

白釜・フッ素加工釜の取扱方法  
 白釜・フッ素加工釜の取扱方法

**お使いになる前に、釜を煮沸消毒されるには**

●お使いになる前に煮沸消毒される  
 とき、米のとぎ汁または、ひとにぎりの  
 米を入れた水を、釜に八分目くらい入れて、  
 約10分煮沸してください。

(水だけの場合に、白釜は、水質によって釜の内面が黒  
 っぽくなる場合があります。フッ素加工している釜は、早切れ  
 することがあります。)

●もし黒変したときでも、全く害はありません。

**釜のお手入れについて**

- 釜あげ後は、必ず釜を洗ってください。特に釜底部のおねばや米粒をきれいに洗い流して  
 から、つぎの炊飯を開始してください。残っていると早切れの原因になることがあります。
- 白釜は、初め釜底にご飯がこびりつくことがあります。しばらくお使いになりますと、こび  
 りつきが少なくなってきます。

**炊飯の手順**

**1 お米を計る**

正しく計量してください。

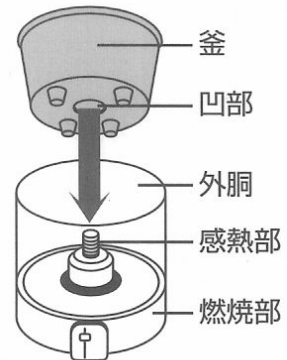
米の換算表	
1升	= 1.5kg = 1.8L
1kg	= 1.2L = 6.7合
1.0L	= 0.83kg = 5.6合

**2 お米をとぐ**

**3 外胴を燃焼部にのせ、釜を外胴に入れる**

**4 浸しをする**

- お米に水を吸わさないと芯の残る場合もあります。
- 洗米後のザルあげ保存は、乾燥するとき割れ米になりやすく、雑菌も繁殖しやすくなります  
 のでしないでください。



**5 浸しの終わった米を釜に入れる**

- 釜底に昆布を敷いたり油を入れると早切れの原因になります。
- ライスネットをお使いのときは、釜中央部を凹ませてネットを重ねるようにしてください。
- ライスネットは目づまりしますので、おねばを洗い流してお使いください。炊きムラや早  
 切れの原因になります。

**6 水加減をする**

**7 点火操作をする**

**8 自動消火する**

**9 むらし(15分程度)後ほぐしをする**

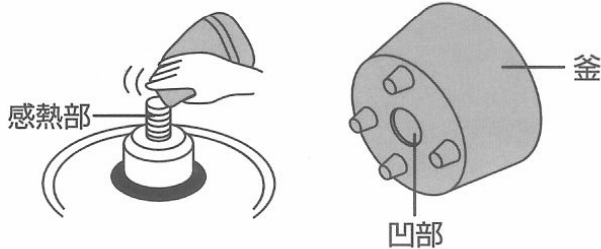
上記の炊飯手順と注意事項を守っていただき、おいしいご飯  
 のできあがりです。

# おいしいご飯を炊くためのご注意

# 1

下部のイラスト部位（凹部・感熱部）をきれいにする

汚れていると早切れや焦げの原因となります。ときどきみがき粉などできれいにみがいてください。



# 6

お米の洗いすぎ、洗い不足に注意

- お米は水に漬けると砕けやすくなります。割れ米、粉米は早切れ、炊きムラの原因となります。
- ぬか、ごみなどを洗い流して手早くとぎあげてください。
- 洗米機使用の場合は2~3分を目安にしてください。
- とぎ汁はきちんと捨てて、にごりのなくなるまで数回洗ってください。

# 2

長時間ざる上げや水に入れたままにしない

- 割れ米になりやすく、また雑菌も繁殖しやすくなります。
- 時間の目安は夏30分、冬60分をおすすめします。

# 3

無洗米を使う場合

- 米を浸漬すると米の表面に気泡が付着しますので底の方から数回かき回して吸水しやすくしてください。
- 水に濁りがある場合は、一度軽く洗ってください。
- 水量は「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。
- 浸漬時間は一般の米と同じで夏30分、冬60分必要です。

# 4

ご飯を取り出した後の釜はきれいに洗う

- 釜底のオブラート状のおねばは、早切れの原因となります。
- ライスネット使用の場合は、ネットは必ず炊飯毎にきれいに洗ってください。

# 5

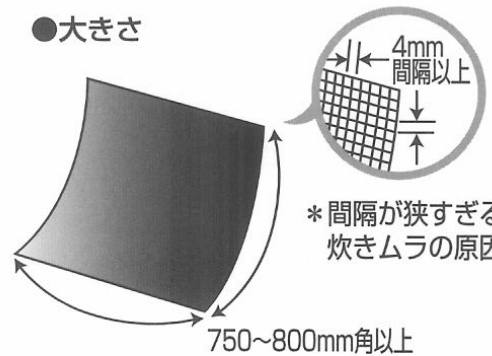
炊き込みご飯を炊くときは

- 米量は最大炊飯量の半分以下にしてください。
- 具は米の浸漬が終わって水加減の後で米の上のせてください。（具や油が釜底にたまると早切れの原因となります。）
- 調味料や具を入れたらすぐ炊飯してください。

# 7

ライスネットをお使いになる場合

●大きさ



\*間隔が狭すぎると早切れ、炊きムラの原因となります。

●お手入れ

- 炊飯後はそのつど、きれいに洗ってください。目づまりしていると、早切れ、炊きムラの原因となります。手洗いでは不十分ですので、洗濯機の「すすぎモード」で水洗いされることをおすすめします。
- 毎日の炊飯回数に応じた予備のライスネットを用意され、きれいに洗われたものを1回に限り使用していただく方法もおすすめします。たとえば、1日5回炊飯の場合は、5枚のライスネットを用意してください。

# 8

設置場所について

- 狭く締め切った場所では炊飯器が熱くなり早く切れます。（専用の炊飯置き台でも、壁に密着させると熱がこもります。）
- 風が直接炊飯器に当たらないようにしてください。（炊きムラの原因となります。）
- 傾いた設置は止めてください。（炊きムラの原因となります。）

