

ご飯の炊き方とご注意事項

- ① 大谷石竈の中央に固形燃料を置いて下さい。



室内でご使用の場合、25gの固形燃料1個で美味しいご飯が炊きあがります。

- ② お米1合と同量の水を入れた南部鉄羽釜をセットし、木蓋を乗せて火を着けて下さい。



- ③ 13分ほどすると良い匂いの蒸気が出てきます。蓋は最後まで開けないで下さい。



約20分で固形燃料が燃え尽きます。その後6~7分そのまま蒸らします。

- ④ 蓋を開ければふっくら美味しいご飯が御召し上がれます。



ご注意事項

- ・本商品をご利用になる環境により調理時間や必要火力に違いが出る可能性があります。

上記ご説明は室内使用、室温20°程度での内容です。

・南部鉄器 ほうろう鍋につきまして

- 空焚きはしないでください。万が一、空焚きをしてしまっても水等をかけて急冷しないでください。
- 使用後は温水で洗い、拭いて乾かしてください。・縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手部分等も熱くなるので素手で触れないでください。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- 焦げ付き等を落とす際にナイフ等を使用しないでください。
- 炒め物に使用しないでください。
- 落とすと割れる危険があります。急激な衝撃を与えないでください。
- ほうろうが剥離してしまったり割れてしまった場合、その鍋を使用しないでください。
- ほうろうが剥離してしまったり割れてしまった場合、その鍋の修理はできません。

