K-EYUCA

汚れをはじいていつでもきれい

焦げ付き落としやすい萬古焼のご飯鍋

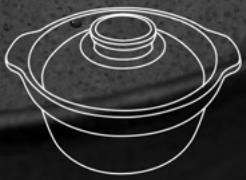
本体内側
セラミック*コーティング

すぐ使える
目止め不要

* シリコーン樹脂塗装仕上げ

直火	電子レンジ	オーブン※	食洗機

※フタをはずして



日本製

土鍋一筋、100年。

三重県四日市市に窯元を構える老舗・内山製陶所。
明治中期の萬古焼の興りより、陶器製造の技術を継承してきた
職人技が生むこだわりの撥水土鍋です。

使うたび実感、使いやすさの秘密

3層構造

本体は伝統的な蓄熱性のある萬古の粘土に
釉薬を施し、さらにセラミックコーティング
(シリコーン樹脂塗装仕上げ)を重ねた
3層構造になっています。
土鍋ならではの美味しさそのままに、
洗いやすさを両立させました。

コーティングあり　コーティングなし

ver.02

この取扱説明書をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

※必ずお読みください

⚠注意	破損の原因になるため、 **空だきはしないでください。**	⚠注意	土鍋は急激な温度変化に弱いため、 熱い鍋を**急冷しないでください。**
⚠注意	揚げ物・炒め物には使用できません。 破損・火災の原因になります。	⚠注意	長時間水につけた後、 すぐに火にかけないでください。

【取扱い上の注意】

●初めてご使用になる際は、柔らかいスポンジを使い、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。
●長時間加熱したまま食材を放置すると、焦げ付く可能性があります。
●熱い鍋を濡れた布などで扱わないでください。
●熱い鍋を冷たいところへ置かないでください。
●外側が濡れたまま、使用しないでください。
●セラミックコーティング（シリコーン樹脂塗装仕上げ）を施しているため、使い始めの目止めは不要です。
●調理後は耐熱性の鍋敷きなどに乗せて、ご使用ください。
●フタのみを直火にはかけないでください。
●調理中、調理後は鍋・鍋底及び取っ手が高温になっておりますので、
やけどしないようにご注意ください。
●電子レンジでご使用いただけます。
●オーブンでご使用の際は、必ずフタを外してください。

【お手入れ】

●ご使用後は、柔らかいスポンジを使い食器用洗剤などで洗ってください。
●洗った後は、水気を拭き、よく乾燥させてから収納してください。乾燥せずに収納すると、カビの原因となります。
●たわしや金属製の調理器具、研磨剤入りのクレンザーなどでこすると、セラミックコーティング（シリコーン樹脂塗装仕上げ）が剥がれる原因となりますので、さけてください。
●食器洗浄機・食器乾燥機を使用できます。
●食器洗浄機・食器乾燥機をご使用の際は、機内で他の食器などにぶつからないようご注意ください。破損の原因となります。
●食器洗浄機・食器乾燥機の取扱説明書を十分にご確認のうえ、ご使用ください。
●各部品を食器洗浄機・食器乾燥機のヒーター部に触れたり、落とさないようにしてください。発煙、焦げ、溶け、においの原因になります。
●業務用食器洗浄機・食器乾燥機の使用はさけてください。

ご飯鍋の分量目安と炊き方

①洗ったお米を 30 分浸水し、水気を切る。
②土鍋に水気を切ったお米を入れ、分量の水を入れる。
③フタをして弱火で加熱時間、火にかける。(火加減は不要です。)
※多少吹きこぼれることがあります。
④火を止めて、フタをしたまま 20 分間蒸らして完成。
※上記分量や時間は目安です。
浸水時間は冬は長めに調整し、火にかける時間や水の量は
仕上がりのお好みで調整してください。

水加減と加熱時間 ※お米の種類や火力により多少の違いがあります。

お米	1合 (150g)	2合 (300g)	3合 (450g)
水	200cc	400cc	600cc
加熱時間	14 分	15 分	17 分

品質表示
材　質：本体／耐熱陶土　内側セラミックコーティング(シリコーン樹脂塗装仕上げ)
　　フタ／陶器
サイズ：W24×D21.5×H15cm
満水容量：1.6L　　適正容量：1.2L
日本製（萬古焼）

この製品は行き届いた品質管理のもとで生産されていますが、
万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。

KEYUCA www.keyuca.com
河淳株式会社
東京都中央区日本橋浜町3-15-1