

炊飯土鍋使用說明書

1052069

炊飯土鍋/1.5合

1052076

炊飯土鍋/3合

【重要】

使用前的準備工作

若直接使用新的炊飯土鍋，因有漏水疑慮會使加熱至沸騰的時間延長，務必於第一次使用前先煮粥。

- (1)倒水至八分滿、放入佔水量1/5高度的白飯（已煮熟的白飯而非生米）以小火煮沸（避免水滾後噴濺）。
- (2)煮沸之後即關火，確認溫度已冷卻後倒掉粥用水清洗。
- (3)務必確認鍋底沒有殘留水份再開始使用。

※炊飯土鍋有稱為“貫入”的小裂縫，此為能煮出美味白飯的伊賀地區產耐火黏土（粗土）的特性，不會造成使用上的問題。

因炊飯土鍋使用多氣泡性、蓄熱保溫性佳的粗土黏土所製成，隨著使用次數增加底部會開始慢慢出現裂縫。初次使用或鍋底開始出現裂縫時，請依照下述方式進行保養：

- (1)使用炊飯土鍋煮一大鍋粥，使用已煮熟的白飯更可使澱粉滲入裂縫中，修補效果較使用生米佳。
- (2)請將煮好的粥靜置於鍋內直至完全冷卻。

使用注意事項

瓦斯爐專用鍋具



請勿使用於天婦羅等油炸料理，恐有造成火災的危險。

不可使用洗碗機



請勿讓鍋子空燒，恐有造成鍋子破裂的危險。此外，請勿於鍋身炙熱時浸泡冷水或置於低溫環境急速冷卻，以免溫差過大導致破裂。



拿取加熱中的土鍋請小心，空手拿取將會造成燙傷。



使用後請確實清潔，並使鍋子充分乾燥後再行收納。未完全乾燥為造成鍋子發霉的可能原因。



請將土鍋外側尤其是底部的水氣確實擦拭乾後再放到火上加熱。



因土鍋表面較光滑，請以兩手確實握取。

保養方式

- 請以中性清潔劑清洗，污垢難以清洗時，請在鍋內盛裝8分滿的水量煮沸約10分鐘後，靜置至完全冷卻後再清洗。
(註) 請勿長時間浸泡於水中。請勿使用研磨劑、金屬製湯匙。
 - 洗淨後請將容易含水的底面朝上放置使其充分乾燥。
 - 因茶葉所含成分有吸收異味的功能，當土鍋本身有異味附著時，請於鍋內盛裝8分滿的水量，再放入一小撮沖泡過的茶葉（綠茶或煎茶皆可）煮沸約10分鐘即可。
 - 因白醋有殺菌、除臭的功能，當土鍋本身有霉臭味時，請於鍋內盛裝8分滿的水量，再加入2-3大匙的白醋煮沸約10分鐘即可。
 - 如有鍋巴附著於鍋底難以清除時，請於鍋內盛裝8分滿的水量，加入1大匙小蘇打粉煮沸約10分鐘後，請再依照使用前的準備工作再煮一次粥。
- ※敬請妥善保存此使用說明書。

炊飯土鍋

●不需調節火的大小

全程使用中火即可，不須於炊煮過程中進行麻煩的火力調整。關火後靜置悶煮，即可煮出鬆軟美味的白飯。炊煮時間延長約一分鐘，等到有焦香味飄出後即可享受香脆的鍋巴飯。

●厚實的鍋身及鍋底

炊飯土鍋採用富含空氣的粗質耐火黏土製成具厚度的鍋身構造，可將溫度慢慢傳導至鍋內，對於炊飯是最理想的。悶蒸的過程中也有持續炊煮的效果，可煮出美味的白飯和鍋巴。

●厚實的鍋蓋

炊飯土鍋利用鍋蓋的重量增加土鍋內的壓力，為不易噴濺的設計。此外，鍋內蓄熱及保溫性經過改良以提高蒸煮的效果。

●平坦設計的鍋蓋

炊飯土鍋的鍋蓋採平坦的設計，使鍋內空間縮小以提高壓力效果。鍋緣較鍋蓋高的設計，即使有噴濺的湯汁也會聚集在鍋蓋周圍而不會溢出鍋外，也可以堆疊方式收納。

●也可當作飯桶使用

因炊飯土鍋採用會呼吸的粗土製成，和木製飯桶相同具有透氣保溫的機能，沒吃完的飯直接放於鍋內也不會變得濕黏。

●沒有附把手

炊飯土鍋沒有附把手的設計，於收納時較不佔空間。

●不僅限於炊飯

炊飯土鍋也可使用於其他料理

☆因蓄熱性良好，也可用於鍋燒烏龍麵。

☆因保溫性良好，也可當作冰桶使用。

炊飯土鍋的建議料理時間

※炊飯時間可能會因火力、米的狀態不同而須作些微調整。

※熄火時機為鍋蓋邊緣開始有大量水蒸氣噴出後約1-2分鐘。

●炊煮三合米

(1) 將三合米(540cc)淘洗乾淨後，加入約600cc的水浸泡約20分鐘。

(2) 以瓦斯爐的中火加熱約15-17分鐘後熄火。

(3) 熄火後請悶蒸約20分鐘。

●炊煮二合米

(1) 將二合米(360cc)淘洗乾淨後，加入約400cc的水浸泡約20分鐘。

(2) 以瓦斯爐的中火加熱約12-14分鐘後熄火。

(3) 熄火後請悶蒸約20分鐘。

●料理什錦炊飯

(1) 將二合半米(450cc)淘洗乾淨後，加入約170g的材料及約580cc的高湯(水500cc、酒40cc、醬油40cc)後浸泡約20分鐘。

(2) 以瓦斯爐的中火加熱約15-17分鐘後熄火。

(3) 熄火後請悶蒸約20分鐘。

●炊煮糙米

(1) 將二合糙米(360cc)淘洗乾淨後，加入約550cc的水及少許的鹽(添加鹽可緩和糙米特有的鉀元素的苦味)浸泡約8個小時(請使用其他容器浸泡)。

(2) 以瓦斯爐的中火加熱約15-17分鐘後，轉小火再繼續加熱約10分鐘後熄火。

(3) 熄火後請悶蒸約30-40分鐘。