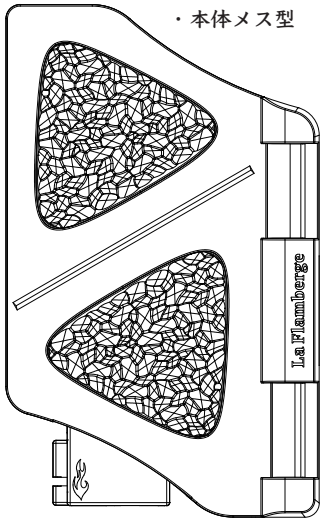
「日ノ出」について

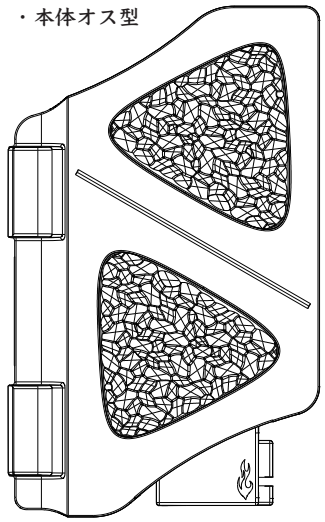
この度は弊社製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。この製品は調理するために使うものです。ご使用になる前に本書をよくお読みいただき正しくお使いください。

以下のものが全て入っていることをご確認ください。

・本体メス型

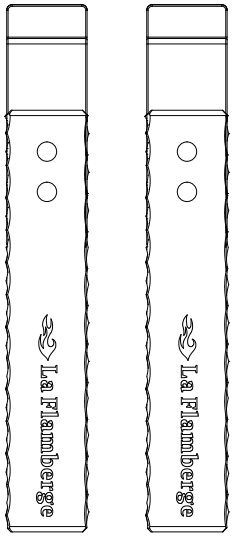


・本体オス型

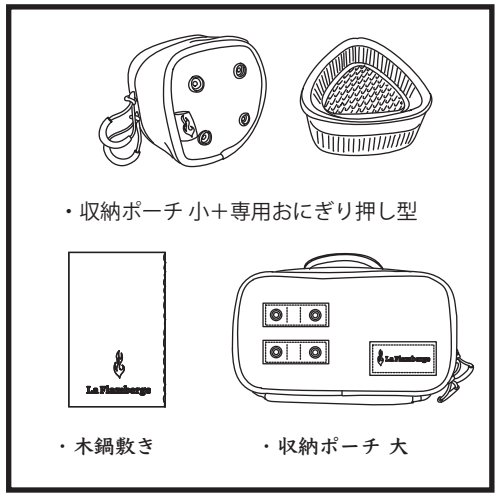


素材：アルミ

・ハンドル（２本）



素材：ステンレス・真鍮・木



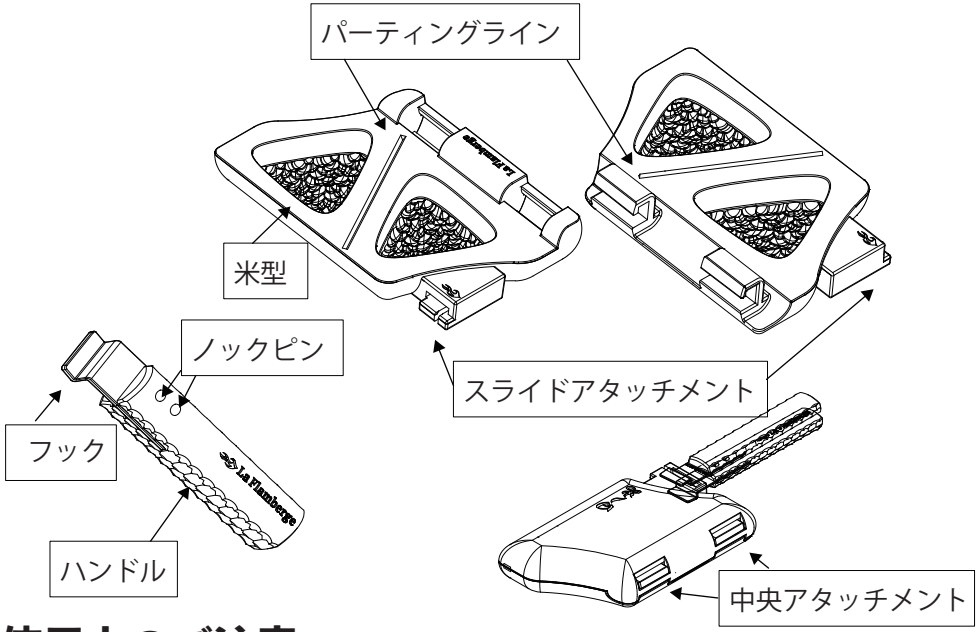
・収納ポーチ 小＋専用おにぎり押し型

・木鍋敷き

・収納ポーチ 大

販売先はこちら→https://otonabouken.theshop.jp/

各部位の名称



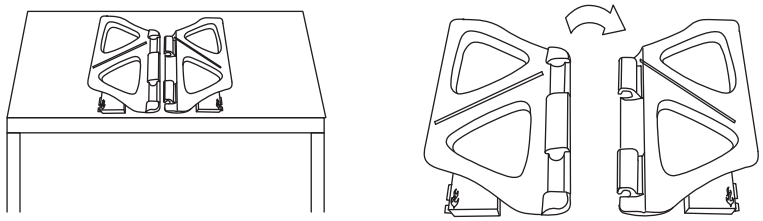
使用上のご注意

●使用する前にハンドルなどにぐらつきやヒビ割れなどの不具合がないことを確認してからご利用ください。●本来の用途以外に使用しないでください。●本品は直火専用です。電磁調理器では使用しないでください。●加熱中は火元を離れないでください。●加熱中・調理中は本体やハンドルが熱く、火傷の危険がありますので十分ご注意ください。●お子様の手の届かない場所で使用・保管して下さい。●使用する際はコンロの中央に置いて炎が底面より大きくならないように中火以下で使用してください。炎が底面よりはみ出したままで使用するとハンドルが熱くなりやけどの原因やハンドルの故障に繋がり火傷などの事故の原因になります。また、2 口以上のコンロで使用する場合は隣接するコンロの炎がハンドルに当たらないようハンドルの向きにご注意ください。●効率よく加熱していただくために本品の外側についた水滴などはきれいに取り除いてください。●空焚きはしないでください。フッ素樹脂塗膜が損傷したり、ハンドルの損傷、本体の変形や溶解などによる火傷の原因となります。●電子レンジは使用しないで下さい。ハンドルを取り付けたままでオーブンやストーブの上で使用しないでください。ハンドルが高温になり破損または火傷の原因に繋がります。●本品で炒め物や揚げ物は行わないでください。●高温になっている本体に水気の多いものを入れると油がはねてやけどの原因となる恐れがあります。●ハンドルを水に浸して丸洗いしないでください。ハンドルの中に水がたまり、再加熱の際にハンドルが熱くなってやけどなどの原因に繋がります。●外面の塗装は、五徳との接触や熱で剥がれてくる場合があります。●火力が強いとコーティングの劣化や剥がれに繋がります。●分解や改造をしないでください。●変形・破損した場合は直ちに使用を中止してください。●生産には万全を期しておりますが万一不良の場合にはお買い上げサイトにてお取り替えさせて頂きます。本品の使用目的以外の使用に起因するなど、本品の欠陥に基づかない損害につきましては弊社では責任を負いかねますのでご了承ください。●フッ素樹脂塗膜を長持ちさせるため、火力は中火以下を推奨します。●金属製ヘラなどの調理器具は使用しないでください。フッ素樹脂塗膜を傷つけない為に、木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。●本体の表面で材料を刻んだりしないでください。フッ素樹脂塗膜を傷つけます。●使用後は食器用洗剤で洗い乾燥させてください。●酸性・アルカリ性洗剤 (漂白剤、食器洗浄器用の洗剤など) は使用しないでください。●たわしやクレンザーは使用しないでください。●ハンドルを握っていない状態でスライドアタッチメントを上向きにしないでください。握ることでハンドルのロックがかかります。握らない状態でこのようにすると本体からハンドルが抜け、本体が落下する場合があり危険ですのでご注意下さい。●安定した場所にて調理を行なってください。バランスの悪い場所や器具で調理をすると本体が転倒する可能性があります。安全状況をご確認の上ご使用ください。●ハンドルに使用しているフック・ノックピンなどの金属部分は炎を使用している最中は熱くなっていますので素手で直接触れないでください。●ハンドルは木製のため水分が付着した状態での保管などは控えてください。保管時は風通しの良い場所や湿気が少ない場所で保管してください。木製品は定期的にオイルなどで手入れをすると木本来の色味が出て、長くご使用が出来ます。

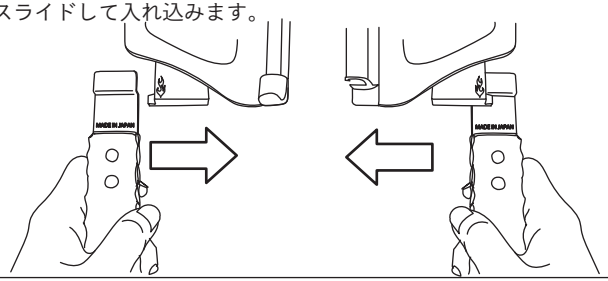
使用方法

1 本体を組み立てる

1 本体を安定した場所に置いて開き、連結している中央のアタッチメントを外します。

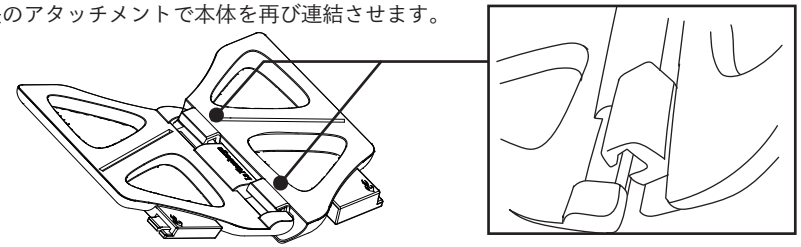


2 ハンドルを MADE IN JAPAN が見える向きにして両端からハンドルアタッチメントにスライドして入れ込みます。

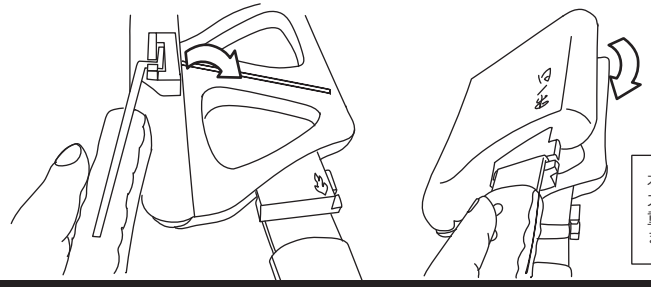


別売り品の鍋敷きの上に置いた状態であればテーブルの上でもそのままスライドして入れ込むことが可能です。

3 中央のアタッチメントで本体を再び連結させます。



4 ハンドルを使用し、片側をもう片側へ重ね合わせます。

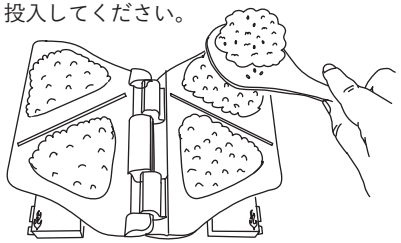


本体同士を平行にし軽い力で閉じることでうまく重ね合わせることが出来ます。

⚠閉じる際、傾いたまま閉じたり力をいれて無理やり閉じたりすると中央アタッチメントのロックがかかる場合があります。

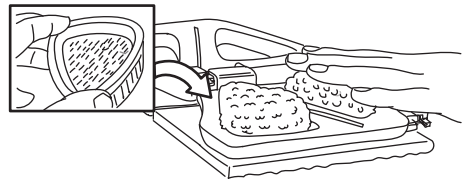
2 お米を米型に入れる / 専用型 (別売) を使用する

- 本体の米型の両側に直接適量のお米を少し盛り上がる程に投入してください。片側のみに投入する場合はこんもりと投入してください。



お米を入れすぎるとプレスした際にお米が溢れ出るので量は調整してお使いください。少量の油を馴染ませてから焼くと簡単に取れます。

- 専用型を使用する場合は型にお米をしっかりと詰め、もう片方の型を押し込みプレスします。おにぎりを型から押し出し本体の米型の片側のみへ入れます。

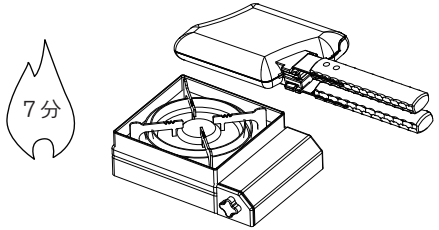


この際にお米の量が適正かをチェックしておくと事前に準備したものをすぐに使用できるので便利です。羽根つきにしたい場合は米型へおにぎりを入れた後、追加でお米を少量足すことで溢れたお米が型回りに羽となり焼くことが出来ます。

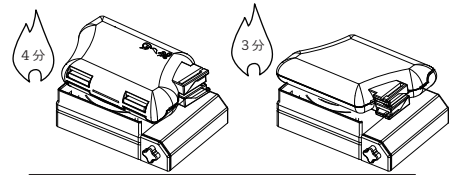
⚠ お米がしっかり握れていない・米の水分量が少ない・水分量が多すぎると上手く形になりにくいのでご注意ください。

3 推奨の火加減でおにぎりを焼く

1 焼き加減は本体が冷めた状態は初回で 7 分～程度かかります。滑りやすいので安定した場所でご使用ください。

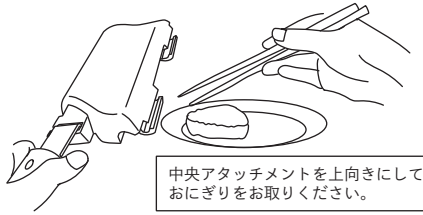


2 中火で片面 4 分、裏面 3 分を目安にして焼いてください。



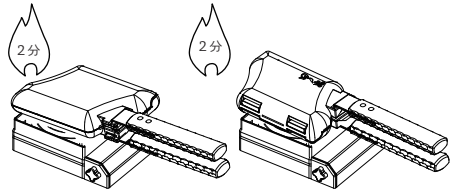
多少の火加減を間違えても簡単には焦げないのでご安心ください。

3 お米を取る際は、手でも取れますが火傷や形が崩れる場合がありますので、本体を傾けて箸などで優しくお取りください。



中央アタッチメントを上向きにしておにぎりをお取りください。

4 続けて焼く場合は本体が熱を持っているので片面 2 分、裏面 2 分程度でしっかり焼くことができます。



⚠ スライドアタッチメントを上向きにして使用した際、ハンドルが外れる場合がございますのでご注意ください。