

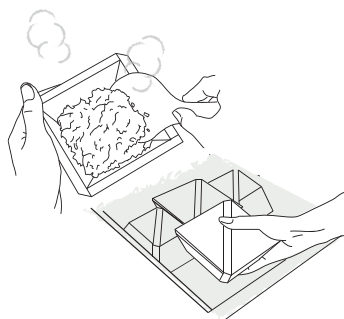
## 大切にお使いいただくための手引き

この度は COBITSU をお手に取っていただきありがとうございます。  
大切にご使用いただくためのご案内をまとめております。  
ご覧いただいたのちご使用くださいますようお願いいたします。

### ご使用方法

# 01

ご飯の入れ方

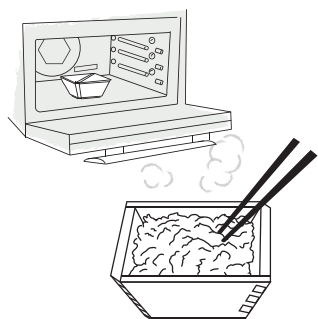


### ✓ 容器を濡らし、ふんわりと入れましょう！

容器・蓋ともに内側を軽く湿らせし、キッチンペーパーなどでさっと水気を拭きます。なるべく熱いご飯を **8分目安に平らになるようにふんわり**入れます。蓋をしてシリコンバンドを付けてから冷凍庫へ入れます。

# 02

ご飯の温め方



### ✓ 加熱後に全体をやさしくほぐしましょう！

シリコンバンドを外し、蓋をしたまま電子レンジで下記の加熱時間で加熱します。電子レンジの解凍機能や自動機能を使うと適切に加熱できないため、ご使用にならないでください。このまま器としてもご使用いただけるので、気軽に美味しいおひつご飯をお楽しみいただけます。

### 加熱時間



加熱後は熱くなりますので、やけどには十分にご注意ください。  
加熱しすぎると発火や破損の恐れがあります。

	1 個	2 個
500W	3 分	6 分
600W	2 分 30 秒	5 分

- 加熱時間は電子レンジの機種により多少異なります。
- 加熱ムラを防ぐため 500W もしくは 600W での加熱をおすすめします。
- 冷たい場合は 10 秒間ずつ追加加熱してください。
- 加熱後すぐに蓋を開けると蒸気でやけどをする可能性があるため、十分にご注意ください。

## ご注意



下記のご使用方法をお守りいただかなかった場合、破損や思わぬ事故につながる恐れがあります。必ずお読みください。

## ✓ ご使用前

- ・煮沸消毒等の必要はありません。軽くすすぎ洗いをしていただく程度でご使用いただけます。

## ✓ ご使用時

- ・ひのきの特性上、樹脂成分が表面ににじみ出てべたつくことがあります。食品衛生上問題ございません。気になる場合はエタノール（アルコール）等でふき取ることが出来ます。
- ・枳の特性上、長時間液体を入れると破損の原因になりますのでお避けください。
- ・醤油などの色が濃いものや油ものなどを入れると、染みや着色が生じる恐れがございます。
- ・オーブントースターやグリル、蒸し器のご使用はお避けください。
- ・冷凍と加熱を繰り返すので、多少組目がぴったりではなくなりますが問題ありません。
- ・温める際はシリコンバンドを外してください。
- ・擦り洗いや食洗器、漂白剤は使用せず、水洗いまたは洗剤を使用し、やわらかいスポンジでやさしく洗ってください。

電子レンジ



食洗器



## ✓ ご使用后

- ・シンクへの放置やつけ置き洗いは漏れや破損の原因になりますのでお避けください。
- ・長時間水やシンク、水分に触れる状態にあることや、COBITSU に長時間水を張ると、木材が水を吸ってしまい隙間が広がってしまう可能性が非常に高くなります。
- ・COBITSU の組目の外側（切り口部分）や底板部分は、水を吸いやすい可能性がございますので、なるべく水が付く時間を少なくしていただきますようお願いいたします。
- ・COBITSU の洗いは、内側を水ですすいで洗う方法を推奨しております。
- ・底にご飯のべた付きがある場合は、すすぎながら底をへらで洗って頂くと良いかと思われます。
- ・乾かす際は、乾いた布巾で水気を拭いていただくか、底面を上に向けて自然乾燥させてください。
- ・高温多湿な場所での保管や直射日光にさらすほか、高温強風の急な乾燥は木枳の割れが発生する原因となります。

※水分につけて置かれたことによる底隙きに関しましては、返品・交換が出来かねますので、ご了承ください

## ✓ ひのきについて

- 器としてご使用いただけるようにコーティングを施しています。
- 天然木のため、木目の違いや節などがついた枡がありますがそれも天然木ならではの個性です。経年変化により木肌の色も変化しますが、ご理解いただいたうえでご使用ください。

### 素材

容器・蓋：国産ひのき  
バンド：シリコン

### サイズ

上辺 123.4 mm × 下辺 77 mm  
高さ 58 mm (H)

### 容量

180g (炊いた状態で蓋と干渉しない量をよそったとき)

本商品の保証期間はご購入より6か月です。  
万一、不具合があった場合はお手数ですが、  
右記お問合せ先へご連絡ください。

岐阜県大垣市西外側町2丁目8番地

### 有限会社大橋量器

電話：0584-78-5468 FAX：0584-78-7614

mail：info@masukoubou.jp

URL：https://www.masuza.co.jp

