

## 必ずお守りください (ご使用前に必ずお読みください。)

本体の変形・変色・破損などを防ぐため、次のことは必ず守ってください。

- 取り扱いはていねいに  
本体の損傷、変形の原因になります。
- 火気のそばには近づけない  
樹脂部の変形、変色の原因になります。
- 電子レンジやオーブンなどに入れて使用しない  
破損・変形・変色の原因になります。
- みそ汁、スープなど塩分を含んだものや、  
アルカリイオン水などアルカリ度の高いものは  
絶対に入れない  
内容物の損傷、変色、腐食の原因になります。
- 本体の丸洗いはしない  
変形したり、水が侵入して、他のものを汚したり  
します。

## お手入れの方法

ふた・内なべなどはいつも清潔にしてください。  
不十分ですと、腐食やおいの原因になります。

※台所用洗剤以外はなるべく使用しないでください。使用する場合は、できるだけ低濃度にしてください。

※シンナー類、クレンザー、漂白剤、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないでください。  
傷やサビ、破損の原因になります。

- 内なべ・しゃもじ  
しゃもじ受け
  - 食器洗浄機を使用する場合は、湯温を80℃以下にして洗ってください。  
また、十分に前処理をしてから行ってください。
  - 手荒いの場合は、外側も内側も柔らかいスポンジで洗ってください。
  - 食器乾燥機を使用する場合は、温度の上げすぎ、時間のかけすぎには  
充分ご注意ください。  
※内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。  
※ご使用後は必ず残ったごはんを捨て、十分に洗ってください。  
そうしない場合、内なべの腐食の原因になります。  
※しゃもじ・しゃもじ受けは、熱湯に浸すと変形する恐れがありますので、  
必ずぬるま湯で洗ってください。

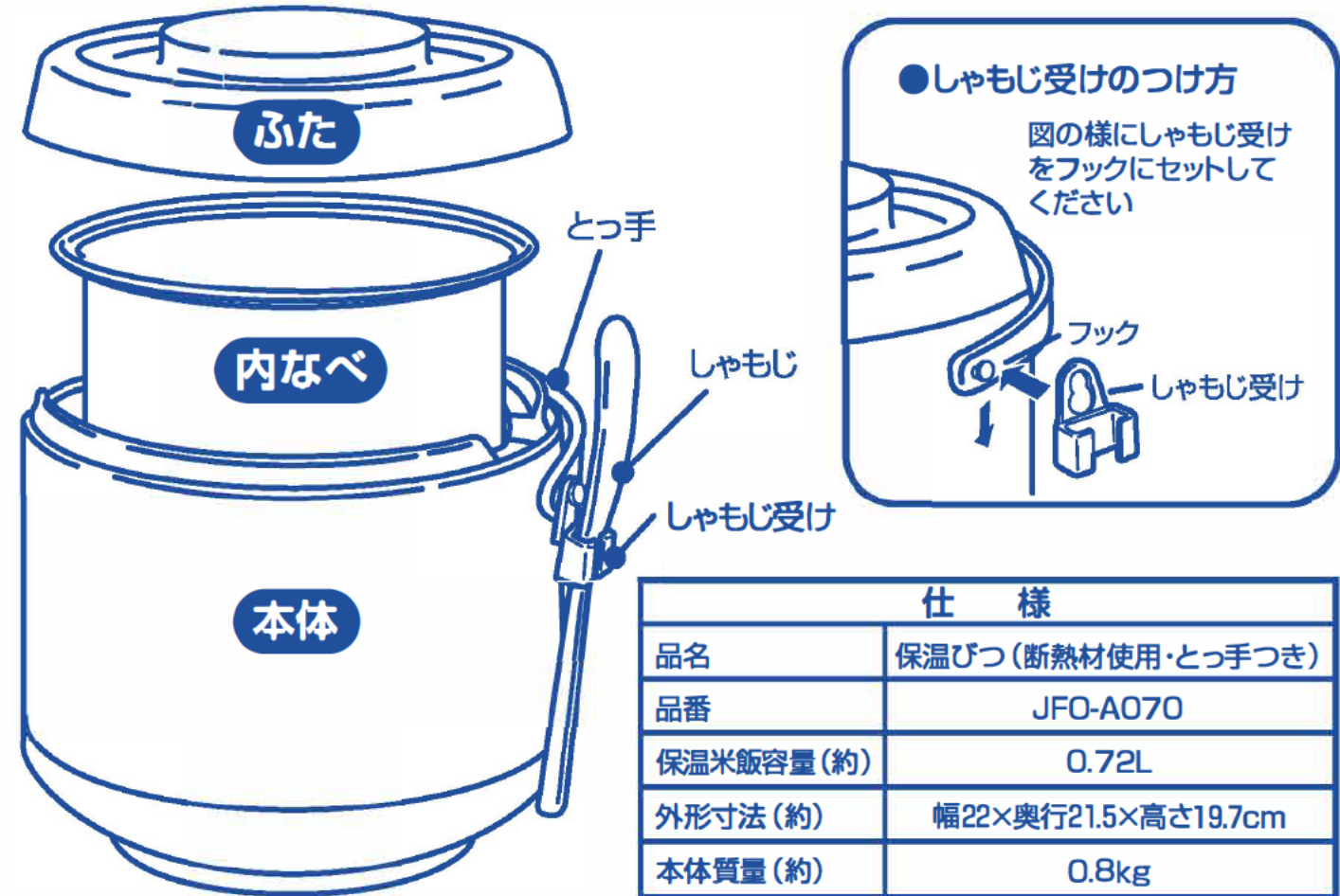
- 本体
  - 外側も内側も固くしぼった布で汚れをふき取ります。

- ふた
  - 湯温を80℃以下にして洗ってください。  
※熱湯で洗わないでください。変形・変色などの原因になります。  
※本体・ふたは食器洗浄機や食器乾燥機などで使用しないでください。  
変形・変色・キズつきなどの原因になります。

## ご使用方法

※初めて使用する時や、長期間使用しなかった場合には、充分にお手入れ  
をしてからご使用ください。

※ごはんを入れる前に、内なべをあらかじめ温めておくと、保温効果が高まります。



- 炊きたてのごはんを冷めないうちに内なべに入れて保温してください。
- 白米以外のものは、なるべく保温しないでください。もし、酢や塩分の多いものを保温した場合は、  
ご使用後のお手入れを充分に行ってください。
- 食べ頃の保温時間は2時間程度です。それ以上になると温度が下がり、ごはんがかたくなったり  
風味が落ちますのでできるだけその時間に使いきるようにしてください。なお、ごはんの量や温度・室温等の  
条件により、保温効果が変わることがあります。ご容赦ください。