

(2-3 人份)-

◎土鍋的使用方式：

●加熱前請務必確認土鍋已徹底乾燥，
以免因加熱造成鍋子破裂。



●請勿將土鍋做急速冷卻，以免造成
鍋子破裂。



●土鍋具有吸水性，未食用完畢之食
材建議移至其他容器內保存。



●收納前請務必將鍋子徹底曬乾。



●請勿以土鍋做油炸料理，以免造成火災發生。



●請勿將土鍋做乾燒，以免造成鍋子破裂。



●同樣是土鍋商品，可使用的調理方式並非完全
相同，請務必確認後才進行加熱。

◎使用嵌入式電陶爐時

使用可對應 IH 嵌入式電陶爐加熱時，100V 款請使用「中強」以下，200V 款請使用「中以下」火力加熱。

◎在意鍋身附著之味道時

土鍋附著的味道可使用茶葉渣(霉味時可使用醋、顏重黏鍋時可使用小蘇打)去除味道。將水份倒入土鍋約 8 分滿，放入一小搓茶葉渣(醋約 2-3 大匙、小蘇打約 1 小匙)後煮 10 分鐘左右，依照以下的「煮粥順序」進行煮粥動作。

- 1.) 於土鍋內注入八分滿的水，以及水份 1/5 以上的白飯。
 - 2.) 利用小火慢慢燉煮。
 - 3.) 煮成粥的狀態後熄火，靜置至完全冷卻(約需一小時)後，取出粥後徹底清洗土鍋。
- ※可依土鍋狀況重覆進行以上步驟。

與一般光滑陶瓷材質鍋具不同，土鍋是利用粗土製作而成，這些粗大縫隙能讓土鍋能擁有優秀的蓄熱性，短時間烹煮料理。

另外，因為土鍋多為手工製作，在燒製過程中可能因為冷卻等各種因素，使鍋底有些不平均的痕跡，這些不會影響到商品品質，可以安心使用。

◎基本使用方式



1. 將水倒入鍋內約 7.8 分滿左右。
※請務必加入水(或熱水)後加熱，
請勿空燒。



2. 放上陶皿後加熱。根據加熱器具不
同火力也不同，請參照下圖指示。



3. 加熱至鍋蓋冒出大量蒸氣。



4. 打開蓋子後將食材放置於陶皿上，再
蓋上鍋蓋。加熱至鍋蓋冒出大量蒸氣
(如圖 3)後繼續悶煮 1-4 分鐘左右即
可完成。

●火力參照表(瓦斯爐)

| 加熱器具 | 火力 |
|----------------------|----|
| · 家庭用瓦斯爐 · 桌上型瓦斯爐 | 強火 |
| · 業務用桌上型瓦斯爐 | 中火 |

fujidinos
日本生活美學

ONLINE SHOPPING
www.fujidinos.com

客服專線 0800-279-988
客服信箱 service@fujidinos.com

