IWANO

おひつ

使用説明書

ご使用前に必ずこの使用説明書をご覧ください。

はじめに

このたびは、IWANOおひつをお買い上げいただき誠にありがとうございます。
本製品の機能を十分活用していただくために、ご使用になる前に本書をよくお読みください。

商標について

IWANO、IWANOロゴは、株式会社ユニバーサル物産の商標または登録商標です。

ご注意ください

下記マークの内容については特に注意をしてお使いください。

⚠ **警告**　このマークを守らなかった場合、人が重大な障害を受ける可能性があることを示すマークです。

⚠ **注意**　このマークを守らなかった場合、人が軽傷または中程度の障害を受けたり、物的損害の可能性があることを示すマークです。

本体およびフタについて

⚠ 警告

- 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- 空焚きは絶対にしないでください。

⚠ 注意

- 陶器は割れ物です。洗浄やご使用時は丁寧にお取いください。
- お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- フタ、本体を金属スプーンなどで、強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- フタ、本体が熱いうちにぬれた布で触れたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- テーブルなどに置くときは、テーブルの表面を傷つけないように必ず鍋敷きをご使用ください。

取り扱い上の注意

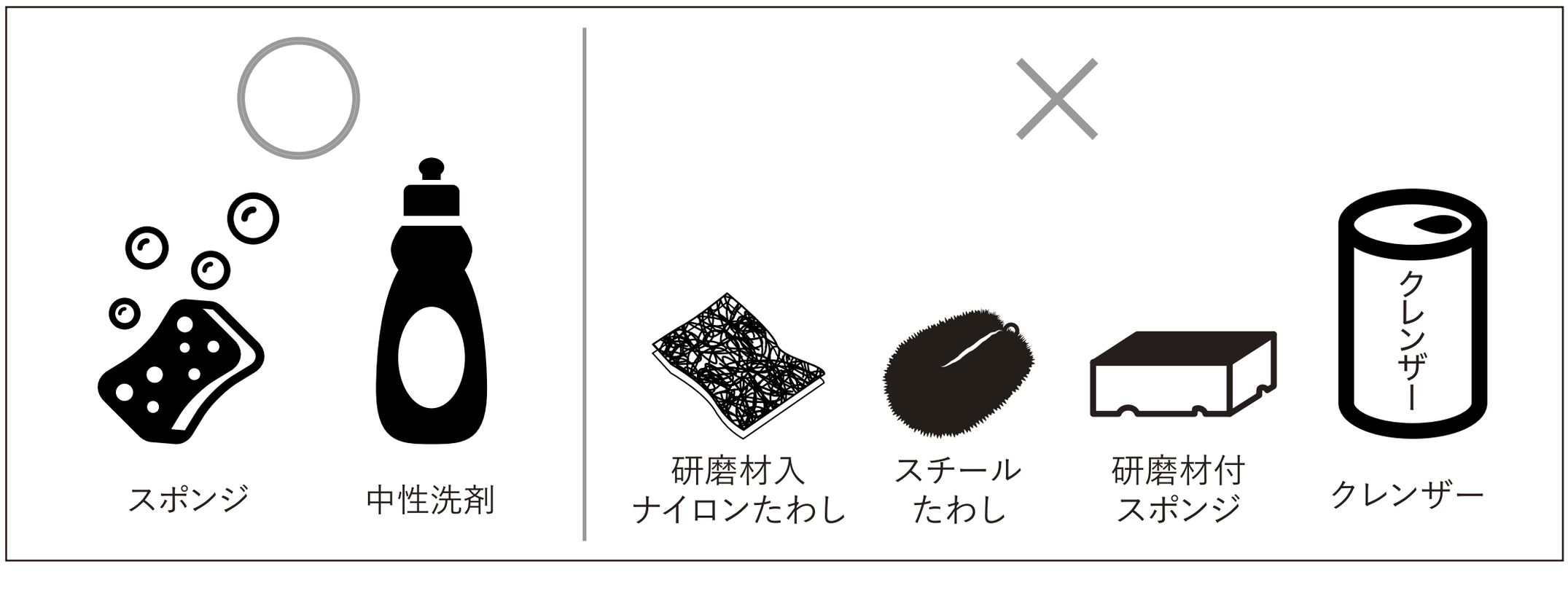
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- 急激に加熱した場合、釉（うわぐすり）の表面を傷めてしまう恐れがあります。
- 調理後は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、なべつかみなどを使っておひつ全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

お手入れについて

- 食器洗浄機もご使用できます。
- 調理前後におひつの中に食材や水、洗剤などを長時間浸したままにしないでください。カビやニオイが付く原因になります。
- 加熱時間（加熱しすぎ）に注意してください。コゲ付きの原因になります。
- 汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は、カビ・臭気防止のために、よく洗って風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。
- コゲついてしまった場合は、メラミンスポンジでこすり洗いしてください。落ちにくい場合は、鍋に重曹と40°Cから50°C程度のお湯を入れ、つけ置きした後、食器用中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗ってください。

⚠ 警告

- 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- クレンザーや陶器、ガラスに傷のつく研磨剤、または研磨粒子が付いているスポンジなどは使用しないでください。思わぬ時に破損する原因となります。



使い方

おひつとして

- ご飯をふっくら美味しく温めなおすことができます。
- 炊飯器などで炊き上げたご飯を、なるべく温かいうちにこのおひつに移し替え、食べるときに蓋をしたままレンジで温め直せば、美味しいご飯がいただけます。

＜電子レンジでの温め時間の目安＞

1合分のご飯　約2～3分(500W)

2合分のご飯　約3～4分(500W)

※温め過ぎるとおひつが熱くなることがあります。ご注意ください。

調理器具として

- スチーマー等、調理器具としてもお使いいただけます。
- 野菜を水でさっと濡らしてからおひつにそのまま入れて電子レンジで2～4分温めると温野菜が出来上がります。
- 調理にもおひつを使われる場合は、初回ご使用前に目止めをされることをおすすめします。目止めにより、水漏れ、変色、におい移り、カビやシミの発生を防ぐことができます。

＜電子レンジでの目止め方法＞

①おひつにごはん(炊飯後)と水を入れ、軽くかき混ぜる。

	ごはんの量	水の量
おひつ1合	半膳分	おひつの8分目程度まで
おひつ2合	一膳分	おひつの8分目程度まで
おひつ3合	山盛り一膳分	おひつの8分目程度まで

②電子レンジで①を加熱する。電子レンジによっては吹きこぼれる可能性があるので、おひつよりひとまわり大きい耐熱平皿に乗せて加熱してください。

- **おひつ1合　500Wで5分。その後、200Wで3分。**
- **おひつ2合　500Wで9-10分。その後、200Wで10分。**
- **おひつ3合　500Wで15分。その後、200Wで16分。**

③そのままおひつが冷めるまで放置する。

④おひつをよく洗い、風通しの良いところで底面を上にして、しっかり乾燥させる。

※目止め後のお粥は食べられますが、推奨しておりません。(気になる方はおやめください。)

おひつを使ったレシピはこちら

https://blog.i-wano.com/recipe-category/ohitsu

- 冷凍、冷蔵、電子レンジ、オーブン、食洗機に対応しています。
- 耐熱容器としてもご使用いただけます。

本製品に関するお問い合わせ

＜株式会社ユニバーサル物産　IWANO事業部＞
050-3627-0414　　営業時間 9:30～14:30（平日のみ）

LINEで簡単
問い合わせは
こちら▶