

蒸し板

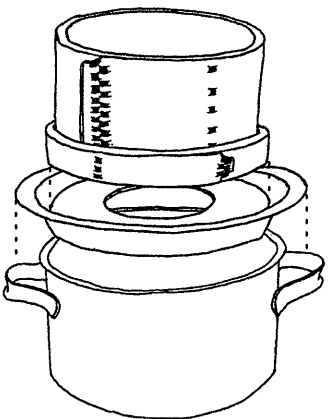
ステンレス鋼18-8

新潟県燕市産

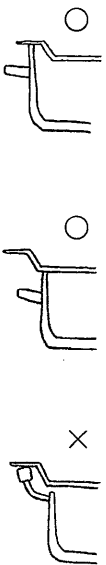
蒸籠に合うサイズのお鍋がなくても、蒸籠を安定して使うことができる便利な道具です。日頃お使いのお鍋がそのまま使えることで、和蒸籠や中華蒸籠を使った蒸し料理が、より身近で手軽になります。ステンレス製の蒸し板は清潔で、厚みを持たせて丈夫に仕立てていますので、長く使うことができます。

◎最初にお使いになる前に

- ・蒸籠は蒸し板の中心の蒸気穴（径12・5[㍎]）より内径が大きく、蒸し板の縁の段の内側に外径が収まるものを合わせます。
- ・お鍋は蒸し板の蒸気穴よりも外径が大きく、蒸し板の外径に収まるものを合わせます。
- ・蒸籠、蒸し板、お鍋の中心が揃うように、まっすぐ載せてください。
- ・正円形以外のお鍋では使用しないでください。



- ・合わせるお鍋は、蒸し板が傾かず、安定して水平に載るものを選びください。また、蒸し板よりも極端に径が小さいお鍋は使用しないでください。
- ・お鍋の持ち手がお鍋の縁より高い位置に出ている、蒸し板の縁が当たる場合、蒸し板と蒸籠が不安定になるため使用できません。



◎ご使用際して

- ・お鍋に入れる水の量はお鍋の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、蒸し板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。

- ・蒸し板がお鍋の上でしっかりと安定していることをご確認ください。

蒸し板をお鍋の中心に合わせて載せます。ずれた状態で載せると、横滑りや傾きにより落下する恐れがありますので、充分ご注意ください。

お湯が沸騰し、蒸気穴から勢いよく蒸気があがってから、食材を入れた蒸籠を載せてください。蒸し物の全体にむらなく蒸気を廻すためには、初めから熱い蒸気が必要です。

お湯が入っていないお鍋での空焚きは絶対にしないでください。過度な加熱によりお鍋や蒸籠が焦げたり、火災などの事故につながる恐れがあります。ご使用後は熱が取れるまで素手で触らないでください。また熱が残った状態で蒸し板を取り出す場合、裏側に付いた熱い滴が垂れ落ちて火傷をする恐れがありますのでご注意ください。

柔らかいスポンジを用いて洗ってください。スチール製の束子や金ブラシで磨くと表面に傷がつきますので使用しないでください。

直火に載せたり、火のそばに置いたりしないでください。過度に熱くなった蒸し板は危険です。火傷に充分注意してください。

無理に力を加えると変形する恐れがあります。変形、破損した蒸し板は使用しないでください。

尚、製品について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

〒103-0022
東京都中央区日本橋室町4-6-2
電話 03-3241-0111
ファックス 03-3241-0119
www.kiyahamono.co.jp