

アイアンメスティン 取扱説明書

使用するときは取扱説明書をよく読んでからお使いください。

また、この取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取扱いは事故につながります。



⚠ 使用上の注意



警告

※加熱中は火元を離れない。
※調理以外の使用禁止。

※の項目を守らないと
火災になります。

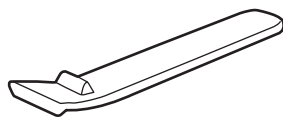
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後の本体は熱くなっています。やけどの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 長時間のカラ吹きは塗装焼けの原因となります。
- オープン・直火以外で 사용하지 しないでください。故障や火災の原因となります。
- 直結式の高ストーブやシングルバーナーでの使用はしないでください。輻射熱により熱源周辺が高温になると爆発・やけどのおそれがあります。
- 安定させた状態で使用してください。
- テント内・洞窟・窪地等の換気が悪い場所での使用はしないでください。
- 使用時や使用直後は非常に高温になります。革手袋や難燃性の厚手の手袋等を着用し、持ち上げる際は付属のハンドルを使用してください。
- 酸性やアルカリ性の強い食品には使用しないでください。
- フタや本体はフチまで水を満たした状態で使用しないでください。熱湯の噴出しによるやけどや、調理器具の故障の原因となります。
- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。製品の割れや変形の原因となります。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 料理を長時間入れたままにしないでください。
- 米の種類・気象条件・火力等の要因によってはうまく炊けない場合があります。
- 燃えやすいものの近くで使用しないでください。

セット内容

フタ ×1



メスティン本体 ×1



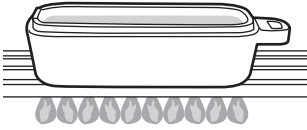
ハンドル ×1

使用前の準備

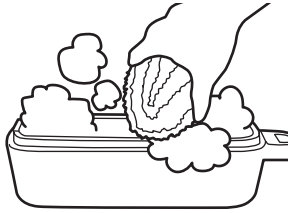
- 使用前は必ず各部に異常がないことを確認してください。異常が生じた場合は使用しないでください。
- 製品の破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- はじめて使用するときは柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて十分にお湯で洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。金属たわしや磨き粉等は使用しないでください。
- 本製品は重いので取扱いに注意してください。特に使用中や持ち運びの際は周囲に気を配り、落とさないように注意してください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用せずにお買上げの販売店又は榊高儀までお問い合わせください。

シーズニング

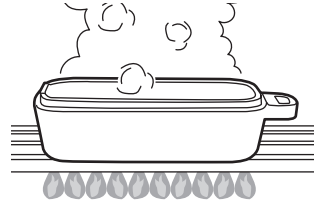
- お使いになる前にさび止め油を落として食用油を馴染ませる、シーズニング作業が必要です。



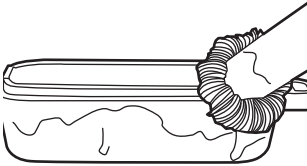
1. 水を入れて火にかけてください。



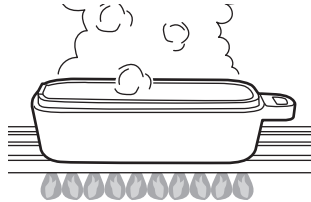
2. 沸騰したらお湯を捨て、洗剤でよく洗ってください。



3. 洗剤を水でよく洗い流し、煙が出るまで火にかけて水気をとばしてください。



4. 植物油（オリーブオイル等）を全体（外側・裏側・フタ）にまんべんなく塗ってください。



5. 火にかけて煙がでるまで加熱し、煙が出なくなったら火から下ろして粗熱をとってください。

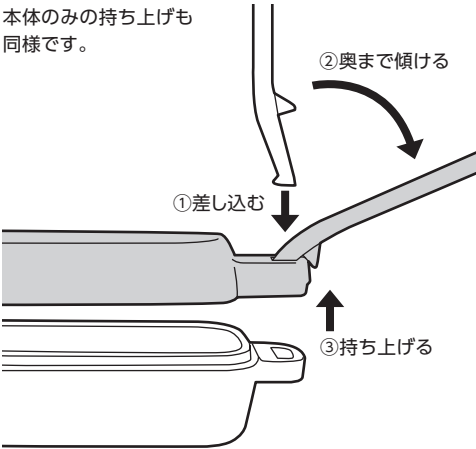
6. 4～5の作業を3～4回ほど繰り返してください。最後に植物油を薄く塗ってください。

ハンドルについて

- ハンドルを差し込むことで本製品に直接触れずに持ち上げることができます。
フタのみ・本体のみの持ち上げと、フタと本体の持ち上げとを使い分けることができます。

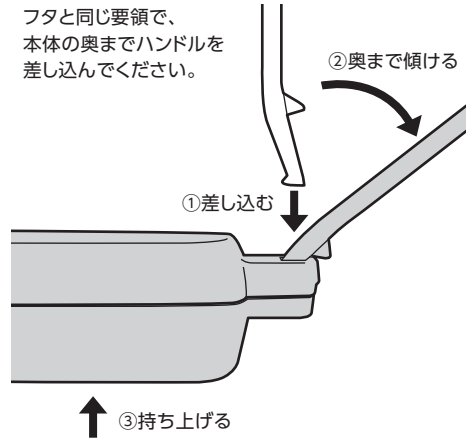
フタの持ち上げ方

本体のみの持ち上げも同様です。



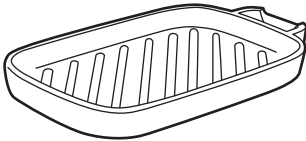
フタ・本体の持ち上げ方

フタと同じ要領で、本体の奥までハンドルを差し込んでください。

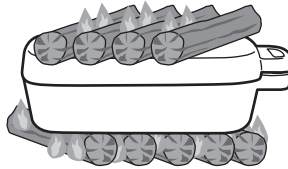


使用方法

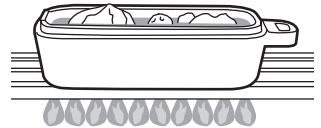
- 本製品はダッチオープンとしての機能を備えております。



フタは裏返すとフライパンとして使用できます。



炭をのせ、上下から熱を伝えるオープンとして使用できます。

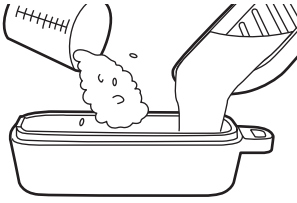


アヒージョやカレー、煮込み料理にも使用できます。

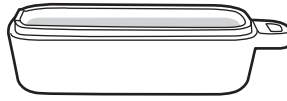
詳しい使い方や本製品を使ったレシピを公開中!
詳細はQRコードから情報をチェック!



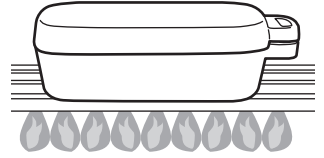
ご飯の炊き方(1合の場合)



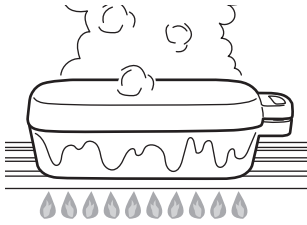
1. 研いだ米(1合=約150g)と水(約180~200ml)を本体の中に入れます。フタのフチまで水を入れると、おおよそ1合分の水の量になります。



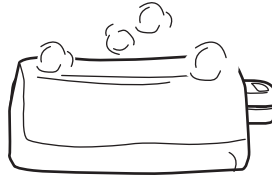
2. 30分以上吸水させてください。しっかりと吸水させることで炊きあがりかふっくらとします。



3. 強火にかけてください。



4. 湯気が立ったり、吹きこぼれが始まったら、弱火にして10分ほど火にかけてください。



5. パチパチと音がしてきたら火から下ろして布などにくるみ、15分ほど蒸らして完成です。

お手入れ・保管について

- 使用後は洗剤を使用せず、たわしやスポンジを使ってお湯で洗ってください。汚れが落ちにくい場合は水を入れて沸騰させてから洗ってください。保管時は完全に水分を取り除いた状態で、植物油を薄く塗ってください。
- 焦げ付きなどを落とす場合は、熱湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- つけ置き洗いはしないでください。腐食の原因となります。
- 料理を保存しないでください。腐食の原因となりますので料理は他の容器に移してください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。
- 長時間使用しないと表面に薄いさびが発生することがあります。このような場合は柔らかいスポンジやたわし等で表面のさびを落として使用してください。

※ 製品改良のため仕様・外観は予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。

品質表示

材質	／ 鑄鉄	サイズ(外寸)	／ (フタ+本体) 約幅214×高さ64×奥行119(mm)
重量	／ 約2.8kg		(ハンドル) 約幅35×高さ13×奥行155(mm)
満水容量	／ 約700ml	サイズ(内寸)	／ (フタ) 約幅110×高さ12×奥行180(mm)
		(本体)	約幅97×高さ46×奥行165(mm)

 株式会社 高儀
TEL 0258-66-1233
受付時間 AM9:00~PM5:00
(土日および弊社休日を除く)