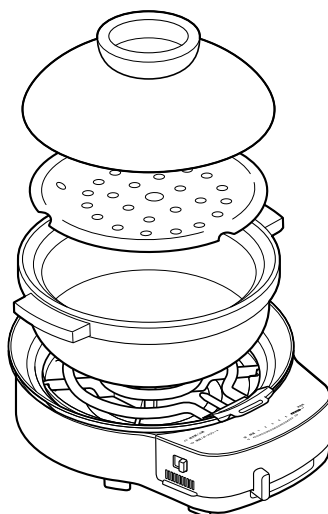


# おうちいろり (土鍋付き)

## SQ-D151D

おうちいろり(SQ-D151)と専用土鍋付き



### 取扱説明書(土鍋編)

本書はおうちいろり専用土鍋の取扱説明書です。  
おうちいろりの取り扱いについては、おうちいろりに  
付属している取扱説明書をご覧ください。

この製品を安全に正しくお使いいただくために、  
お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読み  
になり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお  
使いください。

この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変  
更することがあります。

この製品は家庭用です。  
業務用にはお使いにならないでください。  
日本国内専用  
USE ONLY IN JAPAN

### もくじ

安全上のご注意	2
使用上のお願い	3
各部のなまえ	4
準備する	4
お手入れ	6
仕様	6
部品・消耗品	6
よくあるご質問	7

会員登録・機器登録でもっと楽しく便利に

### シロカクラブ

新規会員登録中 登録料・年会費無料

うれしい会員特典

- 部品・消耗品が最大20%OFF\*  
シロカオンラインストア本店で使える
- ポイント500円分プレゼント
- 製品のお役立ち情報、新製品情報などもお届け



登録はこちら  
所要時間: 約2分

\*割引率は部品・消耗品によって異なります。一部対象外の製品もございます。

# 安全上のご注意

— 必ずお守りください —

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

## 表示の説明



**警告** 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



**注意** 取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

## 図記号の説明



禁止(してはいけない内容)を示します。



強制(実行しなくてはならない内容)を示します。

## 注意

### 土鍋の取り扱いについて



禁止

**専用の土鍋以外は使わない**  
過熱や異常動作により故障の原因になります。



禁止

**土鍋を落としたり、かたいものをぶついたりして、強い衝撃を与えない**  
けがや破損の原因になります。



**土鍋の側面や底面の水気はふき取ってから使用する**  
故障の原因になります。



禁止

**使用中や使用直後は、土鍋に直接手をふれない**  
高温のため、やけどの原因になります。必ずミトンなどを使用してください。



禁止

**空だきや無水調理(食材の水分のみでの調理)をしない**  
土鍋が割れたり、過熱や異常動作により故障の原因になります。



禁止

**調理後、土鍋に調理物を入れたままにしない**

土鍋の中に調理物を長時間放置すると、腐敗や、土鍋にカビ・におい・こびりつきが発生する原因になります。



禁止

**食器洗浄機を使わない**

食器洗浄機は洗剤を含んだお湯で長時間洗うため、土鍋が汚れを吸収して、カビやしみが発生する原因になります。  
また食器乾燥機を使う場合は、土鍋を十分に乾燥させてください。十分に乾燥ができないと、においやカビが発生する原因になります。



**お手入れは冷えてから行う**  
高温のため、やけどの原因になります。



**家具の損傷に注意する**  
調理直後の土鍋は高温のため、輻射熱によりテーブルを焦がすおそれがあります。断熱性の高い敷板を使用してください。可燃性のものの上に置かないでください。

# | 使用上のお願い

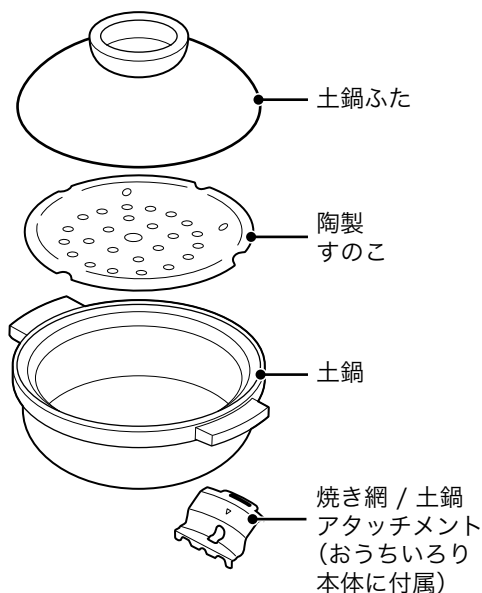
## 土鍋と焼き網 / 土鍋アタッチメントについて

- おうちいろりは付属の土鍋専用設計されているため、付属の土鍋以外の土鍋は使用できません。
  - 付属の土鍋以外の土鍋を使用すると、本体の故障・破損の原因、または使用した土鍋の破損の原因になります。
  - 付属の土鍋以外の土鍋の使用によって生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- おうちいろりで土鍋を使うときは、必ずおうちいろり本体に付属している焼き網 / 土鍋アタッチメントを取り付けてください。焼き網 / 土鍋アタッチメントを取り付けないと、加熱できなかつたり、土鍋が破損したりする原因になります。

## 土鍋を長くご使用いただくためのお願い

- 土鍋はお使いになるごとに、やわらかいスポンジを使い、中性洗剤で洗ってください。
- 土鍋が割れる原因になるため、次のことを必ずお守りください。
  - 衝撃(落としたり、ぶつけたりする)により割れる恐れがあります。
  - 金属製のお玉などの硬いものを使用せず、ナイロン製の軟らかいものをご使用ください。
  - 土鍋の外側、特に底部に水分を含んだまま加熱しないでください。急激な温度差により、ひび割れします。
  - 空だきすると割れる恐れがあります。
  - 熱い土鍋を急に冷たい所に置いたり水に浸けたりすると割れる恐れがあります。
  - 土鍋を電磁調理器・電子レンジ・電気コンロ(電熱調理器)などで使わないでください。
- 土鍋の表面に細かなひびが入ることがあります。これは「貫入」(かんにゅう)といって表面の釉薬(ゆうやく)の部分に入るひびです。ご使用に差し支えありません。
- 土鍋を長時間漬け置きすると目詰まりの原因になります。土鍋は手早く洗い、水を含みやすい底面を上にして風とおしの良いところで充分乾燥させてください。土鍋が目詰まりすると、ごはんの変色やにおいの原因になります。

# 各部のなまえ



## ご注意

- 土鍋を使うときは必ずおうちいりり本体に付属している焼き網 / 土鍋アタッチメントを取り付けてください。焼き網 / 土鍋アタッチメントを取り付けないと、加熱できなかったり、土鍋が破損したりする原因になります。

## ▶ 土鍋は直火調理できます

- 土鍋は直接ガスコンロにかけられます。鍋物の下ごしらえに便利です。
- 電磁調理器・電子レンジ・電気コンロ(電熱調理器)では使えません。

# 準備する

## 土鍋の目止め(おかゆ炊き)

使い始めの土鍋は、おかゆ炊きをして「目止め」をしてください。おかゆを炊くことで、米のでんぷん質が土鍋の細かい気孔を埋めて、水もれを防ぎます。この作業を「目止め」といいます。伊賀土鍋は粗土を使用しているため、米の研ぎ汁ではなく、必ずおかゆで目止めをしてください。

### ① はじめて使用する土鍋はよく洗ってから水分をふき取り、乾燥させる

- 自然乾燥させる場合は、水を含みやすい底面を上にして風とおしの良い場所で乾燥してください。

## ご注意

- ぬれたまま、おかゆ炊きに使用するとひび割れの原因になります。

### ② 乾燥させた土鍋に8分目ほどの水(またはお湯)と、飯碗1杯程度のごはん(米ではなく残りごはん)を入れて、ざっとごはんをほぐす

### ③ 焼き網 / 土鍋アタッチメント、土鍋をおうちいりり本体にセットし、電源コードを接続する

▶「土鍋を使う」5ページ

- 電源コードは、本体のプラグ差込口にマグネットプラグを取りつけて、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

## ご注意

- 必ず土鍋の外側に水滴・異物などがついてないことを確認してください。水滴・異物が土鍋の外側についたまま使うと、故障や火災の原因になります。

### ④ モードを「焼き網/土鍋」にし、火力調節レバーを1～2に合わせる

- 吹きこぼれないように注意しながら、ゆっくりと炊き込みます。

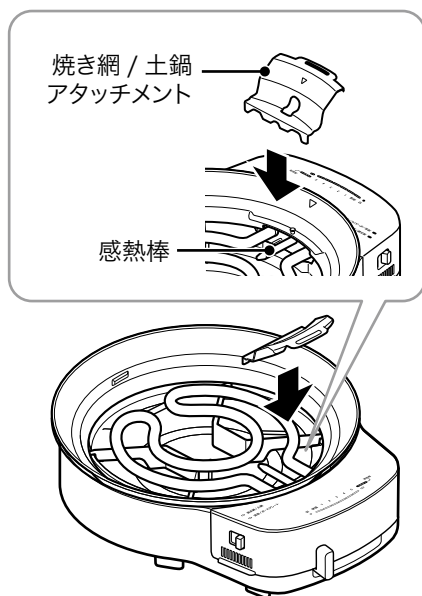
### ⑤ おかゆが炊き上がったら、レバーを「切」にして、1時間以上放置する

### ⑥ 土鍋が十分に冷めてからおかゆを取り除き、土鍋を水洗いする

- 目止め後のおかゆは食べられます。

## 土鍋を使う

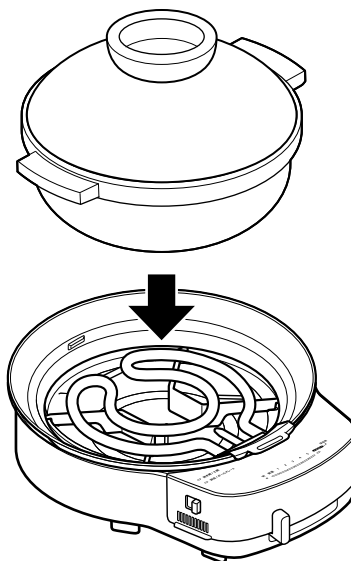
- ① 本体(おうちいろり)を取り付ける  
 ▶おうちいろりの取扱説明書を参照してください。
  - 水受皿に水を入れる必要はありません。
- ② 本体の感熱棒に焼き網 / 土鍋アタッチメントの穴を合わせてのせる



### ご注意

- 必ずおうちいろり本体に付属している焼き網 / 土鍋アタッチメントを取り付けてください。焼き網 / 土鍋アタッチメントを取り付けないと、加熱できなかったり、土鍋が破損したりする原因になります。

- ③ 土鍋をのせる



### ご注意

- おうちいろりは付属の土鍋専用設計されているため、付属の土鍋以外の土鍋は使用できません。
- 付属の土鍋以外の土鍋を使用すると、本体の故障・破損の原因、または使用した土鍋の破損の原因になります。
- 付属の土鍋以外の土鍋の使用によって生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。

おうちいろりの操作方法などの使いかたについては、おうちいろりの取扱説明書をご覧ください。

# お手入れ

使用ごとに必ずお手入れをしてください。

## ご注意

- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンは使わないでください。

表面に傷が付く原因になります。

- 食器洗浄機は使用しないでください。

食器洗浄機は洗剤を含んだお湯で長時間洗うため、土鍋が汚れを吸収して、カビやしみが発生する原因になります。また食器乾燥機を使う場合は、土鍋を十分に乾燥させてください。十分に乾燥ができないと、においやカビが発生する原因になります。

- ① 薄めた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
- ② 土鍋の水分を充分拭き取って乾燥させる  
半日を目安に風とおしの良い場所で乾燥させてください。

# 仕様

品名(型番)	おうちいろり(土鍋付き) (SQ-D151D)
土鍋：質量(約)	3.5 kg (陶製すのこ、土鍋ふた含む)
土鍋：外形寸法(約)	直径260 mm (310 mm : 取っ手部含む) × 高さ160 mm
付属品	レシピブック
原産国	日本

# 部品・消耗品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店またはインターネットでご注文いただけます。詳しくは以下のホームページをご確認ください。

<https://siroca.jp/>

部品名	部品コード
土鍋(ふた・すのこ付き)	SQ-D151BOA
土鍋(ふた・すのこを除く)	SQ-D151BO
土鍋ふた	SQ-D151DUL
陶製すのこ	SQ-D151DSC
焼き網 / 土鍋 アタッチメント	SQ-D151DKAT

# よくあるご質問

## Q1 土鍋の中に細かいひびが入った。

土鍋は加熱することによって膨張と収縮を繰り返します。その過程で土鍋の表面に細かなひびが入ることがありますが、これは「貫入」といって表面の釉薬の部分に入るひびです。使用上の問題はありません。

## Q2 土鍋にカビが生えてしまった。 カビ臭い。

酢を使い、次の方法でお手入れしてください。

- ①土鍋に8分目ほどの水と、酢(大さじ2～3)を入れて、10分程度煮立てる。
- ②土鍋が冷めたら、よく洗う。
- ③酢でお手入れすると目止めが取れてしまうため、土鍋の目止め(おかゆ炊き)をする。▶「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」**4ページ**

## Q3 においが取れない。

茶がらを使い、次の方法でお手入れしてください。

- ①土鍋に8分目ほどの水と、茶がら(ひとつかみ)を入れて、10分程度煮立てる。
- ②土鍋が冷めたら、よく洗う。
- ③茶がらでお手入れすると目止めが取れてしまうため、土鍋の目止め(おかゆ炊き)をする。▶「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」**4ページ**

## Q4 こげやこびりつきが取れない。

土鍋にお湯をはり、30分以上おいてから、よく洗ってください。それでも取れない場合は、重曹を使い、次の方法でお手入れしてください。

- ①土鍋に8分目ほどの水と、重曹(小さじ1杯)を入れて、10分程度煮立てる。
- ②土鍋が冷めたら、よく洗う。
- ③重曹でお手入れすると目止めが取れてしまうため、土鍋の目止め(おかゆ炊き)をする。▶「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」**4ページ**

## Q5 こげやしみが取れない。

土鍋は使えば使うほど見た目が変わります。こげやしみのつきかたも、使いかたによりさまざまなので、使い込むほど自分だけの土鍋になっていきます。土鍋の変化を「味わい」としてお楽しみください。

## Q6 土鍋が水もれする。

おうちいろりの故障の原因になりますので直ちに使用中止して、シロカサポートセンターへご連絡ください。

## Q7 土鍋から茶色っぽい液体が出てきた。

土鍋の中に調理物を長時間放置したり、土鍋を水に浸けっぱなしにして乾燥が不充分になると、土鍋が目詰まりを起こし、茶色っぽい液体となって加熱時に蒸気と一緒に噴出することがあります。茶色っぽい液体は、土鍋の中に少しずつ入り込んだでんぷん質や焦げが変化したもので、食べても問題はありません。気になる場合は、重曹を使いお手入れを行ってください。

## Q8 土鍋の底部に焼けあとやシミがつく。

おうちいろりの土鍋は、熱効率が良くなるように、底部に釉薬をかけていないため焼けあとやシミがつきやすいのが特長です。使用上の問題ははありません。

## お客様サポート

二次元コードからもアクセスできます

故障・修理のお問い合わせ、修理代金の目安、  
使いかた・お手入れなどのよくあるご質問はこちら



シロカ サポート

検索



部品・消耗品  
ご購入はこちら



**シロカサポートセンター** ナビダイヤル 0570-001-469 受付時間：10:00～17:00（土日祝、弊社指定休業日を除く）  
非通知設定の方は「186」をつけて発信番号通知のご協力をお願いします。サポートセンターの電話番号、住所は予告なく変更することがあります。