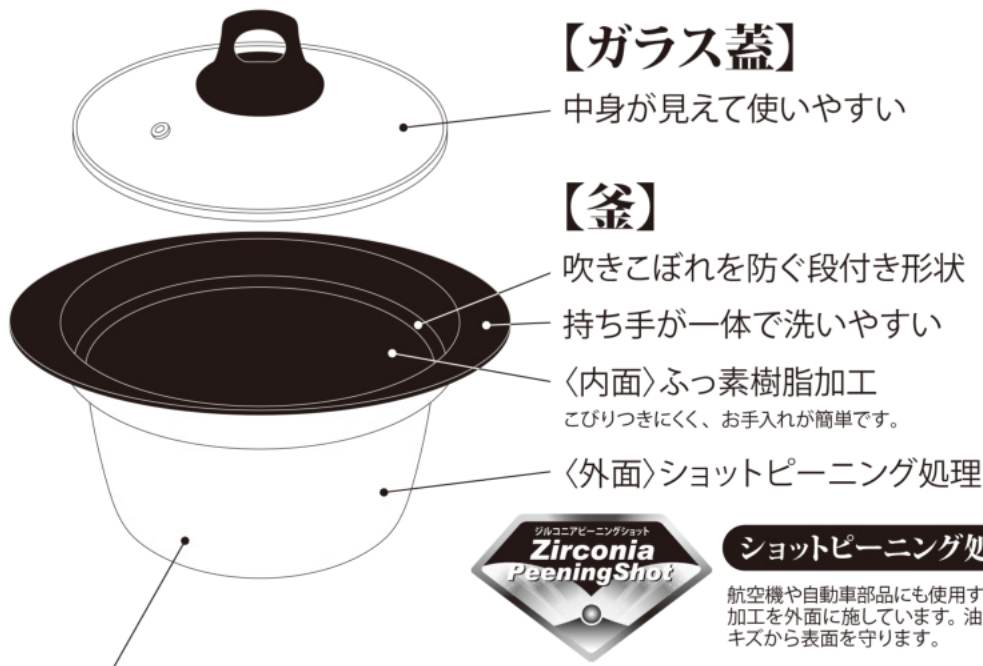


銀シャリ釜

日本製
MADE IN JAPAN

ご家庭のガスコンロで簡単にご飯が炊けます

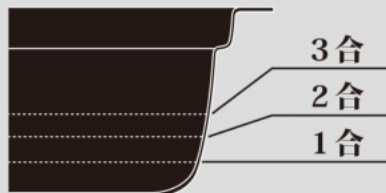
※電磁調理器(IH)ではご使用できません



本体はアルミニウム鋳物製で熱伝導が良く、ムラなく加熱できるのでご飯が美味しく炊けます。

水位線が釜の内面を一周しているため、どの角度からでも見やすくなっています。

白米用 水位線 (1~3合)



お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com

受付時間：月～金曜日(祝祭日を除く)
9:00～12:00, 13:00～17:00

取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。また、**電磁調理器 (IHクッキングヒーター) ではご使用できません。**正しく安全にご使用いただくために、**この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。**



注意

安全のために必ずお守りください

絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。

炊飯中、炊飯後の本体は熱くなりますので、鍋つかみなどをご使用ください。また、ツマミが熱くなっている場合があります。やけどにご注意ください。

コンロの中央に乗せてお使いください。

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、異常加熱などによるやけどの原因になります。また、本体や部品の損傷など、製品の品質低下の原因になります。

※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。



炊飯時は蓋に付いた蒸気穴から水分が吹き出し、飛び散る事があります。火力を調整してお使いください。

蒸気穴から噴出する蒸気でやけどをする恐れがあります。蒸気穴の位置をよくお確かめの上、ご使用ください。特に穴を手前に向けたり、持手の方向に向けないようにご注意ください。

釜の中に米を入れて洗わないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きます。

3口コンロの中央 (五徳の小さいコンロ) で使用する場合は、以下の点にご注意ください。

- 五徳の上で安定しない場合は使用しないでください。
- 本体が隣接するコンロの炎や調理器具と接触する場合は使用しないでください。

炊飯中は、自動炊飯機能をご使用の場合でも絶対にそばを離れないでください。

炊飯以外の使用はしないでください。

この製品は炊飯を目的として製造されています。想定外の事故や損傷を避けるため、本来の用途に合わない使い方をしないでください。



注意

天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。



注意

Siセンサーコンロ (温度センサー付ガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

自動炊飯機能をご使用の場合はコンロの取扱説明書に従い、火力を調節してください。

■Siセンサーコンロの自動炊飯機能をご使用の場合、炊飯中は自動的に火力調整し、炊きあがると自動的に消化します。機種により、はじめに炊飯に適した火力に調節する必要がありますので詳しくはコンロの取扱説明書をご確認ください。

温度センサーを正しく機能させるために以下の事項をお守りください。

■温度センサーの上面や釜底に異物がないことを確認し、釜底の中心が温度センサーと密着するように正しく置いてください。釜底に焦げや汚れがある場合はきれいに落としてください。釜底が変形した場合は使用しないでください。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、釜や蓋・ツマミにぐらつきやひび割れなどの不具合がないことを必ずご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かしてから使ってください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。
- 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<お問い合わせ先>にご相談ください。

使用上ご注意いただきたいこと

- 調理の際は充分換気してください。
- 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製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 電子レンジ・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 用途に合った調理器具をお使いください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた蓋のツマミがゆるむ事があります。そのままご使用になりますとぐらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。締め直してご使用ください。
- 樹脂製のツマミは使用により劣化します。また、変色やふくれ・ひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変色やふくれ・ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 釜や蓋・ツマミが変形・損傷した場合はご使用にならないでください。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。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。

長くお使いいただくために

内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。中火以下の火加減でお使いください。
- 箸やへらなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利になっていないかご確認の上ご使用ください。
- 金属製の調理用具は使わないでください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きます。
- 火加減を過度に調節してください。火加減が強すぎる場合、焦げ付きやこびりつきが起きることがあります。

本体について

- 強い衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、アク抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

お手入れについて

- 金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーを使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロなどの加熱で乾かささないでください。

ガラス蓋について

- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはかき液をご利用ください。
- 加熱中や加熱後、蓋から「パチッ」「カン」といった音がする事があります。これは、ガラスとその周囲を固定しているステンレス枠に熱膨張率の差があるため、ガラスとステンレスの合わせ目から生じる音です。製造上の不具合によって生じるものではありませんので安心ください。

取扱上の注意

- 落としたり、急激な衝撃を与えないでください。
- キズなどが原因で破損する恐れがあります。とがったものや硬いものをぶつかけたり、キズの付くようなことはしないでください。研磨剤入りのスポンジ・金属たわし・クレンザーなどは使用しないでください。

使用上ご注意いただきたい事

- 初めてご使用になる時は、やわらかいスポンジに中性洗剤を付けてよく洗い、乾かしてからご使用ください。
- 直接火にかけたり、ガラスが熱いうちに水をかけたりして急激に冷却しないでください。破損の原因となります。
- 破損した場合、破片が鋭利な欠片または細片となって激しく飛散する恐れがありますのでご注意ください。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。
- ガラス蓋を鍋からずらすには使用しないでください。部分的に加熱され、破損の原因となります。

お手入れについて

- やわらかいスポンジに中性洗剤を付けて洗い、緑までよくすすいでください。油などの汚れが「付く」と中が見えにくくなりますので、きれいに洗ってください。
- 洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。
- ステンレス枠内に水滴がたまる場合があります。ガラスとステンレス枠の隙間に吸水性の良い布やキッチンペーパーを当てると水分を吸収して早く乾きます。

白飯の基本の炊き方

- ① ボウルに米を入れて洗い、釜に移す。水位線に合わせ水を入れ、2時間浸水させる。
(お急ぎの場合は夏場30分、冬場1時間)
- ② ガスコンロの五徳の上に釜をのせる。蓋をして中火で加熱を開始する。
- ③ 沸騰したら、弱火にして下表の時間加熱する。
- ④ 火を止めて蒸らす。

炊飯量	沸騰後の炊飯時間	蒸らし
1合	約5分～7分	約15分
2合	約6分～8分	約15分
3合	約7分～9分	約15分

玄米の基本の炊き方

- ① ボウルに玄米を入れてこすり合わせるように強めにゴシゴシと洗い、3時間以上浸水させる。
- ② ザルに上げ、水を切った玄米と分量の水を釜に入れる。
- ③ ガスコンロの五徳の上に釜をのせる。蓋をして中火で加熱を開始する。
- ④ 沸騰したら、弱火にして下表の時間加熱する。
- ⑤ 火を止めて蒸らす。

炊飯量	水の量	沸騰後の炊飯時間	蒸らし
1合	280cc	約25分	約15分
2合	540cc	約25分	約15分

※炊飯時間は目安です。炊飯時間を調節し、お好みの炊き加減に合わせて炊いてください。

※中火とは「釜の底面に炎の先が触れる程度」です。お使いのガスコンロによって火力(カロリー)が異なりますので、様子を見ながら火力を調整してください。



製品仕様

本体 材料の種類/本体：アルミニウム合金(底の厚さ2.6mm)
表面加工/内面：ふっ素樹脂加工
外面：ショットピーニング仕上げ

ガラス蓋 品名：強化ガラス製器具
強化の種類：全面物理強化
リング：ステンレス鋼
ツマミ：フェノール樹脂



品名	①段上内寸法	②段下内寸法	満水容量
銀シャリ釜(3合炊き)	20.4cm	18cm	2.9L