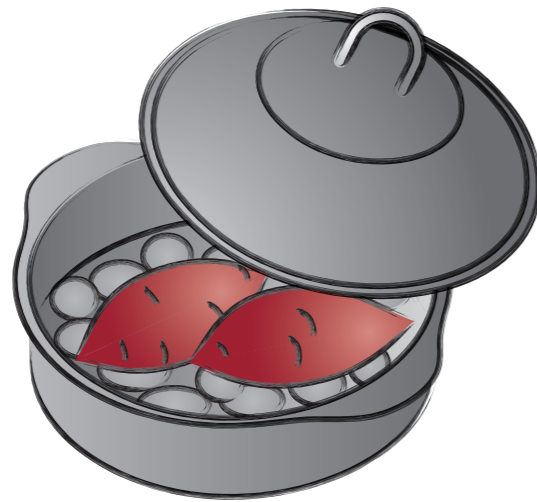


# 簡単焼きものレシピ

( 材料の大きさ、量、調理機器の種類によって、  
焼き上がり時間には差があります。 )

## 取扱説明書



●付属の石は天然石を使用していますので  
大きさや色にばらつきがあります。

この製品を使用する前に、  
レシピと取扱説明書をよくお読みください。  
そして、使用期間中は、必ず保管してください。

### ご使用にあたって

- 初めてのご使用の際は、ツマミの取り付け部分に  
ぐらつきなどの不具合が無いことを確かめてくだ  
さい。
- バーコードシールなど本体とフタに貼ってあるシ  
ール類は、ご使用前にはがしてください。その後、柔  
らかいスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗って、  
よくすすいでください。洗浄後は、すぐに水分をふ  
き取ってください。
- 石は水洗いをして、よく乾燥させてからお使いくだ  
さい。

## ガスコンロ・ IHクッキングヒーター(200V)専用

- 鍋底の高温を感知して、加熱を完全に止めて  
しまう機種ではご使用いただけません。
- IHクッキングヒーター(200V)使用の際は  
中火で使用してください。強火は厳禁です。
- カセットコンロは使用できません。
- IHクッキングヒーター(100V)は使用でき  
ません。

### ご使用いただけない調理機器

- カセットコンロ
- 電子レンジ
- オープンレンジ
- ラジエントヒーター
- シーズヒーター
- ハロゲンヒーター
- IHクッキングヒーター(100V)

### ■ Siセンサー付ガスコンロをご使用の場合 ■

- 中火以上で使用してください。
- 調理中は炎が大きくなったり、小さくなったりを繰り返し、30分後に  
自動消火します。焼き上がっていない場合は、再度点火してください。
- センサー解除機能(センサー解除モード・高温モード)がある場合は、  
解除されることをお勧めします。(センサー解除の方法についてはガス  
コンロの取扱説明書をお読みください)
- センサーを解除しましても、過熱時には自動的に火力調整されますの  
で、炎が大きくなったり、小さくなったりを繰り返し、30分後に自動消  
火します。焼き上がっていない場合は、再度点火してください。

### ■ IHクッキングヒーター(200V)をご使用の場合 ■

- 中火で使用してください。(△強火は厳禁です)
- ラジエントヒーターはご使用いただけません。
- 汚れ防止マット等はトッププレートから取り外してください。

### ■ カセットコンロについて ■

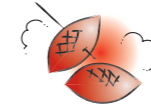
△カセットコンロは絶対に使わないでください。  
石焼きいも器は水を使わない調理ですので、通常の煮炊き調理に比べて、  
本体がかなりの高温になります。カセットコンロはガスボンベが火元の近  
くにあり、ガスボンベ自体が過熱状態になることが予測されます。  
爆発のおそれがあり、大変危険ですので、カセットコンロは絶対に使わ  
ないでください。

### フタの取り扱いについて

- フッ素加工面はやわらかく傷つきやすいので、金属ヘラやナイフ  
など固いものでこすらないでください。
- 使用後の汚れはスポンジ等で洗ってください。タワシやクレンザー  
はお使いにならないようお願いいたします。
- 水洗いの後は、水分をきれいにふきとって乾燥させてください。水分  
がついたままですとサビの原因になります。
- サビが発生した時、水洗いしサビを落した後、食用油をぬってくだ  
さい。

表面加工は長期の使用により、徐々に剥離・摩耗します。永久に付着  
しているものではありません。尚、食品衛生法の規格に適合している  
材料を使用していますので、塗装面が摩耗しても心配には及びません。

## 石焼きいも



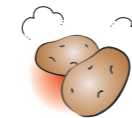
1. 鍋本体に洗浄して乾燥させた石を入れ、さつまいもを石の上に並べて、蓋をしてガスコンロの場合は中  
火以上で、IHクッキングヒーターの場合は中火で焼きます。
2. 20分程たったら、いもをひっくり返して、さらに20分程焼く。  
Siセンサー付きガスコンロをご使用の場合は、点火後30分経過すると、自動的に消火されるので、再度  
点火して10分ほど継続して追い焼きしてください。
3. 火を止めて、蓋をしたまま15分程蒸らす。(石の余熱でいもの芯まで柔らかくなります)
4. いもに箸をさして、スーと入れればできあがり。

## 焼きとうもろこし



1. 皮がついたまま、石の上に並べて中火で焼く。
2. 皮がこげてきたら、とうもろこしをまわして、全体が黒くなるように焼く。  
(一ヶ所だけが焦げないように気を付ける)
3. 40分程で焼きあがります。こげた皮をむいてできあがり。  
(蓋のツマミや取っ手が熱くなっています。やけどに注意してください)

## 焼きじゃが



1. じゃがいもをよく洗い、石の上に並べ、蓋をして中火で焼く。20分程たったら、いもをひっくり返して、  
さらに20分程焼く。(蓋のツマミや取っ手が熱くなっています。やけどに注意してください)
2. 火を止めて、蓋をしたまま15分ほど蒸らす。(石の余熱でいもの芯まで柔らかくなります)
3. いもに箸をさして、スーと入れればできあがり。

### ☆レンジで時間短縮レシピ

1. じゃがいもをよく洗い、ラップにくるんで、電子レンジで約8分加熱する。
2. 加熱したじゃがいものラップを外し、石の上に並べ、蓋をして中火で約20分焼く。
3. いもに箸をさして、スーと入れればできあがり。

## さけのホイル焼き



1. たまねぎは千切りにして、えのきだけは根元を切る。
2. アルミホイルにバターを塗り、たまねぎ・さけのをせ、白ワイン・黒こしょうをふります。
3. 手前にえのきだけを置き、バターを適量中央に乗せ、アルミホイルの口を閉じます。
4. 石の上にそっとのせ、約30分ほど焼きます。(アルミホイルが破れないように気を付けてください)  
(蓋のツマミや取っ手が熱くなっています。やけどに注意してください)
5. 焼きあがったら、バターのをせ、レモンを絞ってできあがり。

## ホーロー石焼きいも器 Q&A

### 簡単レシピ通りに焼きましたが、 Q1. 書かれている時間で焼き上がらないのですが…？

火力が弱いと思われるので、火力を中火以上にしてください。  
また、石や食材が濡れているために温度が上がりにくい場合があります。付属の石は水洗いの後、十分に乾燥させてください。食材の表面の水気も十分に拭き取ってから焼き始めてください。また、食材の大きさや量、食材の水分量により焼き上がり時間が長くなる場合があります。

当製品は、鍋の中に敷き詰められた石の上に食材を乗せて調理します。水分を入れませんので、煮炊き調理などと比べますと鍋底の温度が高温になります。調理中の鍋底の温度変化は、調理機器の機種や火力の大きさによって異なりますので、IHクッキングヒーターをご使用の場合は鍋底が急激に温度上昇しないよう、強火にはしないでください。

#### ガスコンロをご使用の場合

##### Siセンサーコンロの場合

Siセンサーコンロは、鍋底の温度が約250℃になると自動的に火力調整機能が働くために、火力が大きくなったり小さくなったりを繰り返し、約30分後には自動消火されます。

焼きいも場合は、自動消火されたのち、再度点火していただきまして、10分ほど継続して追い焼きしていただく必要があります。その後火を止めて、蓋をしたまま15分ほど蒸らしてください。  
Siセンサー解除スイッチ（「高温モード」、「高温炒め」等と書かれています）があるガスコンロの場合は、Siセンサーを解除してください。（センサーを解除する方法についてはガスコンロの取扱説明書をお読みください）解除していただくと、調理時間を短縮する事ができます。

鍋底の高温を感知して、加熱を完全に止めてしまう機種ではご使用いただけません。

##### 従来のガスコンロの場合

温度センサーがついていない方のバーナーを使用して焼いてください。

#### 200VのIHクッキングヒーターをご使用の場合

国内の主な家電メーカーのIHクッキングヒーターには、「温度過昇防止機能」があり、自動的に通電をコントロールして鍋底温度の上がり過ぎを防止し、鍋底温度が下がってくると再び火力は強くなります。また、「空焼き自動停止機能」が作動する場合があります。この場合は、通電が自動的に止まりますので、再度スイッチを入れ直していただく必要があります。

IHクッキングヒーターの機種によりましては、右側と左側のヒーターで設定が異なる場合がありますので、一方のヒーターで焼けない場合は逆側のヒーターで焼いてみてください。  
鍋底の高温を感知して、加熱を完全に止めてしまう機種ではご使用いただけません。

ガスコンロ・IHクッキングヒーターともに、温度センサーの働きでガスや電気の出力が抑えられることにより、調理時間が長くなる場合がありますが、ガスや電気の使用量が大幅に増えることはありません。

### Q2. 石について教えてほしい

○石は毎回洗うの？  
初めてのご使用の際は水洗いしてください。調理によって石が汚れてしまってもご使用上の支障はありませんが、気になる場合は、こすり洗いをしてください。

○取替え用の石を買えますか？  
焼きいも器専用石の販売も致しておりますので、当製品をお買い求めの販売店または弊社宛、お問い合わせください。

### Q3. 蒸し焼き状態に なってしまうのですが…

石やさつまいもの表面に水分が残っていると、調理の熱で水蒸気になり、蓋の裏側に水滴となって付着するため蒸し焼き状態になってしまいます。石は水洗いの後、十分に乾燥させてください。また、さつまいもは水洗いの後、表面の水分を十分に拭き取ってください。

蒸し焼き状態を避けたい場合は、焼きいも器本体と蓋の間に金串などを挟んで、本体と蓋との間に隙間を作り、水蒸気を逃がしてください。（調理中に何度か本体から蓋を外して、蓋の裏側に付着した水滴を拭き取っていただいても効果があります。その際は、やけどに注意してください）

### Q4. さつまいもを焼くと蜜が出て、 石や鍋底が汚れてしまいます。

糖度が高いさつまいもは、調理中に蜜が出ることがあり、これが石や鍋底に焦げ付いてしまいますと完全には取れません。調理の際は石の上にアルミホイルを敷き、その上にさつまいもを置いていただきますと、アルミホイルが蜜の受け皿になり、石や鍋を汚しません。  
石や鍋が蜜で汚れてしまってもご使用上の支障はありません。気になる場合は、石はお湯にしばらく浸けた後にこすり洗いをしてください。鍋は鍋底から2cm程度の水を入れて、沸騰させた後に重曹を大さじ4～5杯入れてかき混ぜ、数時間から終日浸け置きしてください。焦げ付きが柔らかくなりましたところで、木製のヘラなどでこそげ落してください。（金属製品でこすりますと、鍋にキズが付きまます）

### なぜカセットコンロや Q5. 100VのIHクッキングヒーターは 使用できないの？

石焼きいも器は水を使わない調理ですので、通常の煮炊き調理に比べて、本体がかなりの高温になります。  
カセットコンロはガスボンベが火元のすぐ近くにあるため、ガスボンベ自体が過熱状態となって爆発する恐れがあり、大変危険です。絶対に使用しないでください。  
卓上での鍋料理を目的に作られている100VのIHクッキングヒーターは、鍋底が高温になる調理では自動的に通電を停止してしまい、十分に温度を上げることができないため、当製品にはご使用いただけません。

#### 品質表示

本体	表面加工 / ほうろう 材料の種類 / ほうろう用銅板(底の厚さ/1.2mm) 寸法 / 24 cm 満水容量 / 2.6ℓ
フタ	表面加工 / フッ素樹脂塗膜加工 材料の種類 / 鉄 ツマミ / 鉄(クロムめっき)

#### 取り扱い上の注意

1. 空だきはしないでください。
  2. 使用後はよく洗って乾燥させてください。
  3. 取っ手の部分やツマミも熱くなりますので、素手では持たないでください。
  4. 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
  5. スチールたわし、磨き粉などを使用しないでください。
  6. こげつきを落とす際は、ナイフなど金属製の固いものを使用しないでください。
  7. 天ぷらなどの揚げもの調理や炒めものには使用しないでください。
  8. 高い所から落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。また、使用後は水などをかけて急冷しないでください。
  9. ストープの上では使用しないでください。
- ※ 本体や蓋だけでなく、本体の取っ手部分や蓋のツマミも熱くなりますので、やけどに注意してください。ミトン（鍋つかみ）等を使用してください。  
※ 石は割れることがあります。

#### ホーロー製品について

ホーロー製品は美しいこと、酸・アルカリなどの耐薬品性に優れていること、臭いが移りにくいこと、保温性に優れていることなど長所もありますが、ガラス質であるため衝撃によわいこと・サビの発生があることなどいくつかの欠点もあります。

#### サビの発生について

- 製品本体は、鉄板を加工し、その表面にホーロー加工が施されています。ホーロー加工の特性上、鉄板の端末にはホーローがかりにくいため、サビが発生しやすくなっています。
  - 端末からのサビの発生はホーロー製品の製造上、避けられない欠点といえます。
  - 取り扱い上の注意に[使用後はよく洗って乾燥させてください]と記されているように、水分を拭き取って乾燥させていただきますと、サビの発生はある程度抑えることができます。
- ※ホーロー焼成時に高温の炉内で粉塵（黒点）が付着する場合がありますが、ご使用上の問題はありません。  
※本体の縁の裏にある小さなキズは、ホーロー加工上避けられないキズ跡ですので、御容赦ください。

ホーロー釉薬は無機質であり、人体に悪影響を及ぼすような成分はまったく含まれておりません。サビが発生しても、鉄サビ（酸化鉄）は人体に害となるものではありません。柔らかいスポンジなどで洗っていただきますと、洗い落とすことができます。