。

□製品に割れなどの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。事故のおそれがあります。

□天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。

□過度な高温加熱により食材が炭化し、発煙、発火することがあります。加熱のしすぎにご注意ください。

□炒め物には使用しないでください。空炊き同様に損傷の原因になります。

□酒やみりんを多く入れますと、引火するおそれがあります。ふたを外してアルコール分を飛ばしてください。

□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危険がありますので、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ないようご注意ください。

□料理の内容によっては、変色したりニオイがつくことがあります。

◆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、釉薬のはがれや割れ、カビの原因になります。

□洗った後の水分は充分に拭き取り、底面を上にして乾燥させてください。風通しの良い場所に収納してください。

□製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。長時間放置した場合は、しみ、ニオイの原因になります。