

●本製品は、一般家庭用です。業務用（高出力）の電子レンジでは使用しないでください。

初めてご使用になる前に

- 初めてご使用になる前に、ヒビ割れ等の不具合がないことをご確認ください。
- ご使用前に中性洗剤をスポンジにつけ内部をよく洗ってください。

ご使用上の注意

【破損の原因】

- 空焚きしないでください。空焚きをすると割れることがあります。
- 水気をよく拭き取ってから加熱してください。
- 熱いうちに急に冷やさないでください。
- ぶつけたり、落とすなどの強い衝撃を与えないでください。
- オープン・電磁調理器では使用できません。

【やけどなど、ケガの原因】

- 加熱後は大変熱くなっています。加熱後の取り扱いには鍋つかみを使用するなど十分ご注意ください。
- お子様の手に触れることのないようご注意ください。

【トラブルの原因】

- 熱いうちにテーブル等に置く際は、必ずなべ敷きをお使いください。また底面にざらつきがあるためキズをつけないようにご注意ください。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物や炒め物には使用しないでください。
- 吹きこぼれて電子レンジを汚すことがあります。加熱時間や出力を調節してください。

【カビ・ニオイの原因】

- だし等の水分や具材を入れたまま放置しないでください。
- ご使用後はきれいに洗い、充分乾燥させてから収納してください。
- 浸け置き洗いはお避けください。
- 食材によっては、陶器に臭いが残る場合があります。

【トラブルではありません】

- 水分が底からしみ出る場合がありますが、異常ではありません。
- 陶器の表面に細かいヒビ（貫入）が入ることがありますが、ご使用に差し支えありません。

こんなときは

■陶器に食材の臭いがついたとき

水（8分目）と茶殻をひとつまみ入れて煮立ててください（電子レンジ可）。お茶の成分が臭いを和らげます。

■カビが生えたとき

水（8分目）とお酢を大さじ2～3杯入れて煮立ててください（電子レンジ可）。お酢の殺菌・消臭効果で処理され、引き続きご使用いただけます。

■焦げをとるとき

陶器にぬるま湯を入れ焦げをやわらかくしてから、スチールウール（毛糸でできたスポンジ）などを使ってこすってください。

■陶器を乾かすとは

水気をとばすということで、水気を拭くだけでは乾かしたことになりません。特に底部など油薬を塗布していない部分は、水分を吸収しやすいため洗ったあと乾いたふきんでよく拭き、底部を上にして乾かしてください。

■陶器にヒビ（貫入）が入ったとき

ヒビはそのままにしておくと、臭いのもとやカビの原因になります。こんなときはおかゆを炊くとそのデンプン質がヒビを埋めます。それでも水分が漏れるようであれば、ご使用を避けて下さい。

株式会社 松山製作所

〒311-1306 茨城県東茨城郡大洗町五反田40

お客様相談室

☎03-5825-1152

MAPLE WARE

電子レンジで 本格! おかゆ

おかゆ小釜

取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みください。
お読みになった後は大切に保管してください。

- 火を使わない「手放し調理」で忙しいママも安心!
- 「ご飯から」だけでなく「お米から」の本格おかゆ。
- 遠赤外線効果で蒸らし効率 UP!



【特殊発熱製法】陶器の内面に施した特殊加工により、陶器自体が熱を発生させます。陶器の遠赤外線効果により蒸らしの効率がUP。お米から作る本格おかゆはもちろん、ふっくらしたご飯を炊き上げます。

OKG-1

おかゆの作り方

お米から

1 お米をとぐ。お米をザルに入れてとぎ、水をきります。



お米の量	10倍がゆ（初期）	大さじ1
	7倍がゆ（中期）	大さじ1
	5倍がゆ（後期）	大さじ2

2 水に浸ける。陶器にといだお米をと水を入れ15分程浸します。



水の量	10倍がゆ（初期）	大さじ10 (150ml)
	7倍がゆ（中期）	大さじ7 (105ml)
	5倍がゆ（後期）	大さじ10 (150ml)

3 レンジ加熱する。加熱は200Wで行ってください。



加熱時間	10倍がゆ（初期）	15分 (200W)
	7倍がゆ（中期）	15分 (200W)
	5倍がゆ（後期）	15分 (200W)

4 蒸らす。ふたをしたまま15分程蒸らします。

- できたおかゆをすりつぶすには、フタを使ってもOKです。



ご飯から

1 ご飯をかるくすり潰します。 ※すりきりで計ります。



フタを使ってもOK!

ご飯の量	10倍がゆ（初期）	大さじ2 ※
	7倍がゆ（中期）	大さじ2 ※
	5倍がゆ（後期）	大さじ4 ※

2 水を入れる。陶器にご飯と水を入れます。



水の量	10倍がゆ（初期）	大さじ8 (120ml)
	7倍がゆ（中期）	大さじ6 (90ml)
	5倍がゆ（後期）	大さじ8 (120ml)

3 レンジ加熱する。加熱は200Wで行ってください。



加熱時間	10倍がゆ（初期）	13分 (200W)
	7倍がゆ（中期）	10分 (200W)
	5倍がゆ（後期）	7分 (200W)

4 蒸らす。ふたをしたまま15分程蒸らします。

かるく一膳ご飯 大人用のご飯（110g程度）が炊けます。

1 お米をとぐ。

お米の量 大さじ5

2 水に浸ける。(15分)

水の量 大さじ7 (105ml)

3 レンジ加熱する。

加熱時間 200Wで14分

●お釜の場合は500Wで7分加熱してください。

4 蒸らす。ふたをしたまま15分程蒸らします。

（電子レンジ使用についてのご注意）

- 電子レンジの機種等により加熱効率が異なりますので、加熱時間を目安に調節してください。
- 吹きこぼれて電子レンジの庫内を汚す場合があります。
- 多少固めに出来た場合は、蒸らし時間を延ばして出来具合を調節してください。

（直火について）

- 本製品は耐熱陶器ですので直火でも使用できますが、コンロで使用するときゴトクの上に金属製の網などを敷くなど製品が安定するようにして、弱火でお使いください。

●レシピの「大さじ」はお手持ちの計量スプーンをお使いください。専用のスプーンは付属していません。