



Zebrang

RICE OVEN



ゼブランライスオーブン説明書 / ZB-RO-B

お買いあげ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。

お取り扱い上の注意

- ⚠️ 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。
- ⚠️ 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- ⚠️ 調理中はフタや釜が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや釜に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷を使用してください。
- ⚠️ やけどや火災には十分ご注意ください。
- ⚠️ 鉄器は重量物です。持ち運び等には十分ご注意ください。
- ⚠️ 落下すると割れる恐れがあります。急激な衝撃を与えないでください。
- ⚠️ 電子レンジでは、絶対に使用しないでください。
- ⚠️ 加熱している時は、鉄器のそばから離れないでください。
- ⚠️ 加熱しすぎた場合に、水をかけるなどの急冷は、絶対にしないでください。急激な温度変化により割れる恐れがあります。また、蒸気があがりやけどする危険があります。
- ⚠️ 鉄器を、テーブルやテーブルクロス、ワークトップやシンク(流し台)などの上に、直接置かないでください。キズやサビ、焦げ跡や輪染みができる場合があります。
※詳しくは、右欄の「鍋敷の使用について」をお読みください。

- ご使用前にはシーズニング(油ならし)をしてください。
- 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。

使用に伴い発生する鉄器の特性と注意

●サビの発生について

鉄はとてもサビが発生しやすい金属です。使用に伴い、サビが発生する場合があります。製品自体の機能を著しく損なうものではなく、人体への影響もありません。また、サビは適切な使用方法により、防ぐことができます。よって、使用に伴い発生したサビは、鉄素材の特性であり故障の範疇には含みません。

●料理の変色について

食材によって、調理時や料理を鍋に入れたまま放置すると、食材の成分と浴出した鉄分が反応して黒ずむ場合があります。特に反応しやすい食材は、ポリフェノール*の一種であるタンニン*を含んだ野菜や果物で、代表的な野菜として、レンコン、ゴボウなどがあげられます。食べても人体への影響は全くありませんが、鉄素材の特性として、あらかじめご理解した上で、調理をしてください。

●鍋敷の使用について

鉄器を、テーブルやテーブルクロス、ワークトップやシンク(流し台)などの上に直接置くと、キズやサビ、焦げ跡や黒い輪染みができる場合があります。

黒い輪染みは、鉄器から溶出した鉄分と、テーブルや布に用いられている植物に含まれるタンニン*などが反応して、染み付いたものです。これらを取り去ることは難しいので、大切なテーブルやテーブルクロス、ワークトップを保護する為に、必ず鍋敷の上に置いてください。鍋敷は、キズやサビ、焦げ跡や輪染みができても差し支えないものを使用してください。

*ポリフェノール...色素や苦味、渋味など、植物に含まれる成分の化合物の総称です。

*タンニン...主に茶葉などに多く含まれている成分です。シブともいい、収斂作用があるため健胃剤などの医薬品に用いられています。

製造過程において発生する鉄鋳物製品の特性

●微細なくぼみについて

鉄鋳物は造型の型に砂を使います。その砂型の空洞に溶かした鉄を流し込み成型したものが鉄鋳物製品です。砂粒の大小により、成型中に微細なくぼみができる場合がありますが、使用に差し支えありません。

●バリについて

製造過程で「バリ」と呼ばれる鉄のはみ出しが発生することがありますが、ご使用上問題ないよう研磨仕上げの上、1点ずつ検査したものを出荷・販売しております。

お手入れの方法

本体・フタのご使用後の洗いかたと注意

使用後は天然素材のタワシ・ブラシ・ササラ等を使い、温水で洗ってください。洗淨後、水気をふき取り適度に加熱し、水分を蒸発させ冷ましてください。



タワシ



ブラシ



ササラ



金属製ブラシ

- ・サビの原因になる為、水に長時間漬けておかないでください。
 - ・油污れや匂いが気になる場合は、無香料の洗剤を適量ご使用ください。
 - ・食洗機は使用しないでください。防水効果が薄れ、サビの原因になります。
 - ・加熱しすぎた場合、水をかけるなど急冷は、絶対しないでください。温度変化により割れる危険があります。また、蒸気があがりやけどする危険があります。自然に冷めるのをお待ちください。
 - ・長期間使用しない場合は、新聞紙などに包み、乾燥した場所に保管してください。
- ※フタを加熱する際は、逆さにせず、安定した状態で行ってください。

ホイッスルパーツのご使用後の洗い方と注意

- 使用後は柔らかいスポンジ等で洗い水気を拭き取って乾燥させてから収納してください。
- 塩分や油脂分を含んだ汚れが付いたまま置くとサビの原因になります。汚れはきれいに除去してください。
- 鉄製品やアルミ製品等の異なった金属製品のものとは接触したまま置くとサビの原因になりますのでご注意ください。
- サビが発生した時はクリームクレンザーを柔らかいスポンジ等につけて擦り落とし、よくすすいでください。
- 長期間使用しない場合は、フタから取り外し、乾燥した場所に保管してください。

調理時のお取り扱いの注意

やけどに注意

調理中はフタや釜が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや釜に直接触れないでください。



フタ・鍋に
直接さわらない



鍋つかみ等を使用する

IH調理器での使用について

- IH調理器に反応する接地面のサイズは、機種によって異なります。反応しない機種もございますので、詳細は使用されている機種の説明書をご確認ください。
- 経年の使用等によって、底面が平らでなくなり、トッププレートの上で安定性が悪くなる場合があります。そのような場合は、使用しないでください。
- IH調理器に置く際は、静かに置いて引きずったりしないでください。トッププレートにキズがついたり、破損する原因になります。

販売元

株式会社ハリオ商事

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町 3-10-1 3F

フリーダイヤル：0120-179-5110

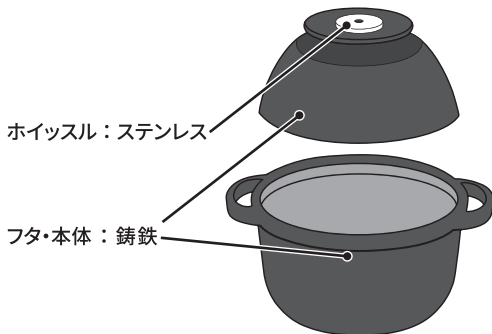
製造元

及源鑄造株式会社

〒023-0132 岩手県奥州市水沢羽田町字堀ノ内 45

電話：0197-24-2411

材質のご案内



●MADE IN JAPAN

ホイスルをセットして
ご使用ください



ホイスル
パーツ (上)



ホイスル
パーツ (下)

対応熱源



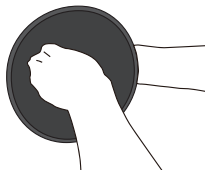
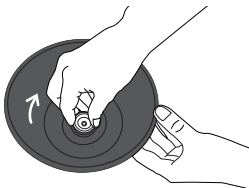
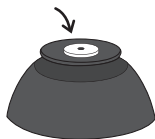
直火



IH 調理器
200V/100V

ホイスルの取り付け方

- ①天面にホイスルパーツ(上)を
セットし、押さえてひっくり返す
- ②内側からホイスルパーツ
(下)をセットし時計回りで
ネジを締める
- ③緩みがないことを確認し
て使用してください



⚠️ ホイスルパーツはしっかりと閉めてご使用ください。

※ホイスルパーツは紛失しないよう、ご注意ください。

※ホイスルパーツが緩んでいたりと、内に水が溜まっているとうまく鳴らない可能性があります。
水気を切ってご使用ください。

未使用時の鉄鍋のシーズニング(油ならし)&メンテナンス方法



- ・ ご使用前にお取り扱い上の注意を必ずお読みください。
- ・ 必ずミトンや耐熱グローブを装着し、やけどに十分ご注意ください。
- ・ 作業中は換気を行い、落下による怪我などに十分ご注意ください。

準備するもの

- 植物油
- 布 (毛羽立ちの少ないもの)
- 厚手のクッキングペーパー
- キャベツなどの葉野菜
- 耐熱グローブ / ミトン
- 天然素材のタワシ / ブラシ

1 洗う



鉄肌に付着しているホコリやヨゴレをタワシで水洗いします。水気を布やクッキングペーパーでやさしく叩くように、拭き取ります。

2 乾かす



弱～中火で鍋全体が温まるまで加熱し、水分をしっかりと乾かします。水気が残っていると、油がなじまず、サビや焦付きの原因になります。

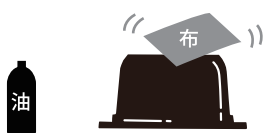
3 油と野菜を入れる



火を弱め、鍋底を覆うぐらいに油を入れます。刻んだ葉野菜を入れ、鍋肌にまんべんなく油がなじむように炒めます。2～3分程度炒めた後、火を止め、野菜を取り出します。

鍋が冷めましたら、軽く水洗いします。水気をふき取り、適度に加熱し乾かせば完了です。

4 外側のメンテナンス



鍋の外側のサビなどが気になった場合、鍋全体を温め、油を適量、布やクッキングペーパーでやさしく叩きながら気になる部分になじませてください。

***鉄フタの油ならし/メンテナンス**
オープン(160°Cで2分程)で加熱し、油をなじませてください。

ゼブランライスオープン 基本の炊飯

浸水
30分
以上

中火
5~8分
ホイッスルが
鳴るまで

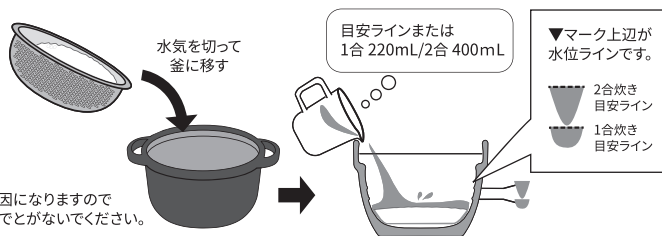
そのまま
中火
1分

むらし
15分

1 別の容器でお米をとき(洗い)、そのまま30分程度(冬場は1時間程度)水に浸します。水気をザル等で切ってから、ライスオープンに移します。

※ライスオープンの熱を取り、冷めた状態にしてからお米を入れてください。

2 炊飯するお米の量に合わせて、本体の目安ラインまで水を入れます。またはお米1合(150g)の時は水220mL、2合(300g)の時は400mLを入れてください。※ラインは目安です。お米の種類・季節・お好みにより加減をしてください。



3 中火で加熱します(5~8分程度)。沸騰しホイッスルが鳴りはじめたらそのまま1分程度待ち、火を止めます。完成までフタは開けないでください。

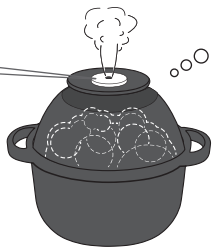
※火加減とお米の量によって炊飯時間は前後します。

※おこげを付けたいときはさらに5分程度火にかけます。加熱しすぎないようにご注意ください。

IH100V・卓上の場合には中強火、IH200Vの場合には中弱火でご使用ください。

ホイッスル

ホイッスルが鳴ったらそのまま1分程度おこげは+5分程度



沸騰し蒸気が中央から吹きあがるとホイッスルがなりはじめます

※炊飯時の状況によりホイッスルが鳴らなかつたり聞こえないことがあります。その場合は穴から噴き出る蒸気と沸騰の音を目安にしてください。

⚠️ 火力、加熱時間によって吹きこぼれる場合がありますのでご注意ください。

⚠️ 炊きあがり時にフタがガタつく場合があります。その場合は火力を調整してください。

4 15分ほど蒸らしたら完成です。フタを開け、全体が均一になるようお米をしっかり混ぜてください。

⚠️ お米の種類や季節、水の温度によって炊き上がりは変化しますので蒸らし時間を調整してください。

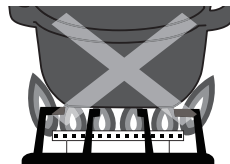


火加減のポイント

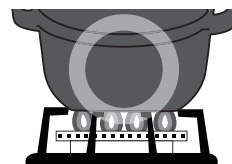


調理時の火力が強すぎる場合、釜の内側に白米がこびりつく可能性があります。お使いのコンロに合わせて火加減の調整をおこなってください。

※炊飯時間が5~8分程度になるように火加減調節をしてください。



強火が鍋底から外側に大きく飛び出している



鍋底の平坦な部分に火が当たるように調整

焚火・炭火で調理する場合

強火に注意



焚火・炭火で調理する場合は、左記の炊き方を参考に火力を調節してください。