

取扱説明書

4550182220025	土鍋・白釉	3〜4人用／約 2400ml
4550182220032	土鍋・白釉	2〜3人用／約1600ml
4550182220049	土鍋・黒釉	3〜4人用／約2400ml
4550182220056	土鍋・黒釉	2〜3人用／約1600ml

この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくご使用ください。
また、すぐに取り出せるところに大切に保管し、必要なときにお読みください。

取扱い上の注意

本紙では誤った取扱いによる事故を未然に防ぐための注意事項を、マークをつけて表示しています。
マークの意味は以下の通りです。

- ① 実行しなければならない内容です。② してはいけない内容です。

△ 注意 軽傷を負うおそれ、または製品が故障することが想定される内容を示しています。

ご使用前

- ① 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。

ご使用中

- ① 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。
- ② 空だきはしないでください。破損や火災のおそれがあります。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 酒やみりんなどアルコール分を含むものを多く入れると引火することがあります。必ず蓋をはずしてアルコール分をとばしてください。
- ⑥ 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。
- ⑦ 電磁調理器（IH）の使用はできません。

ご使用後

- ① 食器洗い乾燥機は使用できません。
- ② ご使用後、長時間水等に浸けて放置しないでください。

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】

- 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。
 - 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。
 - 洗った後は、水を含みやすい底面を上にしてしっかり乾燥させる。特に外側の鍋底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。

手入れ方法

- ご使用後は、食器用中性洗剤で洗い、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。
- 洗浄後は、水を含みやすい底面を上にしてしっかり乾かします。
- 土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。土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。たっぷりの水を入れた土鍋に酢を大さじ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。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

- 各自治体の定める方法に従って処理してください。

お問い合わせ先
株式会社良品計画 www.muji.com
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様室電話：0120-14-6404

MUJI 無印良品

第1版2019.10

User Guide

MUJI 無印良品

Ver.1 2019.10

4550182220025	EARTHENWARE POT / WHITE GLAZE	Approx.2400ml
4550182220032	EARTHENWARE POT / WHITE GLAZE	Approx.1600ml
4550182220049	EARTHENWARE POT / BLACK GLAZE	Approx.2400ml
4550182220056	EARTHENWARE POT / BLACK GLAZE	Approx.1600ml

Read this User Guide before use to ensure correct use of the product.
Store this guide in an easily accessible location for future reference.

Precautions For Handling

Symbols used in this guide indicate possible dangers associated with misuse of this product.
The following are the symbols and their meanings.

- ① Actions that must be taken. ② Actions that are prohibited.

△ Caution Indicates a hazard with a level of risk which, if not avoided, could result in minor injury to the user or property damage.

Before use

- ① Do not use an abrasive scouring pad, wire wool or cream cleanser to wash. This may scratch the surface and damage the product.

During use

- ① Use a mitten (potholder). This may result in burns.
- ② Do not heat when empty. This may result in damage or a fire.
- ③ Do not use for deep frying. Doing so may cause the product to absorb oil and become extremely hot, or oil to leak.
- ④ Do not pour cold water over/in this product or attempt to rapidly cool this product when it is hot. Doing so may cause the product to crack or break.
- ⑤ Contents containing alcohol, such as cooking alcohol, may ignite as this product is small and shallow. Be sure to remove the lid and allow the alcohol to boil off.
- ⑥ Please be aware that contents may boil over or the handle or lid may become hot at certain heats, as this product is small and shallow.
- ⑦ This product cannot be used on induction cooktops.

After use

- ① Do not use in a dishwasher.
- ② Do not soak in water for a long time after use.

Directions for use

Before use

Make a large amount of porridge in the pot before first-time use .
This is to prevent water leakage from the pot by plugging its pores with starch.
[How to make porridge]

- Fill 80% of the pot with water and add about 1/5 as much rice as water.
 - Boil at a low heat so that the mixture does not boil over.
Turn off the heat once the porridge is done.
Allow to cool for several hours, and then remove the porridge from the pot. Wash the pot with water.
 - Turn the pot upside down and dry it thoroughly after washing.
Be particularly careful that there is no water remaining on the outside bottom of the pot.
- If the food does not cook well or if water leaks, repeat the above process again.
 - The surface of the pot may develop tiny cracks. These cracks are called crazing, which develops during the glazing process. Moisture may exude through these cracks, but this will not affect the use of the product.
 - The cooked porridge is fine for eating.

Product Care

- After use, wash with a neutral dishwashing detergent, rinse thoroughly and dry before storing. Insufficient drying may cause mould.
- Turn the pot upside down and dry it thoroughly after washing.
- Use used tea leaves to remove any food smell remaining inside the pot. Components of tea leaves absorb unpleasant odours. Fill the pot with plenty of water and add a handful of used tea leaves (green tea or hojicha/roasted green tea). Place the pot over heat and let it boil for about 10 min.
- Leaving cracks untreated may cause odours or mould growth. Repeat the process of making porridge to fill in the cracks with starch.
- Vinegar is effective in removing mould odours. Fill the pot with plenty of water, add 2-3 tablespoons of vinegar, and leave the pot to boil for about 10 min.
- Baking soda is effective for removing tough baked-on stains. Fill 80% of the pot with water, add one tablespoon of baking soda, and leave the pot to boil for about 10 min. Next, follow the steps in "Before Use" to make porridge again.

Disposal

- To dispose of this product, follow the rules implemented by your local government.

Contact Information
Please contact the store where you bought the product.