

# びより ホーローぬか漬け日和 取扱説明書 HSP-NB

この製品はご家庭用です。ご使用前にこの説明書をよくお読みください。そして、ご使用期間中は、必ず保管して、必要な時にお読みください。

## ご使用にあたって

- 製品にシールが貼ってある場合は、内容をお読みの上はがしてください。はがしにくい時は、食器用洗剤をシール部分にたっぷり含ませて、ラップで覆い、20分程放置していただきますと、剥がれやすくなります。
- 初めてご使用になる前に、柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、よく洗浄してから、水分をきれいに拭き取り、乾燥させてください。
- 品質については十分注意致しておりますが、万一不具合がありました場合には、ご使用前に、お買い求めになられた販売店または、下記のお問い合わせ先にご相談ください。

## お問い合わせは



## 高木金属工業株式会社

〒537-0011 大阪市東成区東今里2丁目8番38号  
TEL 06-6981-1467 (代) FAX 06-6976-3701

— 1 —

## △ 安全にご利用いただくために 必ずお守りください

### 加熱調理の際の注意

- シールフタは必ず取りはずしてください。
- 炒めものには使用しないでください。
- 調理の際は本体をコンロの中央に置いて、転倒しないよう安定した状態でご使用ください。
- ガスコンロの炎は本体の底面から大きくはみ出さない程度に調節してください。
- 調理中は吹きこぼれ等でガスコンロの火が消えることがありますので、調理物の量や火加減に注意し、絶対にコンロの前を離れないでください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。調理物が入った本体の転倒・異常過熱等の危険があります。
- 空だきは絶対にお避けください。異常過熱による本体や加熱器具の損傷の原因になります。
- 冷蔵庫や冷凍庫から出してすぐに調理する際は、弱火でかき混ぜながら加熱してください。
- カレー等とろみがある食品は、部分的に熱くなりやすいので、よくかき混ぜて弱火で加熱を開始し、かき混ぜながらゆっくりと加熱してください。
- みそ汁等の温め直しの際は加熱中に急に噴き出すことがあります。(突沸現象) みそ汁、スープなどの温め直しの際は、よくかき混ぜてから中火以下で加熱し、具材が均等に熱くなるように時々かき混ぜてください。
- 具材が底にくっついた状態で加熱すると、具材が焦げ付き、空だきのような状態になりますので、よくかき混ぜてから中火以下で加熱してください。
- 調理中や調理後しばらくの間や熱いものを入れた時は、本体が熱くなっており、やけどの危険がありますので十分にご注意ください。本体を持つ時はミトン等を使用し、すべらないようにしっかりと持ってください。また、お子様の手に触れることがないように十分にご注意ください。

### 揚げ物調理の際の注意

天ぷらなどの揚げ物調理をする場合には、火災ややけどの危険がありますので、特に次の点に注意してください。

— 3 —

## ホーローぬか漬け日和の特長

- 本体の表面はガラス質なので食材の味や風味をそこないません。(ぬか漬けなどの漬物作りや食品の保存に適しています)
- ホーローは耐酸性に優れ、食品のにおいが移りにくい材質です。
- ホーローは洗浄効果が高く清潔です。
- 角型なので、冷蔵庫や冷凍庫内のスペースを効率よく利用できます。
- 食品の冷凍や加熱調理にご使用いただけます。(冷凍・冷蔵保存した食品をそのままコンロやオーブンで温めることができます 加熱の際はフタははずしてください)
- 水取りをしながら、鉄分補給ができる鑄鉄製水取り付き。(漬け物の発色を良くする効果もあります)

## ご使用上の注意 必ずお読みください

- 洗浄の際はスチールたわし、磨き粉は使わないでください。また、本体と水取りは洗浄後に自然乾燥しますと、サビが発生する可能性がありますので、すすいだ後は乾いたふきんで水分をよく拭き取ってください。
- ホーロー製品の表面はガラス質ですので、衝撃には弱く、ぶつけたり、落としたりしますとホーロー質がはがれることがあります。
- シールフタはEVA樹脂製(耐熱温度:80℃)ですので、熱のそばに置くと変形することがあります。
- 本製品は完全密封ではありません。傾けますと、中の水分が漏れ出ることがあります。
- 冷凍庫内での食品の保存にご利用いただけますが、製氷にはご使用いただけません。(氷の膨張により、本体が変形したり、ホーロー表面にひびが入る場合があります)
- シールフタをはずす時は、コーナーからゆっくりとはずしてください。一気にはずすとフタの縁に亀裂が入ることがあります。本体が素手で持てないほど熱い時はシールフタをしないでください。また、冷凍庫から出した後は、フタは固くなっていますので、少し時間を置いてからゆっくりとはずしてください。

— 2 —

- 調理中はそばを離れないでください。油の温度は短時間に上昇し、発火する恐れがあります。やむをえずそばを離れる際は必ず加熱を止めてください。
- 本体の段付き部分が適正油量(約1.0L)の目安です。油量は約0.5L(約450g)から、最大約1.0L(約900g)の範囲内でご使用ください。縁まで油を満した状態で使用すると、油に引火するおそれがあります。
- 油温は200℃以上にならないようご注意ください。油煙が出ましたら、加熱を止めてください。
- 調理中の油のつぎ足しは危険ですので、止めてください。
- 油の温度が適温になってから具材を入れてください。油温が低すぎる、均一でない、油量が少なすぎるなど具材やこころが底に沈んで本体に焦げ付くことがあります。その場合は「お手入れ」の項目をお読みください。

## △ IHクッキングヒーターでご使用の場合 必ずお守りください

- ホーロー製品は内部に鋼板を使用しているため、IHクッキングヒーターとの相性が非常に良く、IHクッキングヒーターの性能をほぼ100%引き出すことができます。このため、200V(2kw以上)のクッキングヒーターをご使用の場合は鍋底が急激に高温になる場合がありますので、強火は厳禁。必ず中火以下に火力調整してご使用ください。中火以上でご使用になりますと、鍋底が異常過熱し、500℃近くになることがありますので、鍋底のホーローが溶解したり、ホーロー表面に亀裂が入るなど、鍋本体が損傷したり、溶解したホーローによるクッキングヒーターの損傷に至る場合があります。
- 空だき、空焼きは絶対にお避けください。異常過熱による鍋本体の変型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になります。また、炒めものには使用できません。
- IHクッキングヒーターは火を使用しませんので、安全といえる反面、温度感覚がつかみ難く、気付かないうちに鍋底が意外な高温になっていることがあります。調理中は鍋のそばを離れず、調理物の鍋底への焦げ付きが無いかなどを常に確認してください。
- IHクッキングヒーターの機種によりましては、油温を自動的に調節する「揚げ物」、「天ぷら」モードでは、ご使用いただけない場合があります。その時は手で火力調整し、油温を調整してください。詳しくはIHクッキングヒーターの取扱説明書をご確認ください。

— 4 —

## 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。(水取りと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、鉄板の末端にはホーローがかかりにくいサビが発生しやすくなっています。末端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。
- \* ホーロー塗料は無機質であり、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、ご使用上の問題ははありません。
- 鑄鉄製水取りに発生する鉄サビ(酸化鉄)は人体に害となるものではありません。ぬか床の色が変わったり、気になる場合はたわしなどでサビを洗い落してください。

## 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。



- ※ 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、空焼き・空焼きは絶対にお避けください。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。

## 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℃)  
鑄鉄製水取り：鑄鉄(シリコン樹脂焼き付け塗装)

## 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

本体：約 16.6×28.7×8.8 cm  
鑄鉄製水取り：約 4.7×6.2×6.0 cm

## 製造国

本体：MADE IN INDONESIA  
フタ：MADE IN JAPAN  
鑄鉄製水取り：MADE IN CHINA

## ぬか漬け 簡単レシピ

### 材料

米ぬか：500g(本体の段付き部分が目安です)  
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：お好みの野菜でどうぞ。

### 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。  
※ 鑄鉄製水取りは野菜を漬ける際に、本体の角に押し込んでください。そしてぬか床のお手入れの際に中にたまった水を捨ててください。

## 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。