

A
萬古焼 こなべ 透明釉
4550583993597
表

B
萬古焼 こなべ 黒釉
黒釉 黒釉 約800ml
4550584383205

・3カ国語取説
・A4両面印刷

折り位置

萬古焼 こなべ 取扱説明書

MUJI 無印良品
ver.2024.04

4550584383205 黒釉 約800 mL
4550583993597 透明釉 約800 mL

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(必須)を表しています。

⚠ 注意

ご使用前

🔥 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。

ご使用中

🔥 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。
🔥 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。
🔥 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)の使用はできません。

ご使用后

🚫 食器洗い乾燥機は使用できません。
🚫 ご使用后、長期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

吸水性がある生地の特性上、必ず最初におかゆをたっぷり炊いてください。でんぷ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.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。
●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。
●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イヤ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、でんぷん質でヒビを埋めます。
●カビ臭さには酢が効果的です。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。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、各自自治体の定める方法に従って処理してください。

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

Banko ware Small pot User Guide MUJI 無印良品

ver.2024.04

4550584383205 Black glaze Approx. 800 mL
4550583993597 Transparent glaze Approx. 800 mL

Thank you for your purchase. Please read this guide carefully before use. Also, keep this guide in an accessible place.
●The product has been carefully inspected to assure the quality. However, if you find any problem, do not use the product and contact the store of purchase.

Cautions and Notes Please read this User Guide before using the product and follow the instructions.

Indications

●To ensure that you use this product correctly, the following symbols are indicated according to the level of injury or damage that may arise if the product is used incorrectly.

⚠ CAUTION Indicates a hazard which may result in minor injury or property damage.

●Graphic symbols

🚫 DON'Ts Actions that are prohibited. 🔥 Dos Actions that must be taken.

⚠ CAUTION

Before use

🔥 Before use, wash well with a sponge and neutral dish detergent.
🚫 Do not use an abrasive scouring pad, wire wool or cleanser to wash. This may scratch the surface and damage the product.

During use

🔥 Use a mitten (potholder). This may result in burns.
🚫 Do not heat the product when empty or do not use for stir-frying. This may result in damage or a fire.
🚫 Do not use this product to cook tempura or fried foods. Doing so may cause this product to absorb oils and become extremely hot. Oil may leak as a result.
🚫 Do not pour cold water over/in this product or attempt to quickly cool this product when it is hot. Doing so may cause the product to crack or break.
🔥 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.
🔥 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.
🚫 This product cannot be used on induction cooktops.

After use

🚫 Do not use in a dishwasher.
🚫 Do not leave in water for a long period of 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】

1.Fill 80% of the pot with water and add about 1/5 as much rice as water.
2.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.
3.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 rice porridge is fine for eating.

Product Care

●Wash with neutral dish detergent, rinse well and dry after use 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 80% of the pot with 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

●Dispose of this product in accordance with local regulations.

Contact Information

Please contact the store of purchase.

A
萬古焼 こなべ 透明釉
4550583993597
裏

B
萬古焼 こなべ 黒釉
黒釉 黒釉 約800ml
4550584383205

・3カ国語取説
・A4両面印刷

折り位置

万古烧 小砂锅 使用说明书

MUJI 無印良品
Ver.2024.04

4550584383205 黒釉 800 mL
4550583993597 透明釉 800 mL

承蒙惠购本商品,在此深表感谢。请在充分阅读本使用说明书的基础上正确使用。

此外,请妥善保管本说明书,以备随时进行确认。

●尽管我们尽全力确保产品质量,但万一出现故障时,切勿使用,请向购买商品的店铺咨询。

使用注意事项

使用前请仔细阅读说明书,并务必遵守。

各标记的含义

●为引导正确使用本产品,按错误使用所造成的危害或损失程度进行分类说明。

⚠️ **注意** 可能导致轻伤或造成物质损失的内容。

●图标说明

🚫 **禁止** 不可执行的“禁止”内容。

🛑 **严守** 必须遵守的内容。

⚠️ 注意

使用前

🛑 使用前请用海绵蘸取餐具用中性清洁剂仔细清洗。

🚫 清洗时,请勿使用含有研磨剂的海绵、金属清洁球及去污粉等。可能会损伤产品表层,导致产品破损。

使用时

🛑 请使用隔热手套(抓锅)等。可能导致烫伤。

🚫 请勿空烧或用于炒菜。否则可能会导致产品损坏或引发火灾。

🚫 请勿用于油炸天妇罗等油炸类食品。锅体会吸收油,导致温度过高,有可能会发生漏油现象。

🚫 请勿在锅体处于高温时直接接触冷水或突然放置在低温场所。否则可能导致破裂。

🛑 放入过多酒类或甜料酒等含有酒精成分的材料可能会导致起火。请务必打开锅盖使酒精蒸发。

🛑 请注意,根据火势大小可能会导致煮开溢出、手柄或锅盖发热等现象。

🚫 不可使用电磁炉(IH)。

使用后

🚫 请勿用于洗碗机。

🚫 使用后请勿长期泡置在水中。

使用方法

使用前

材质具有吸水性,请务必在初次使用时,煮足量的大米粥。

利用淀粉物质填补锅上细小的气泡,防止漏水。

【煮粥方法】

1. 将水倒入锅中至8分满,然后放入1/5水量的米饭。

2. 用小火煮沸,并注意防止溢出。

煮熟大米粥之后关掉火,放置数小时直至冷却后,再将大米粥盛出,用水清洗。

3. 清洗后将容易积水的底面置于上方,使其充分干燥。尤其注意避免外侧锅底潮湿。

●出现无法煮熟或者漏水的情况时,请再煮一次大米粥。

●表面可能会有细纹,这种现象叫做开片,是表面釉料部分中的细纹。水分有时可能会由细纹渗出,但不会影响使用。

●煮熟的大米粥可正常食用。

保养方法

●使用后,用餐具用中性洗涤剂清洗后用清水冲洗干净,待产品完全晾干后存放。若晾干不充分,可能会导致发霉。

●清洗后将容易积水的底面朝上置放,以充分进行干燥。

●砂锅上残留的味道可以用茶叶渣清除。茶叶中含有的成分可以吸收异味。在砂锅中放满水和少量茶叶渣(绿茶或烘焙茶),加热煮沸10分钟左右。

●产生裂纹放置不管的话,可能会出现异味或发霉。再次煮大米粥,利用淀粉物质填满裂纹。

●使用醋清除霉味效果更佳。将水倒入锅中至8分满,加入2-3大勺醋,煮沸10分钟左右。

●对于顽固污渍使用小苏打更有效。将水倒入锅中至8分满,加入1大勺小苏打,煮沸10分钟左右。

之后请参照【使用前】的步骤再煮一次大米粥。

关于产品的废弃

●废弃时请按照各地区规定的方式进行处理。

联系方式

经销商:无印良品(上海)商业有限公司

地址:上海市静安区南京西路1601号35楼3501-3508室(邮编200040)

电话:021-63756677 www.muji.com

执行标准:QB/T 2579-2018, GB 4806.4-2016