

## 土釜「おこげ」取り扱い上のご注意

※下記の内容はご使用に際して最低限必要なので必ずお読み下さい。

### 【重要】

#### ご使用の前に

新しい土釜は、そのままご使用いただけますと、水漏れのため沸騰するまで時間がかかる場合がありますので、「必ず最初にお粥」を炊いてください。

- 鍋の八分目まで水を入れ、水量の五分の一位のごはん(お米ではなく残りごはん)を入れて、吹きこぼれないよう弱火で沸騰させてください。
- 煮上がった火を止め、冷めるのを確認したうえでお粥を取り除き水洗いしてください。
- ご使用いただく前に鍋の裏底に水気がないことを確認の上、ご使用ください。

※土釜には真入といわれるひびが入りますが、ごはんが美味しく炊ける伊賀の耐火粘土(粗土)の特性です。ご使用には差し支えありません。

土釜は気泡性が多く、蓄熱・保温に適した粗土粘土を使用しているため、使い込むほど徐々に底にひびが入ります。使いはじめ、また、ひびが入ってきましたら次の要領で目止めを行ってください。

- 土釜でお粥を炊いてください。米から炊くより残りごはんまで炊く方が糊がしみこみやすいので効果的です。
- お粥が冷めるまでそのまま土釜に入れておきます。

#### 使用上のご注意

##### ガス火専用



天ぷらやフライなどの揚げ物は絶対使用しないでください。火事になる恐れがあります。

##### 食器洗浄機使用不可



水を入れてから火にかけてください。空炊きすると割れる恐れがあります。また、熱い鍋を急に冷たい所に置くと、割れる恐れがあります。



加熱中の土釜は、取り扱いに充分注意してください。素手で扱いますと、火傷する恐れがあります。



ご使用後は、よく洗い完全に乾燥してからお使いください。乾燥が不十分ですとカビの原因となります。



土釜の外側、特に底部の水気をよく拭き取ってから火にかけてください。



滑りやすいので両手でしっかりと持ってください。

#### お手入れについて

- 汚れは中性洗剤でおとして下さい。汚れがこびりついてとれにくい場合は、鍋の八分目まで水を入れ、10分位沸騰させた後、土釜が十分に冷めてから洗いおとして下さい。  
(注)長時間水につけたままにしないで下さい。  
クレンザーや金属製のスプーン等は使用しないで下さい。
- 洗った後は水を含みやすい底面を上にしてしっかりと乾かします。
- 土釜についていたお茶は茶殻とれます。(茶に含まれる成分がいやな臭いを吸収してくれます。) 鍋の八分目まで水を入れ、茶殻(緑茶やほうじ茶)をひとつかみ入れて火にかけ、10分位煮立てます。
- かび臭さには酢が効果的です。(酢の殺菌、消臭効果を利用します。) 鍋の八分目まで水を入れ、酢大さじ2~3杯に加え、10分位煮立てます。
- ひどいこびりつきには重曹が効果的です。鍋の八分目まで水を入れ、重曹大さじ1杯に加え、10分ほど煮立てます。その後、「ご使用の前に」の手順でもう一度お粥を炊いて下さい。

※この書類は捨てずに大切に保管していただけますようお願いいたします。

## 土釜「おこげ」

### ●火加減は不要。

土釜「おこげ」は、いきなり中火の点火をして、そのままの火力で炊きあがります。(めんどろう火力の調整は不要です。火を切ったら、そのまま放置して蒸らすだけ。これだけで、ふっくらとおいしいごはんが炊けます。炊飯時間を1分前後のばして、香ばしい香りがするまで待って、ぱりとしたおいしいおこげが出来上がります。)

### ●胴と底が厚い。

土釜「おこげ」は、粗くて空気を含んだ耐火粘土を使った肉厚な構造になっています。熱がじっくりとおだやかに伝わり炊飯には理想的。蒸らしの間にも追い炊き効果が加わって、おいしいごはんとおこげが出来ます。

### ●蓋も厚い。

土釜「おこげ」は、蓋の重みで、釜の中に圧力が加わり、吹きこぼれが出にくい設計になっています。そして、釜内の蓄熱と保温性がよくなり、蒸らし効果が高くなります。

### ●蓋が平ら。

土釜「おこげ」の蓋は平蓋です。釜内の空間を縮めて圧力効果を高めます。釜縁より蓋が落ちこんでいるため、吹きこぼれがあっても蓋のまわりに集り、外にはこぼれません。また、収納に積み重ねができます。

### ●おひつ効果も。

土釜「おこげ」は、呼吸をする粗土で造られているために、木のおひつと同じ通気保温の機能を持っています。残りのごはんはそのままでべとつきません。

### ●取手が無い。

土釜「おこげ」には、取手が付いていません。収納スペースも助かります。

### ●炊飯だけでなく。

土釜「おこげ」は、多目的に使えます。

★蓄熱性が良いので、釜上げうどんなどに。

★保温性が良いので、アイスベルとしても。

## 土釜「おこげ」炊飯時の目安

※火力やお米の状態等により、下記の炊飯時間に多少のばらつきが生じる事があります。  
※ガスを止める目安は蓋の周囲から湯気が勢よく噴出して始めてから1~2分後です。

### ●三合のお米を炊く場合

- 三合(540cc)のお米を研いだ後、約600ccの水を加え、20分間水に浸けておきます。
- ガスの中火で炊き、約15~17分でガスを止めます。
- 火を切ってから20分程蒸らして下さい。

### ●二合のお米を炊く場合

- 二合(360cc)のお米を研いだ後、約400ccの水を加え、20分間水に浸けておきます。
- ガスの中火で炊き、約12~14分でガスを止めます。
- 火を切ってから20分程蒸らして下さい。

### ●炊き込み(五目)ご飯を炊く場合

- 二合半(450cc)のお米を研いだ後、約170gの具を加え、約580ccのだし汁(水500cc・酒40cc・醤油40cc)に20分間浸けておきます。
- ガスの中火で炊き、約15~17分でガスを止めます。
- 火を切ってから20分程蒸らして下さい。

### ●玄米を炊く場合

- 二合(360cc)の玄米を研いだ後、約550ccの水と塩少々(塩を入れることにより玄米特有の苦み(カリウム)を和らげます。)を加え、8時間程水に浸けておきます。(浸水は別のボウルをご使用下さい。)
- ガスの中火で炊き、約15~17分、さらに玄米の場合は弱火にして、約10分後にガスを止めます。
- 火を切ってから30~40分程蒸らして下さい。