

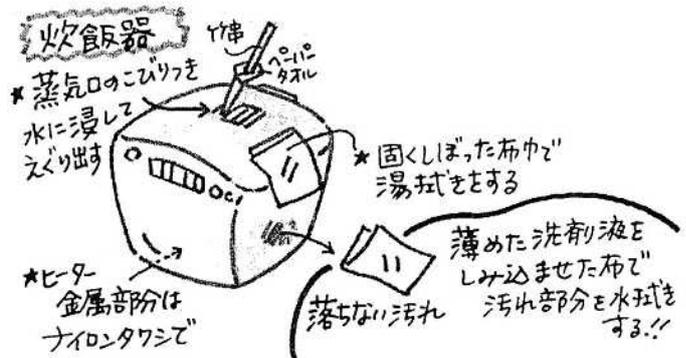


~ 住まいのお手入れ編 ~

# 炊飯器のお手入れ★

## 炊飯器は洗剤や水気が苦手

炊飯器の手入れの基本は、なるべく洗剤や水を使わずに、固くしぼった布巾で湯拭きすることです。本体の表面や蓋は、台所用洗剤を薄めた液をしみ込ませた布で、汚れ部分だけを水拭きし、それから、から拭きします。ヒーターの金属部分の焦げつきは、ナイロンタワシで軽くこすります。蒸気口や内側の排出口は、ペーパータオルを竹串に巻いて水に浸しながら、えぐり出すようにして、のり状についたデンプン質を取りましょう。



### ワンポイント

炊飯器の内釜を戻すときは、必ず外側の水滴を拭き取ること!!

### おまけ

お米はカップなどで正確に測る。

一回目の水はすぐに捨てて、白い水がなくなるまで手早く研ぐ。

水加減は正確に。お好みで水の量は加減しても良い。

浸水時間は、夏場30分、春秋40分、

冬場1～1時間30分が目安。

(これをしないと、芯が残って美味しく炊けません。)

炊き上がったら、10～15分位蒸らす。

(これをしないと、べたついて美味しく食べられません。)

蒸らし終わったら、底のほうから全体にほぐす。

## おいしい白米の炊き方のコツ



《お問い合わせ》

中野トーヨー住器 株式会社

和歌山県橋本市学文路256-4

Tel 0736-32-4315

~ 私たちは建材メーカーシステムのフランチャイズチェーンです ~