

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

釜内面・かまど外面

CERAMIC
COATING

セラミックコーティング

セラミック加工

こびりつきにくくキズが
付きにくい、熱に強い
セラミック加工です。

圧力蓋

ほどよい圧力を加えてふっくら炊き上げる
ステンレス製の重量蓋です。

特製釜

アルミニウムをひとつひとつ鋳型に流し
込んで造り上げた本格羽釜です。熱を釜
全体に均一に伝え、ご飯をふっくら美味しく
仕上げます。

かまど

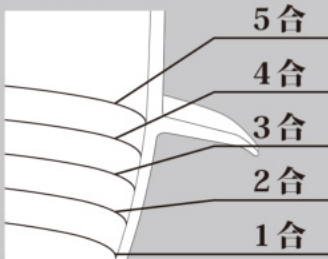
特製釜を包み込んで熱を無駄なく効率的に
伝えます。

吹きこぼれ受け

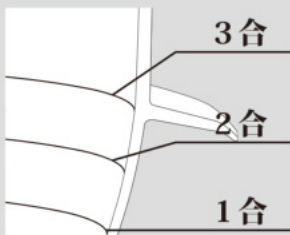
コンロのまわりの汚れを防ぎます。

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。

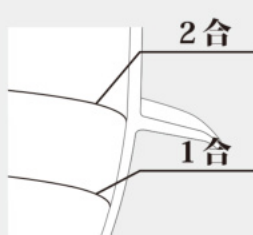
5合炊き 白米用 水位線



3合炊き 白米用 水位線



2合炊き 白米用 水位線



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用です。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、この説明書を必ずお読みの上、必ず保管してください。



注意

安全のために必ずお守りください

絶対に空炊きをしないでください。

本体の変形や溶解などによるやけどや、火災の原因になります。

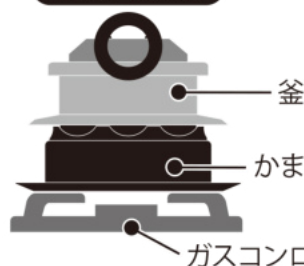
ご使用中は必ず換気をしてください。

調理中、調理後は釜や蓋、かまどが熱くなりますので、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。

ガスコンロの五徳の上でかまどが安定した状態で使用してください。不完全燃焼による一酸化炭素発生の原因となりますので、必ず中火以下で使用してください。

五徳をはずしての使用は絶対にしないでください。不完全燃焼の恐れがあります。

正しい使い方



誤った使い方



ガスコンロへの乗せ方を守ってください

- 必ず五徳の中央にかまどを乗せてください。
- 五徳にかまどが覆い被さる状態では使用しないでください。

※かまどが五徳に安定して乗らない場合は、そのまま使用しないでください。
かまどを安定させるための「かまど受け」を別売りで販売しています。詳しくは【かまど受けについて】をご確認ください。

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。

- かまどが安定して乗らない場合は使用しないでください。
- 釜炊き三昧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。

白飯の基本の炊き方

- ① 米を洗い釜に入れる。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かまどを置き、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(吹きこぼれたり、蓋がカタカタと動き始めたら)、弱火にし、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
4 合	約 8 分～10分	約15分
5 合	約 9 分～11分	約15分

玄米の基本の炊き方

- ① 玄米を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かまどを置き、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(吹きこぼれたり、蓋がカタカタと動き始めたら)、弱火にし、下表の時間加熱する。
- ⑤ 火を止めて蒸らす。

対応釜	炊飯量	水の量	沸騰後の炊飯時間	蒸らし
2合・3合・5合	1 合	300cc	約25分	約15分
3合・5合	2 合	540cc	約25分	約15分
5合	3 合	800cc	約30分	約15分

※炊飯時間は目安です。炊飯時間を調節し、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3.0mm)	寸法(内寸)	2 合：13cm
	表面加工／内	面：セラミック塗膜加工		3 合：15cm
蓋	材料の種類／本	体：ステンレス鋼(板厚3.0mm)	満水容量	5 合：17cm
	ツマミ	：天然木		
かまど	材料の種類／本	体：アルミニウム板(板厚1.2mm)		2 合：1.2L
	表面加工／内	面：焼付け塗装(セラミック塗装)		3 合：1.9L
	表面加工／外	面：セラミック塗膜加工		5 合：2.8L

⚠ 注意 Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)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火します。機種により、はじめに炊飯に適した火力に調整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ご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、シールをはがしてからご使用ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗ってください。※木製ツマミは初め色落ちすることがあります。
- 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

- 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本体の転倒、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。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
- ネジ止めされた蓋のツマミがご使用中にゆるむことがあります。そのままご使用になりますと脱落し危険です。ペンチやマイナスドライバーを使い、ツマミについている黒いキャップをはずしてネジを締め直してください。

長くお使いいただくために

- 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。
- 金属製の調理器具はご使用にならないでください。セラミック塗膜がキズ付きます。
- 酢など酸性のものや、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。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 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

- スポンジに中性洗剤を付けてよく洗い、十分に乾燥させてください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)は使用しないでください。
- 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。セラミック塗膜がキズ付きます。
- 焦げ付きは、水やお湯に十分に浸し、柔らかくしてから洗ってください。
- 洗った後は十分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロの加熱で乾かさないでください。
- 本品を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。

【かまど受けについて】

かまどが五徳に安定して乗らない場合は、釜炊き三昧専用のかまど受けを別売りで販売していますので、こちらのかまど受けを五徳の上に乘せてご使用ください。

●ご購入方法

かまど受けをお買い求めの際は、ホームページのかまど受け購入方法をご確認ください。ホームページを見られない方は〈お問い合わせ先〉にご連絡ください。

