



マジカル深土鍋

取扱説明書



使用上のご注意

使用する前にならず各部に異常がないことを確認してください。ふちまで水等を満たした状態で使用しないでください。鍋の中に料理を長時間放置しないでください。傷みの原因になります。



警告

**天ぷら
厳禁**

●油を使って、**天ぷら・フライ**をするのはおやめください。万一割れた場合に火災などの原因になり大変危険です。



注意

**空焚き
厳禁**

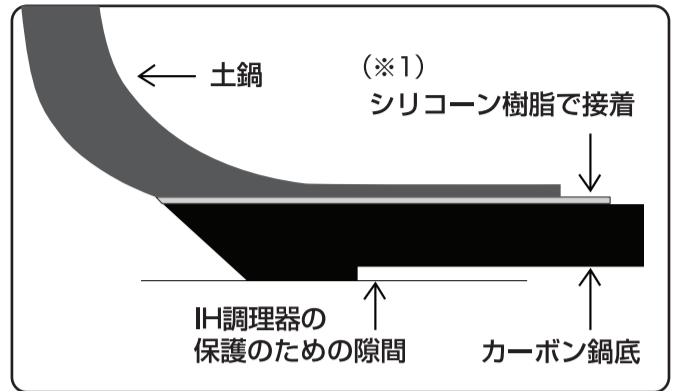
●**空焚き**はおやめください。中身を入れない状態でIH調理器等にかけないでください。接着剤が劣化してはがれの原因になります。(※1)



注意

**落下
厳禁**

●土鍋は**ショックに弱く割れやすい**ので、丁寧に扱ってください。特に取手は注意してください。



ご注意

- AC100Vの700W～AC200Vの3KWまでのIH調理器に対応しています。その他、ガスの直火・電子レンジ・ラジエントヒーター・ハロゲンヒーターなどの熱源に使用可能です。**オーブンは250℃以下**で使用可能です。
▶内蓋はオープン調理に使用しないでください。(外蓋は使用可能)
- 調理中調理後の**内蓋は大変熱くなっている**ため、火傷しないように注意してください。
- キッチンの天板やテーブルなどの表面を傷つけるおそれがあります、**鍋敷き等を用意**してご使用ください。
- 土鍋の外側の**水気は完全に拭き取ってから**ご使用ください。
- 土鍋は急激な温度変化に弱いので、**火力を必ず弱火～中火～強火へと段階的に上げて**ご使用ください。
- 熱くなった土鍋を濡れたふきんなど**急に冷たい物の上に置かない**でください。
- ふたは高耐熱製ではありませんので、**直火にかけない**でください。
- 沸騰したら**火力を下げ**てください。そのまま加熱を続けると**空炊きと同じ状態**になり、**はがれの原因**になります。



より良い状態でお使いいただくために目止めをおすすめします。土鍋は吸水性があるためいきなりご使用になりますと、醤油、塩分油分が入込んでシミの原因になります。土の特有の異臭が発生することがあります。これらを防止し、陶器の風合いを美しく保つためには、小麦粉を大さじ約2杯と水を8分目まで入れ、約5分程度煮立て火からおろして人肌ぐらいまで冷まして十分に水洗いしてからお使いください。

使用していくにつれて表面には貫入(細いひび)が生じたり、吸水性があるため水分が鍋底裏にしみ出ることがありますがこれらは異常ではありません。土鍋の表面には土の粒子のばらつきによって製造時に小さなくぼみが生じる場合があります。



ご使用中のご注意

- ▲加熱した土鍋に触れるときは、ふたや取手が熱くなりますので、**火傷しないように注意**してください。**必ず鍋敷き、鍋つかみ等**を使用してください。
- ▲鍋底でシンク面を傷つけるおそれがありますので、洗う時シンクに**直接触れないようにあてものを用意**してください。
- ▲時間短縮でお料理。
だし汁だけを先に沸騰させた後に、具材などを入れていただきますと、再度沸騰するまでの**時間を短縮**でき、火加減も多少弱くできますので**コゲつき難く**なります。
- ▲粘性の高い食材
特に**お餅・おかゆ・雑炊・昆布・うどん・とき卵**などについては以下のように調理されると良いです。
1.粘性の高い食材をなるべく**上の方に置いて調理**し、鍋底に置かないようにしてください。
2.だし汁の量を充分保ち、**煮詰まりとコゲつきに注意**してください。
3.**具材はなるべく八分目ぐらいが適量**です。フルに入れますとコゲつきの原因になります。
4.**火加減を調節**し、火力を弱めてください。



ご使用後のお手入れ

- ★ご使用後はスポンジと中性洗剤ですぐに洗ってください。**鍋底へはクレンザー・金属タワシの使用を避けて**ください。
- ★洗ったあと、風通しのよい所で裏返しにし、**完全に乾燥させてから収納**してください。
- ★土鍋は吸水性があるため、**水に浸したままにしておきますと**、汚れた水を吸収してしまい、**カビ・シミ・臭気**が発生させる原因になります。
- ★ダンボール箱は吸湿性が高いので、捨てずにそのまま収納に利用すると、土鍋を**湿気から守って**くれます。但し、除湿の妨げになりますので衝撃緩衝材を取り除いてください。
- ★お餅などの**こびりつきはお湯と中性洗剤でふやか**し、**割り箸などでこすり取**ります。早めに処理して清潔に使いましょう。
- ★**鍋底が乳白色**になる場合があります。
水の成分(ミネラル分等)によるもので、衛生上問題はありません。お酢を鍋底に垂らし、30分以上おき、スポンジでこすっていただくと取り除くことができます。十分に水洗いしてからお使いください。
- ★**カビ臭さにはお酢が効果的**です。
お酢の殺菌、消臭効果を利用してにおいを消します。たっぷりの水を入れた土鍋に、酢大さじ2～3杯を目安に加え10分ほど煮立て、火からおろして人肌ぐらいまで冷まし、十分に水洗いしてからお使いください。
- ★**食べ物のにおいは茶殻**でとれます。
土鍋にたっぷりの水と茶殻(緑茶やほうじ茶)などをひとつかみ入れて、火にかけ10分ほど煮立て、火からおろして人肌ぐらいまで冷まし、十分に水洗いしてからお使いください。茶に含まれる成分がイヤな臭いを吸収してくれます。





マジカル深土鍋

◆白米の炊き方 (おこげご飯は不可)

白米の炊き方

- ① ボウルなどで洗米し、ざるに上げ水切りしたのち
お米1合に水200ccを入れる。※1
- ② 30分程度水に浸して土鍋に移す。土鍋の内蓋と蓋を閉める。
- ③ 中火で炊く(卓上IHの場合700W)でスタート。キッチンのIHについては
必ず取扱説明書で、出力を確認してから使用してください。
- ④ 炊く時間の目安は、1合→約9分、2合→約12分、3合→約15分。
- ⑤ 火を止めて、そのまま20分以上蒸らす。おこげご飯は炊かないで下さい。※2

※1 お米の種類・季節・お好みにより水加減を調整して下さい。

※2 おこげご飯は炊けません。カーボン剥がれの原因になります。

炊飯適量表

水位目盛	下から1本目	下から2本目
炊飯量	2合	3合
炊飯時間	12分	15分



水位目盛は目安です。
火加減、加熱時間により
吹きこぼれる場合がある
のでご注意ください



マジカル深土鍋

◆玄米ごはんの炊き方 (おこげご飯は不可)

玄米ごはんの炊き方

- ① ボウルなどで洗米し、ざるに上げ水切りしたのち
お米1合に水240～280cc※1と塩ひとつまみを入れる。※2
- ② 2～5時間程度※3 水に浸して土鍋に移す。土鍋の内蓋と蓋を閉める。
- ③ 中火で炊く(卓上IHの場合700W)でスタート。キッチンのIHについては
必ず取扱説明書で、出力を確認してから使用してください。
- ④ 炊く時間の目安は、1合→約8分、2合→約11分、3合→約14分。
その後、弱火(卓上IHの場合260W)で30分炊く。
- ⑤ 火を止めて、そのまま10分蒸らす。おこげご飯は炊かないで下さい。※4

※1 お米の種類・季節・お好みにより水加減を調整して下さい。

購入された玄米によって異なります。炊き方の説明を必ず確認して下さい。

※2 塩は玄米特有の苦味を和らげ皮を柔らかくする作用があります。

入れなくても炊飯は可能です。

※3 購入された玄米によって異なります。炊き方の説明を必ず確認して下さい。

※4 おこげご飯は炊けません。カーボン剥がれの原因になります。