

HARIO

ご飯釜の おひつ 2合用

“Ohitsu”
Rice container

電子
レンジ
OK!



取扱説明書

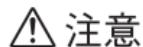
ご購入誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。



電子レンジ用



直火不可



注意

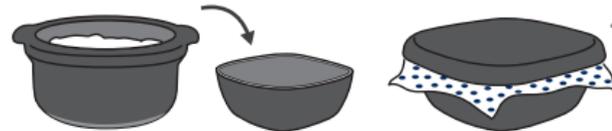
●オープン・直火は使用できません

91049001
GO-2-B-W 説明書 2312

ご飯をよりおいしくいただくために

✓ 炊きあがったらさっくりと混ぜ、おひつに移す

実は炊きあがり直後の高温のお釜は、ごはんが劣化しやすい環境です。また、炊飯の際の蒸気でごはんが水っぽくなってしまいます。炊きあがったらさっくりと混ぜて蒸気を逃がし、おひつに移してからお召し上がりください。



清潔な布巾をかぶせてから蓋を
すると、より水分を
逃がします。

✓ 陶器製のおひつで水分調節

陶器は吸水性があるので、ご飯の余分な水分を適度に吸収し、粒立った美味しいごはんにしてくれます。また電子レンジで温め直す際には、陶器に吸収されていた水分が放出されるのでふっくらとしたごはんに仕上がります。



電子レンジ加熱OK ごはんの冷蔵・冷凍保存OK

お取り扱い上の注意

⚠ 陶器は割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。

⚠ 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。

⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

- ヒビ、欠け、強いすり傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- 陶器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- フタ・本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 本陶器の特性上、色素の濃いものやにおいの強い食品がついたり、長期保存しますと、色がついたり、においが残る場合があります。早めに洗浄してください。
- 本製品の用途は、ごはんの保存と電子レンジでの温め直し用です。用途以外でのご使用はしないでください。



ヒビ、カケ



たたく



ぬれた布



ぬれた台

冷凍保存についての注意

- 冷凍保存の際、食品が凍ると体積が増え、陶器を押し拡げる力が働いて破損しやすくなります。ごはんを2合以上入れた状態での冷凍保存はご注意ください。
- おかゆ・液体の冷凍はしないでください。(例:味噌汁、コンソメスープ、だし汁、スープストック、牛乳、ジュース等) おかゆは、水分を多く含み、凍ると予想以上に体積が増えます。
- お水に長時間漬け置きしたおひつは、冷凍すると吸水した水の体積が増加し、その影響で釉薬が剥離する場合がありますのでご注意ください。
【冷凍したごはんを美味しく加熱するために】
- 冷凍したまま電子レンジ加熱するとごはんがパサついたり硬くなりやすいため、冬場は室内、夏場は冷蔵庫などで解凍後に電子レンジで加熱すると、ふっくらとしたごはんになります。

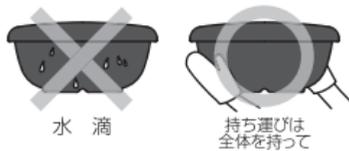
電子レンジでのご使用上の注意

⚠ 突然一気に沸騰して液体が激しく吹き出す恐れがあります(突沸現象)。電子レンジから取り出す際は顔などを近づけないでください。

- 突沸現象については、弊社ホームページwww.hario.comをご参照ください。
- 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
- 空だきや中身が少ない状態で使用しないでください。
- ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
- 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなど

を使って器全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべきなどをご使用ください。

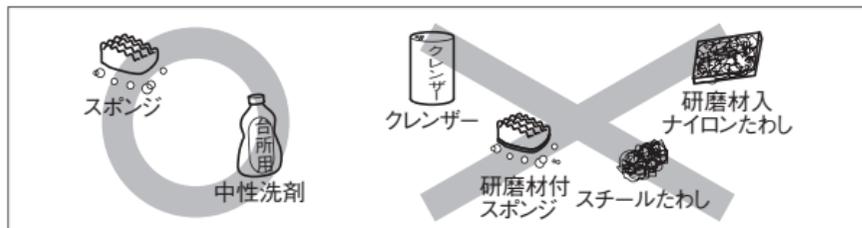
- 多機能レンジ(オープン機能・スチーム機能・トースター、グリル機能などのついた電子レンジ)で加熱する場合は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモードまたは、自動モードで加熱すると、高温になり破損の原因となります。



お手入れの方法

⚠️ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。

⚠️ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーや陶器に傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。



お手入れの方法

⚠️ 使用後は長時間水や洗剤に浸けたままにしないでください。カビや臭気の原因になります。
汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れのひどいときは、容器にお湯を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、しばらく置いてからスポンジでこすってください。

材質のご案内



フタ・本体
陶器(耐熱温度差150℃)

●MADE IN JAPAN

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<https://www.hario.com>

残りごはん簡単アレンジ

混ぜごはん レシピ



鮭としめじの混ぜごはん <約2人分>

材料	ごはん	1合 (330g)
	鮭フレーク	40g
	しめじ	1/3袋
	昆布だし	小さじ1
	醤油	小さじ1
	白ごま	適量
	大葉	適量

■ つくりかた

1. 耐熱容器にしめじと顆粒の昆布だしを入れ、軽くラップをして電子レンジ600Wで約1分加熱する。
2. おひつに入れたごはんには鮭フレーク、しめじ、醤油を加えさっくりと混ぜ合わせる。
3. 仕上げにお好みで白ごま、大葉の千切りを加えて出来上がり。



冷汁風 薬味ごはん <約2人分>

薬味ごはん	ごはん	1合 (330g)	冷汁	みそ	20g
	酢	大さじ1/2		鰹だし	少々
	塩	適量		お湯	200cc
	大葉	5枚		木綿豆腐	1/2丁
	みょうが	2本		ぎゅうり	1/2本
	生姜	ひとかけ		すりごま	大さじ2

■ 薬味ごはん

1. 大葉とみょうがは千切り、生姜はみじん切りしておく。
2. おひつに入れた温かいごはんには酢と塩、1を加えて混ぜ合わせる。

■ 冷汁

1. ぎゅうりは薄い輪切りにする。
2. お湯の中にみそ、鰹だしを入れよく溶かしすりごまを加えて冷やしておく。
3. 薬味ごはんにぎゅうりとざっくりとくずした豆腐のをせ、2を加えて出来上がり。