

蒸籠(せいろ)の使い方

蒸籠(せいろ)をお使いになる前に

①製品についた汚れを落とすため流水で洗ってください。

* 洗剤は使わないでください。

* 必ず流水で洗ってください。漬け置き洗い厳禁。

②素材臭が気になる場合は空蒸しをしてください。

<空蒸しの方法>

・水洗い→空蒸し（沸騰してから蒸籠を乗せ10分）→陰干し

蒸籠(せいろ)のご使用上の注意

蒸籠は竹で出来ており、木製品同様、急な乾燥に弱い製品です。
また水に浸すことも破損の原因となります。
以下のような行為は行わないでください。

- ・空焚きなど、鍋に水をはらない状態での加熱
- ・直射日光や食洗機・乾燥機を使用した強制乾燥
- ・水没や漬け置き洗い（洗うときは流水で洗ってください）

また、竹の特性上使用中にささくれが発生する場合がございます。小さなささくれは、やすり・爪切りなどで処理してください。カッター等刃物で削る場合は、お怪我をされないよう十分注意して行ってください。

<蒸し方の基本>

①鍋に水を入れる

* 水の量は沸騰したときに蒸籠に水がかからない程度

②蒸籠を鍋に乗せる

* お湯が沸いたら鍋に蒸籠に乗せる

* 別売りの「アルミ 蒸籠（せいろ）用／受け台」の使用をお勧めします

③食材を入れて蓋をする

* 火加減はやや強めの中火

* 蒸籠用クッキングシートや蒸籠用シリコンシートの使用をお勧めします

* 具材によって蒸し時間は異なります

竹串などを刺して確認してください