

4548076022657

レンジで温め直せる 萬古焼 ごはん鍋

3合炊き／ガス火・電子レンジ対応

レンジで温め直せる 萬古焼 ごはん鍋 取扱説明書

3合炊き／ガス火・電子レンジ対応

MUJI 無印良品

ver.2025.07

お買い上げいただきありがとうございます。ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。そして、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は、使用しないで、購入店、またはお客様相談室までご連絡ください。

取扱い上の注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

表示マークの意味について

●製品を正しくご使用いただくために、誤った取り扱いをしたときに生じる危害や損害の程度を以下の表示で区分しています。

⚠ 注意	軽傷、または物的損害を負うおそれがある内容を示しています。		
------	-------------------------------	--	--

●図記号について

🚫 禁止	してはいけない内容(禁止)を表しています。	❗ 必ずおこなう	必ずお守りいただく内容を表しています。
------	-----------------------	----------	---------------------

⚠ 注意

ご使用前

❗ ご使用前は、食器用中性洗剤をつけたスポンジでよく洗浄してからご使用ください。

🚫 洗浄の際、研磨剤入りのスポンジ、金属たわし、クレンザー等は使用しないでください。表面をキズつけ、本品が破損するおそれがあります。

ご使用方法

ご使用になる前に

❗ 吸水性がある生地特性上、必ず最初におかゆをたっぷり炊いて、目止めを行ってください。

でんぶん質が細かい気泡を埋めて水漏れを防ぎます。

【おかゆの炊き方】

①	ごはん鍋の8分目くらいまで水を入れ、水量の5分の1のご飯を入れる。
②	吹きこぼれのないように弱火で沸騰させる。 おかゆが炊きあがったら火を止め、そのまま冷まし数時間放置した後に取り除いて水洗いする。
③	洗浄後は、水を含みやすい底面を上にしてしっかり乾燥させる。特に鍋底の外側に水気が残らないようにする。

●煮えが悪かったり水漏れがあったりした場合は、繰り返しおかゆを炊いてください。

●表面に細かなヒビが入ることがありますが、これは貫入といって表面の釉薬の部分に入るヒビです。このヒビにより水分がにじみ出ることがありますが、使用上問題はありません。

●炊き上がったおかゆは食べても差し支えありません。

炊飯方法 1-3合			
	ガス火		電子レンジ
①	お米を研ぎ、20分以上水に浸けておく。 ※ボウル等別の容器に入れて浸けてください。 【水の量の目安】 米1合に対して水200 mL	①	お米を研ぎ、20分以上水に浸けておく。 ※ボウル等別の容器に入れて浸けてください。 【水の量の目安】 米1合に対して水200 mL
②	ごはん鍋にお米を移し、水位線まで水を入れる。 ※水位線はあくまで目安となります。お好みに合わせて水量を調節してください。	②	ごはん鍋にお米を移し、水位線まで水を入れる。 ※水位線はあくまで目安となります。お好みに合わせて水量を調節してください。
③	中火で沸騰させる。 蓋の穴から勢よく蒸気が出たら火を止める。 【目安時間】 1合:約5-8分、2合:約7-10分、3合:約10-15分 ※ご使用のコンロによって、多少加熱時間は異なります。 ※火力によっては吹きこぼれるおそれがありますので、ご注意ください。	③	500 Wで加熱する。 【目安時間】 1合:約10分、2合:約14分、3合:約18分 ※ご使用の電子レンジによって、多少加熱時間は異なります。 ※庫内の高さ18 cm以上の電子レンジをご使用ください。 (ターンテーブル式の電子レンジは、必要な庫内の高さに満たないためご使用できません。)
④	火を止めた後、20分程度蒸らす。	④	20分程度蒸らす。
⑤	蒸らした後、しゃもじでほぐし、かきまぜてお召し上がりください。	⑤	蒸らした後、しゃもじでほぐし、かきまぜてお召し上がりください。
⑥	炊飯したごはんを電子レンジで温め直す場合は、500 W・2分からお試ください。	⑥	炊飯したごはんを電子レンジで温め直す場合は、500 W・2分からお試ください。

ご使用中

- ⊙ 絶対に強火にしないでください。過度な吹きこぼれや焦げ付きの原因となります。
- ⊙ 炊飯時、手や顔を近づけないようご注意ください。蓋の穴から勢いよく蒸気が出ますので、ヤケドをするおそれがあります。
- ❶ 調理中や調理直後は、本体・蓋が大変熱くなっています。ミトン(鍋つかみ)等をご使用ください。ヤケドをするおそれがあります。
- ⊙ 空だき、炒め物はしないでください。破損や火災のおそれがあります。
- ⊙ 天ぷら、フライ等揚げ物用としては使用しないでください。本体が油を吸収して異常に高温になったり、油が漏れるおそれがあります。
- ⊙ 本体が熱いまま冷水につけたり、急に冷たいところに置かないでください。割れるおそれがあります。
- ⊙ 本体外側が濡れた状態で火にかけないでください。割れるおそれがあります。
- ❶ 火加減によっては吹きこぼれたり、持ち手や蓋が熱くなることがありますのでご注意ください。
- ⊙ 電磁調理器(IHクッキングヒーター)の使用はできません。
- ❶ 本製品はワレモノです。取り扱いには十分にご注意ください。
- ❶ 浸水する際は、必ずボウル等の別の容器で行ってください。土鍋が水分を吸水するため、水分量に誤差が生じたり、本体の割れの原因となります。また、湿気または水漏れの原因となり、接地したテーブル表面のコーティング等を傷めるおそれがあります。
 - 本製品は陶器のため、急な衝撃や落下によって破損することがあります。
- ❶ 炊飯後、冷蔵庫に入れる際は、本体が手で触れられる温度になってから入れてください。
- ❶ ご使用後、テーブル等に置く際は鍋敷き等をご使用ください。本体が大変熱くなっており、テーブル等が焦げるおそれがあります。
- ❶ 炊きこみごはんを炊く場合、焦げやすくなります。火力や加熱時間を調整してください。一度焦げ付くと、同じ場所が焦げやすくなるおそれがあります。
- ❶ 電子レンジでご使用後は本体が大変熱くなります。ヤケドをするおそれがありますのでご注意ください。
- ❶ 電子レンジ使用时庫内が汚れる場合があります。汚れた場合はすぐ拭き取ってください。
- ❶ ごはんを入れたままおひつとして使う場合、材料の特性上、底から水分が抜けて台やテーブルの表面が濡れることがあります。必ず濡れてもよい鍋敷きやふきん等を敷いてご使用ください。接地面が変色する場合がございます。
- ❶ おひつとして使う場合、冷蔵庫で保管し早めにお召し上がりください。
- ⊙ 本製品は冷凍庫では使用しないでください。
- ⊙ テーブル等の上で本製品を引きずらないようにしてください。接地面をキズつけるおそれがあります。
- ❶ 乳幼児の手の届かないところで使用・保管してください。

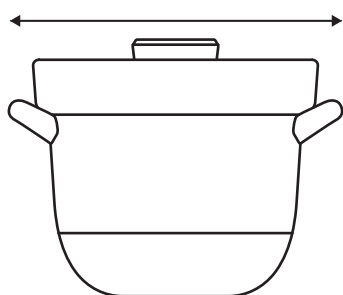
ご使用後

- ⊙ 食器洗い乾燥機は使用できません。
- ⊙ ご使用後、長時間水等に浸けて放置しないでください。
- ❶ ご使用後は、食器用中性洗剤で洗浄し、よくすすいだ後、乾燥させてから保管してください。乾燥が不十分な場合、カビの原因となります。
- ❶ 洗浄後は、水を含みやすい底面を上にしてしっかり乾燥させてください。その際、必ず濡れてもよいふきん等を敷いてください。接地したテーブル表面のコーティング等を傷めるおそれがあります。
 - ごはん鍋についたニオイは茶殻でとれます。茶に含まれる成分がいやなニオイを吸収してくれます。ごはん鍋にたっぷりの水と茶殻(緑茶やほうじ茶)をひとつかみ入れて火にかけ、10分ほど煮立てます。
 - ヒビはそのままにしておくともニオイやカビのもとになります。再度おかゆを炊いて、でんぶん質でヒビを埋めます。カビ臭さには酢が効果的です。ごはん鍋の8分目くらいまで水を入れ、酢を大さじ2-3杯加え、10分ほど煮立ててください。
 - ひどいこびりつきには重曹が効果的です。ごはん鍋の8分目くらいまで水を入れ、重曹を大さじ1杯加え、10分ほど煮立てます。その後、「ご使用になる前に」の手順でもう一度おかゆを炊いてください。

廃棄する際は

- 廃棄時は、各自治体の定める方法に従って処理してください。

約23 cm (持ち手含む)



約17 cm (蓋含む)

お問い合わせ先

株式会社良品計画 www.muji.com
お客様相談室でんわ: 0120-14-6404