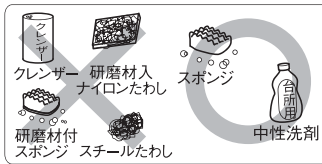


## お手入れの方法

### ● ガラスフタについて

- ⚠️ **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。**
- ⚠️ **やわらかいスポンジでも、右図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。**



- 最初に使用する時は中性洗剤をスポンジにつけて2〜3回洗いよくすすいでください。
- ガラス本体、樹脂パーツは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- ガラスフタの汚れがひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。

### ● 鍋身について

- ⚠️ **鍋身に食器洗い乾燥機を使用しないでください。外面ステンレスのサビの原因になります。**
- ⚠️ **内面に研磨材付きスポンジ、スチールたわし、研磨材入りナイロンたわし、クレンザーは使用しないでください。ふっ素樹脂を傷つけ、剥離の原因となります。**



- 最初に使用する時は中性洗剤をスポンジにつけて2〜3回洗いよくすすいでください。
- スチールたわし、研磨材入りナイロンたわし、研磨材付スポンジを使用するとキズが付く場合があります。
- ご使用後は中性洗剤をスポンジにつけてよく洗い、水気をふき取ってから保管してください。
- 焦げ付いた際には水に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジ等で取り除いてください。
- 鉄・アルミ等の異種金属を外面ステンレスに触れたまま保管すると腐食の原因となります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを外面ステンレスに付着させたま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 万一、外面ステンレスにサビが生じた時はクリームクレンザーをスポンジ等に付けてこすり落としてください。その後、食器用洗剤を柔らかいスポンジにつけてよく洗い、すすいでください。
- 漂白剤は使用しないでください。

**フタグリップの取り外し方法**

フタグリップは外して洗浄することができます。

①右手でフタグリップを持ち、左手でフタ裏側をおさえる。

②右手で反時計回りにグリップを回し、外してください。

③ストッパーを外します。

※ホイスルパーツを外して洗浄できます。下図の様にスプーン等を差し込み、取り外してください。

※フタグリップはしっかりと閉めてご使用ください。フタグリップがゆるんだまま持つと落下の危険性があります。

※ホイスルパーツは紛失しないよう、ご注意ください。※ホイスルパーツ内に水が溜まっているとうまく鳴らない可能性があります。水気を切ってご使用ください。

## お取り扱い上の注意

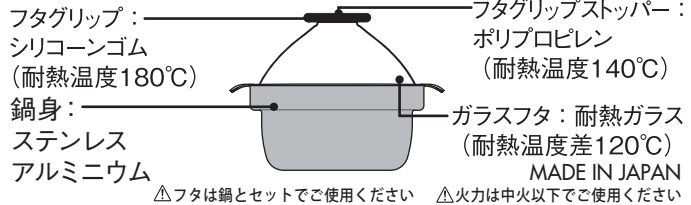
- ⚠️ **ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱ください。**
- ⚠️ **お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。**
- ⚠️ **天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。**
- ⚠️ **空だきは絶対にしないでください。必ず食材や水分を入れた状態で調理してください。空だきはふっ素樹脂を傷めたり、変形や破損、変色の原因となります。**
- ⚠️ **空だきをした場合、水等をかけて急激に冷やさないでください。変形・破損の原因となります。**
- ⚠️ **調理中は鍋身が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや鍋身に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。**
- ⚠️ **縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。**
- ⚠️ **鍋底が高温になりますので市販のIH保護シート等は使用しないでください。**

- 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。
- フタ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。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- フタが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くなど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。
- 直火調理、IH加熱後は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、鍋つかみなどを使って鍋身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。



- 鍋身の材料及び構造上、火にかけ始めに板の共振が原因で異音が生じるものがありますが、製品の異常によるものではありません。
- 必ず中火以下で使用してください。最大火力での使用は鍋身の変形及び器具の破損の原因になります。また強火での使用はふっ素樹脂を傷め劣化を早める原因となります。
- 変形やガタ付きが発生した場合は使用しないでください。
- 鍋身を温める（予熱する）時は、長時間加熱して温度を上げすぎないように注意してください。弱火〜中火以下に調節した火力で30秒程度としてください。
- 揚げ物料理には使用できません。揚げ物の際には天ぷら鍋をご使用ください。
- 電子レンジやオーブンで使用しないでください。鍋身の破損の原因となります。また、電子レンジの破損の原因にもなります。
- 腐食防止のために料理を鍋身の中で保存しないでください。
- 金属へらを使用できますが、角の丸いなめらかなものを使用してください。角のどがった部分で強くこすらないでください。
- 鍋身の中で材料を切らないでください。ふっ素樹脂が傷つき剥離の原因になります。
- 熱した鍋身に冷水をかける等、急激な温度変化は避けてください。内面のふっ素樹脂を傷めたり、鍋身の変形の原因となります。

## 材質のご案内



家庭用品品質表示法に基づく表示	
ガラスフタの品質表示	鍋身の品質表示
品名 耐熱ガラス製器具	表面加工 へっ素樹脂塗膜加工
使用区分 熱湯用	材料の種類 ステンレス鋼(クロム18%) アルミニウム
耐熱温度差 120℃	ステンレス鋼(クロム18%) アルミニウム
取扱い上の注意	寸法 18cm
●調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。	満水容量 2.8ℓ
●空だきをしないで下さい。	取扱い上の注意
●洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。	●急激な衝撃を与えたり空だきをしないで下さい。
●使用区分以外には使用しないで下さい。	●空だきをした場合に水等をかけて急冷しないで下さい。
	●使用後はよく洗い、乾燥させて下さい。
	●縁まで水等を満たした状態でしないで下さい。
	●鍋の中に料理を保存しないで下さい。
	●スチールたわし・磨き粉等を使用しないで下さい。
	●焦げ付き等を落とす際は金属製の固いものを使用しないで下さい。
	●ストーブの上で使用しないで下さい。
	底の厚さ 1.6mm
<b>HARIO株式会社</b> 〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3	

## 白米の炊き方

### ●IHを使用して炊く場合

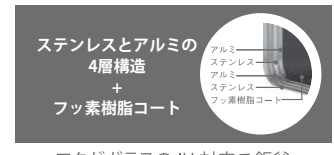
1. お米をとき、**水気をザル等で切ってから鍋身に移します。**目安ラインまで水を入れます。またはお米1合に対し200mlを入れてください。
  2. **30分程度（冬場は1時間程度）**水に浸します。
  3. **弱火〜中火で加熱します（13〜18分程度、火力10段階の場合は4〜5、火力8段階の場合は3〜4が目安です）。**沸騰しホイッスルが鳴りはじめてから（ガラスフタ内側に泡が上がってきたら）**2分後**に火を止めます。（条件によってはホイッスルが鳴らない場合もあります）
  4. 15分程蒸らしたら出来上がり。
- ご使用のお米やIH調理機の性能・電圧により炊飯時間・炊き上がりが異なります。上記を目安として水分量・火力を調整してお試しください。

### ●直火を使用して炊く場合

1. お米をとき、**水気をザル等で切ってから鍋身に移します。**目安ラインまで水を入れます。またはお米1合に対し200mlを入れてください。
2. **1時間程度（冬場も1時間程度）**水に浸します。
3. **弱火〜中火で加熱します（10〜13分程度）。**沸騰しホイッスルが鳴りはじめたら（ガラスフタ内側に泡が上がってきたら）**2分後**に火を止めます。
4. 15分程蒸らしたら出来上がり。

- ご使用のお米やガスコンロにより炊飯時間・炊き上がりが異なります。上記を目安として水分量・火力を調整してお試しください。

## HARIO



フタがガラスのIH対応ご飯釜



製品についてのお問い合わせ先

**HARIO株式会社**  
 〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3  
 フリーダイヤル:0120-39-8208  
<http://www.harrio.com>

部品のお取扱い・お問い合わせ

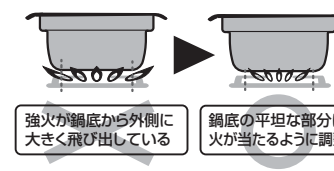
パーツについて

検索

またはフリーダイヤル:0120-39-8208

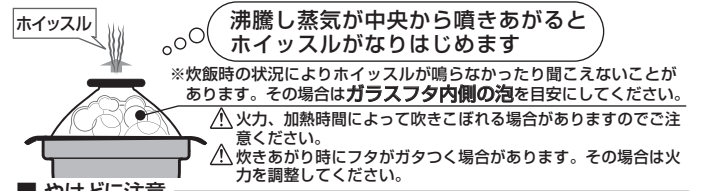
## 調理時のお取り扱いの注意

- ⚠️ **IH調理器でご使用の際は、必ずトッププレートの中央に置いてご使用ください。**
- ⚠️ **ご使用の際は急激な加熱を避け弱火〜中火でご使用ください。**
- ⚠️ **直火調理の際は下図を参考に弱火〜中火でご使用ください。**



- △火加減が弱くなるとホイッスルが鳴らなくなる可能性があります。
- △米の種類や季節、水の温度によって炊き上がりか変化しますので加熱時間や水の量は調整してください。
- △無洗米や玄米等は米の袋等に記載されている作り方に沿って炊飯してください。
- △キズの原因になりますのでお米をご飯釜でとがなくてください。

## ■ホイッスルについて



## ■やけどに注意

- 調理中は鍋身が大変熱くなり、**フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。**鍋つかみ等を必ず使用し、フタや鍋身に直接触れないでください。