

和蒸籠 蓋

木曾さわら

長野県木曾郡 産

ひのきは木肌が美しく木目が緻密で弾力性に富み、曲げ強度が強いため、曲げ物に適した素材として古来より用いられてきました。木製の和蒸籠は余分な水分を適度に吸い取り、金属製の蒸し器のような水滴の発生が少ないため、料理に余分な水分を与えず、食材の風味を保ち、よりおいしい蒸し料理が楽しめます。和蒸籠の厚みを持たせた蓋は蒸気を逃がさず、食材にしっかりと熱を行き渡らせます。ご飯やおこわ、お赤飯などをふつくと蒸かすときにはじっくり時間を掛けなければならぬため、しっかりとした蓋が欠かせません。伝統的な深型に加え、食材や料理によって使い分けられるよう浅型もご用意しました。どちらの和蒸籠も下にお皿を敷いて、そのまま食卓での器としてもお楽しみください。

◎最初にお使いになる前に

- ・和蒸籠、竹簾、蓋ともに水洗いし、充分に水分を含ませたあと、水分を拭き取ってからご使用ください。特に和蒸籠はまんべんなく水分を含ませておきます。
- ・和蒸籠のサイズに合った鍋を用意してください。袴（和蒸籠下部の厚い部分）の内径が鍋の外径に収まり、安定して載る状態でご使用ください。
- ・ほどよいサイズの鍋がない場合は、和蒸籠の径に合わせた蒸し板があると便利です。
- ・ひのきには特有の匂いがあります。ご使用になるにつれ軽減するものですが、気になるようであれば「から蒸し」を施してからお使いください。鍋にお湯を沸かし、蒸気があがったら和蒸籠を載せて蓋をします。そのまま15分ほど蒸せばひのきの油分が抜け、匂いが落ち着きます。

◎ご使用に際して

- ・鍋に入れる水の量は鍋の7〜8分目程を目安としてください。一定の蒸気があがる火加減にした後、和蒸籠の底に沸騰したお湯がかからないような水量にしてください。
- ・お湯が沸騰し蒸気があがったら、食材を入れた和蒸籠を鍋に載せ蓋をします。

- ・鍋底から火がはみ出さないようにしてください。和蒸籠が焦げる恐れがあります。
- ・蒸気は非常に高温です。蒸気に触れた和蒸籠も熱くなります。火傷などしないように充分注意してください。

・鍋の中のお湯の量に注意してください。お湯の量が少なくなったら、鍋の中の温度が下がらないように熱湯を足します。和蒸籠を持ち上げる際には乾いた布巾や厚手の布を添え当て、しっかりと両手で挟み持ち上げてください。

・お湯が蒸発しきってしまい空焚きすることのないように注意してください。過度な加熱により鍋や和蒸籠が焦げたり、火災などの事故につながる恐れがあります。

・中華鍋、フライパンなどの鋼肌には、直に和蒸籠を載せないでください。

・ご使用後は水かぬるま湯で洗い流し、水気をしっかりと拭き取り、風通しのよい日陰で充分に乾かしてください。

・汚れが残っていたり湿ったままで放置することはカビや黒ずみが発生する原因となります。

・木質を傷めるため漂白剤は使わないでください。汚れが気になる場合には束子で擦るか、少量の中性洗剤をスポンジに付けて洗います。洗浄後はしっかりと洗剤を洗い流してください。

・無垢の木は水分を吸ったり、乾いたりする度に膨張・収縮を繰り返します。直射日光や食器乾燥機などによる過度な加熱や乾燥、長時間水に浸しておくなどの過度の加湿は避けてください。

・長期間使用しない場合は、完全に乾かしたあと綿布に包み、温度変化が少なく湿気のないところにしまってください。ビニール袋での保管は木ヤニを発生させるので避けてください。

・落下や強い衝撃は和蒸籠が割れる原因になりますのでご注意ください。

・火の近くには置かないでください。直火による過度な加熱より割れや傷みの原因となる他、火災などの事故につながる恐れがあります。

◎木ヤニについて

木の肌には油染みのようなものが出る場合がありますが、これはさわらに含まれる天然の樹脂である木ヤニが、気候や保管の環境、または木の個性によって表面ににじみ出たものです。べとつきが気になる場合は消毒用アルコール（エタノール）で拭き取ってください。

◎蒸し料理のコツ

蒸し物を上手に作るための一番のコツは火加減と時間です。料理に合わせて火力を調節して蒸気の量を操り、適度に調理時間を加減することが大切です。

- ・和蒸籠を二段重ねて使用する場合、上下で蒸気の量に差ができます。調理の途中で上下を入れ替えて蒸し加減を調整してください。
- ・器を入れて蒸すときは、器の下に大きめの布巾や蒸し布を敷いておくと、布ごと器を持ち上げることができます。はみ出した布が燃えないように、充分注意してください。
- ・もち米を蒸かすときは、その分量を包み込める大きさの蒸し布を敷き、その上にもち米を入れ、ムラなく全体に熱が通りやすくするために、中心部を少し凹ませておきます。
- ・竹簾に食材を直接載せるときは、サラダ油を薄く塗ったり、キャベツや白菜など灰汁の少ない葉物の野菜やクッキングシートを敷くと、食材が竹簾にこびり付くのを防ぎます。

◎修理について

道具の状態に応じた修理を承っております。お気軽にご相談ください。

尚、製品には万全を期しておりますが、万一本品に不具合などお気付きの点がございましたら、お手数をお掛け致しますが、左記までご連絡ください。

木屋

東京都中央区日本橋室町4-16-2
〒103-0022
電話 03-3241-1111
ファックス 03-3241-1112
www.kiyahamono.co.jp