

お手入れは

- 表面をキズ付けますので、スチールたわし・磨き粉などは使わないでください。
柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。
 - 使用後はよく洗浄し、水分をきれいに拭き取って乾燥させてください。水分が付いたまま、自然乾燥させますと、サビの原因になります。
 - 本体は食器洗い乾燥機で洗えます。(フタは手洗いをお願いします)
 - 焦げ付いた場合のお手入れ方法
- 1) 焦げ付きが浸かる程度の水を入れて、水1ℓに大さじ2杯の割合で重曹を入れてかき混ぜてください。(重曹の量は焦げ付きの程度に応じて加減してください)
 - 2) 中火で沸騰させてください。
 - 3) 沸騰したら火を止めて、そのまま2～3時間置いてください。
 - 4) 中の水を捨てて、柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけて、焦げ付きを洗い落としてください。(スチールたわし・磨き粉などは使わないでください)
 - 5) 焦げ付きや汚れが取れなければ、1)～4)を繰り返してください。

サビの発生 ・ その他

- 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。ホーローの特性上、鉄板の端末にはホーローがかかりにくい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。使用後はよく洗い、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。
- * 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。

品 質 表 示

表 面 加 工：ほうろう
材 料 の 種 類：ほうろう用鋼板(底の厚さ 1.0mm)
寸 法：22cm
満 水 容 量：2.3ℓ (揚げ物調理の際の最大油量は約 1.0ℓ)
〈その他の材料〉
フ タ：EVA 樹脂(耐熱温度 /80℃)

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. 取っ手の部分が熱くなります。
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. こげつき等を落とす際は、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. 油の温度は200℃以上にしないでください。
8. 炒めものに使用しないでください。
9. 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、空だきをした場合に水などをかけて急冷しないでください。
10. ストープの上では絶対に使用しないでください。

製品サイズ

16.6×28.7×8.8 cm

製造国

本 体：MADE IN INDONESIA
フ タ：MADE IN JAPAN

— 5 —

以下の熱源で使用できます

オール熱源対応 ガス火はもちろん、この鍋に使える熱源は下記の通りです。
電子レンジでは使用できません。

ガスコンロ IHヒーター オープン シーズヒーター ハロゲンヒーター エンクロヒーター ラジエントヒーター

- ※ 2kw以上のクッキングヒーターをご使用の際は、急激に温度が上昇しますので強火は厳禁。必ず中火以下に火力調節して、ご使用ください。また、空だき・空焼きは絶対にお避けてください。鍋本体の変形やホーローの損傷及び、クッキングヒーターの損傷の原因となります。
- ※ IHクッキングヒーターで本製品をご使用の場合は、油温を自動的に調節する「揚げ物」、「天ぷら」モード(機能)は、検知温度に誤差が生じることがあるため、ご使用いただけない場合があります。その時は手動で火力調節し、油温を調節してください。詳しくはIHクッキングヒーターの取扱説明書をお読みください。
- IHクッキングヒーターの機種により使用できない場合もございます。
詳しくはIHクッキングヒーターの取扱説明書でご確認ください。

— 6 —

材料

米 ぬ か：500g(容器中央の段の辺りが目安です)
粗 塩：60～80g
水：500cc(一度沸騰させて常温に冷ましたもの)
赤 唐 辛 子：1～2本
昆 布：5cm四方1～2枚
捨て漬け用野菜くず：キャベツの外葉、白菜の芯、大根やにんじんのへた等
(1回50g程度、3～5回分)
本 漬 け 用 野 菜：お好みの野菜どうぞ。

作り方

1. 容器に米ぬかと粗塩を入れて、少しずつ水を加えながらよく混ぜます。
2. 赤唐辛子と昆布を加えます。
3. 野菜くずで捨て漬けをします。(捨て漬けはぬかの発酵を助け、塩分をまろやかにします)2～3日毎に野菜くずを入れ替える作業を3～5回繰り返します。この間は毎日2回底からよくかき混ぜてください。10～20日でぬか床が熟成し、ぬか床の良い香りがします。
4. 野菜を漬けます。野菜は漬け込む前によく水洗いして、水気を切ってから、塩もみします。ぬか床に野菜を埋め込んだ後、表面を平らにし、ぬか床内の空気を抜くように上から押さえてください。
5. カビ防止のために容器の縁に付いたぬかはきれいに拭き取ります。
6. きゅうりなら常温で半日、冷蔵庫なら1日で漬かります。

ぬか床のお手入れ

- 捨て漬け期間の後も毎日1回はぬか床をかき混ぜてください。かき混ぜた後は表面を平らにし、押さえて中の空気を抜いてください。
- ぬかが減ってきたら、ぬかと粗塩(ぬかの10%程度)を足してください。
- 最適な温度は15～25℃です。室温が30℃を超えるようなら冷蔵庫(野菜室)に入れましょう。

HSP-KS 2023/11

— 7 —

— 8 —