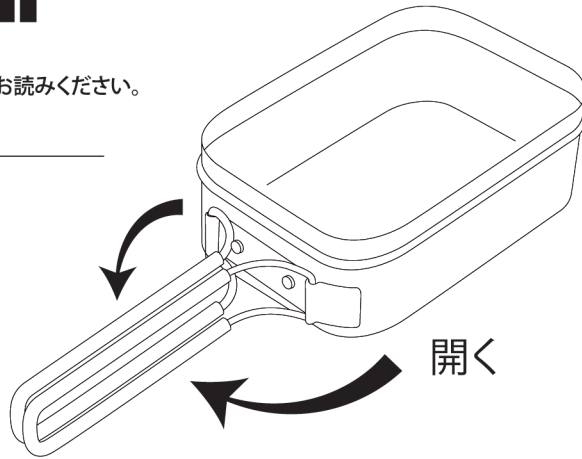


このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。  
本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。  
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

## ご使用になる前に

- 初めてご使用の際は、食器用洗剤でよく洗ってからご使用ください。
- ご使用する度に、本体や取っ手に破損等がないことを確認してください。  
亀裂、へこみ、曲がり、緩み等の異常がある場合は使用しないでください。
- 使用時は、必ず取っ手部分を開いた状態でご使用ください。(※右図参照)
- 製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れやバリが多少残ってしまう場合があります。あらかじめご了承ください。  
万一不具合や傷があった場合は使用せず、発売元までご連絡ください。



## ⚠ 使用上の注意

⚠ 警告 ●加熱中は火元から離れないでください。 ●空焚きはしないでください。

- 製品の特性上、取っ手の保護チューブ内側に潤滑油を使用しております。  
取っ手を握った時に傾きやすくなっておりますので、取り扱いには十分ご注意ください。
- 調理以外での用途に使用しないでください。
- 本製品は直火専用です。IHや電子レンジ、オーブン、ストーブでの加熱は絶対にしないでください。火災や破損・怪我をする恐れがあります。
- 絶対に空焚きしないでください。変形や破損する恐れがあります。
- 天ぷら料理等、油を大量に使う調理には使用しないでください。
- 水平で安定した状態で使用してください。  
安定しないコンロや五徳では使用しないでください。
- 本製品は直火で熱するので、調理中や調理後しばらくは、本体・取っ手、フタが大変熱くなります。ミトンやふきん等を使用して手を保護し、火傷にご注意ください。
- 周囲の危険に十分注意してください。  
特に小さなお子様がいる場合は目を離さないでください。

- 炎が本体の底からはみ出るような強火で使用しないでください。  
火力が強すぎると取っ手部が変形・破損する恐れがあります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように、火の加減を調整しながら調理してください。
- 強火で一気に入熱調理しないでください。調理する物によっては調理中や再加熱の際に、急に噴き出す場合があります。
- 調理中は時々料理をかき混ぜてください。焦げつくことがあります。
- 水道水のみを沸騰すると、内面に白い斑点や変色(虹色等)が生じることがあります。  
これは水道水に含まれている微量成分の影響によるもので、衛生上の問題はありません。
- 本製品が高温になっている状態で水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。
- 無理な力や強い衝撃を加えないでください。
- 調理後にフタや本体をお皿として使用する際は、火傷にご注意ください。
- 調理後、食材の保存容器として使用しないでください。

## 使用後のお手入れ ※お手入れの際は、クッカーのフチで手を切らないようにご注意ください。

- ご使用後はスポンジ等を使用して食器用洗剤で洗い、水気をよく拭き取ってください。  
お手入れが不十分な場合、白い粉状のものが付着する場合がありますが、これは水道水の微量成分が固まったものです。
- 焦げつきを落とす場合、ナイフ等の鋭利なものは使用しないでください。  
熱湯に浸して焦げつきを柔らかくし、スポンジで擦り落としてください。
- 錆びが発生した場合は、スポンジにクレンザーをつけて擦り落とし、すすいでください。
- 水分・塩分・果汁・汚れ等が付着した状態で放置すると、錆びや腐食の原因になります。  
汚れや水分は十分拭きとってください。
- 高温、多湿な場所を避けて、小さなお子様の手の届かない所で保管してください。
- 廃棄の際は、各地方自治体の指示に従ってください。

## 本製品の使用方法

### お米の炊飯方法

- ①3合炊きの場合はお米3合(450g)を入れた後、本体内側の注水ライン「3」のラインに合わせて水を注水します。2合炊きの場合、お米2合(300g)を入れて注水ライン「2」に合わせて水を注水してください。
- ②約1時間ほど放置して、お米に水分を吸収させます。
- ③フタをしたまま点火し、とろ火で約15分じっくりと煮立てます。  
フツフツと吹きこぼれてきたら、火加減を調整してください。
- ④フタをしたまま火を消して、約10分ほど蒸らします。  
熱が逃げないようにタオルなどで包むと、蒸らし効果が高まります。
- ⑤ほっかほか白米の完成。

※外気温や火加減・水加減で炊きあがりの硬さは異なります。  
※炊飯方法は一例です。炊きあがりの水分量や硬さなど、お好みに合わせて調整してください。

### 燻製・蒸し調理

燻製や蒸し料理を作る場合は、付属のパッドを入れて使用してください。  
燻製の場合は、市販の燻製チップを敷いてからパッドを入れてください。

※詳しい調理方法や、本製品で作れるアウトドア料理のレシピを公開中。  
右記QRコードよりご覧頂けます。

### 【製品仕様】

|       |  |
|-------|--|
| 外 寸   | 約W20×D14.5×H7.5cm(収納時)<br>約15cm(取っ手長さ)                                   |
| 内 寸   | 約W18.5×D12.5×H6.5cm  |
| 容 量   | 約1.5L  |
| 重 量   | 約400g(収納時)   |
| 主 材 質 | 本体・蓋:アルミニウム(表面アルマイト処理)<br>取っ手:ステンレス・シリコン樹脂<br>蒸し用パッド:ステンレス<br>収納バンド:ナイロン |
| 用 途   | 3合炊き(炊飯)、その他調理   |



〈商品に関するお問い合わせ先〉

発売元:株式会社ハック  
本社:〒578-0984  
東大阪市菱江5-9-10  
☎0120-976-089  
【お問い合わせ】  
月～金(祝日除く)9:30～17:00

本製品を使った  
簡単レシピを公開中

— 3.0水  
米 3.0 — 2.0  
2.0 —

