

業務用ステンレスジャー

JFM

取扱説明書



もくじ

ページ

必ずお守りください	1～2
特長	2
各部のなまえとはたらき	3
ご使用の手順	4
おいしく保温するために	5
お手入れの方法	6
仕様	6
連絡先	7

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

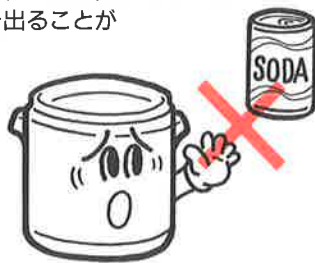
必ずお守りください(ご使用前に必ずお読みください。)

やけど・故障などを防ぐため、次のことは必ず守ってください。

■次のものは絶対に入れないで

- ドライアイス、炭酸飲料など

内圧が上がり、ふたが開かなかったり
内容物が吹き出ることが
あります。



- みそ汁、スープなど塩分を含んだもの、
アルカリイオン水などアルカリ度の高いもの

内容物の損傷、変色、
腐食の原因になります。



■コンロや、ストーブなど、火気のそばには近ずけない

樹脂部の変形、変色の
原因になります。



■乳幼児のいたすらに注意

やけどなどの恐れがあります。



■腰をかけたり、上に重いものをのせたりしないで

本体の損傷、変形の
原因になります。



■ふたは確実に閉める

そうしない場合、内容物がもれる
ことがあります。



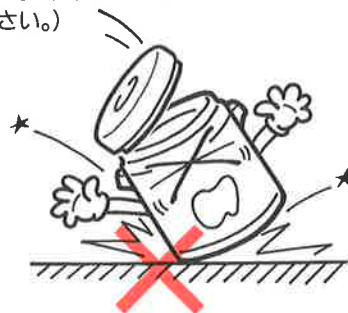
■持ち運びは必ずとっ手を持ち上げて行ってください。絶対にひきずらないでください。

傷ついたり、故障の
原因になります。



■倒したり落としたりぶつかけたり、強い衝撃を与えないで

内容物がもれる恐れがあります。
(積み重ねの時も充分に注意して
行ってください。)



■ご使用後は必ず残ったごはんと捨て、内容器内をスポンジなどで十分に水洗いする

そうしない場合、
内容器の腐食の
原因になります。



■本体の丸洗いはしないで

水が浸入しサビが発生したり、
他のものを汚したりします。



■長期間ごはんを入れたままにしないで 内容器の腐食の原因になります。



■シンナー類、クレンザー、漂白剤、金属たわし、化学そうきんなどは使用しないで

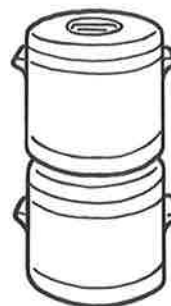
傷やサビ、故障の
原因になります。



特長

●積み重ね可能な便利設計

同サイズのものであれば二
台積み重ねができます。二
台ご使用になっても収納ス
ペースをとらず、スペース
が有効に使えます。



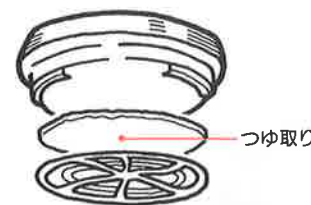
●すぐれた保温力を発揮

断熱材は、胴部に硬質ウレ
タンフォーム、ふたには、
発泡スチロールを使用。5
～6時間までなら、おいし
いごはんのあたたかさを保
ちます。

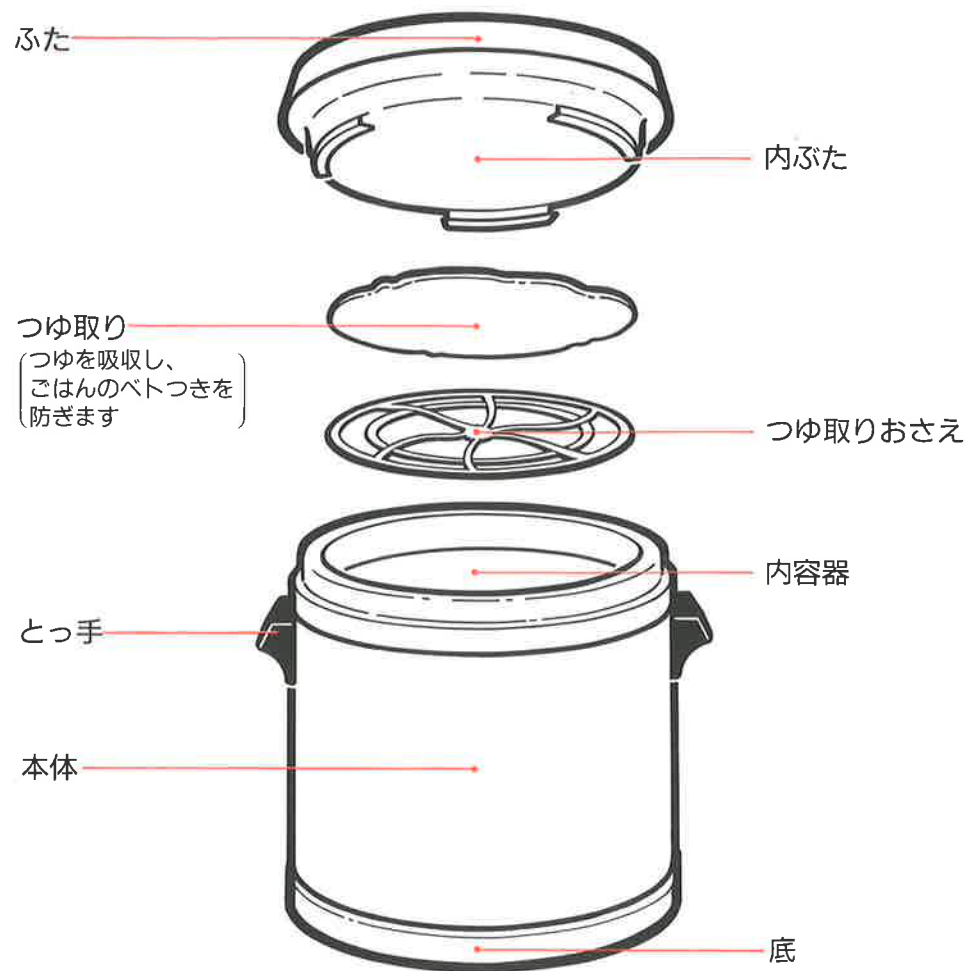


●ごはんのべとつきを防ぐ つゆ取りつき

つゆは、ふたの裏にセッ
トされた吸湿性にすぐれた
つゆ取りが吸収するため、
ふたを開けるたびつゆがご
はんに落ちることなく安心で
す。



各部のなまえとはたらき

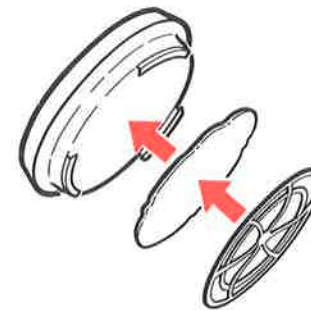


新しくご使用になる前に…

新しくご使用になる時や、長い間ご使用にならなかった後、再びご使用になる場合には、「お手入れの方法」(P6)をごらんの上、充分にお手入れしてからご使用ください。

ご使用の手順

1 内ふたにつゆ取りを取りつける



- つゆ取りをつけ忘れたまま使用すると、つゆがふたについてふたを開閉するたびにごはんに落ち、べとつきます。

2 炊きたてのごはんを冷めないうちにに入れる

※ ごはんを入れる前に、内容器をあらかじめ温めておくと、保温効果が高まります。



- 白米以外のものは、なるべく保温しないでください。もし、酢や塩分の多いものを保温した場合は、ご使用後のお手入れを充分に行ってください。
- 冷やごはんのつぎ足しや、しゃもじを入れたままの保温は、ごはんの風味を悪くしますのでおやめください。

3 ふたを閉める ↓ 保温開始



- 理想の保温時間は5～6時間までです。それ以上になると温度が下がり、ごはんがかたくなったり風味が落ちますので、できるだけその時間に使いきるようにしてください。

おいしく保温するために

炊きたてのごはんを冷めない うちに入れましょう

- 炊きたてのごはんをできるだけ多めに保温するほど、おいしさが保てます。



ふたは確実に閉めましょう

- しっかり閉まっていないと、ごはんの乾燥・変色・においの原因になります。
- ふたはそのつど閉めてください。開けたままや、閉めかたが不充分だと、保温効果が悪くなります。開けている時間は、できるだけ短くしてください。



つぎのような保温はやめましょう

におい・パサつき・変色や内容物の腐食などの原因になります。

- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温



お手入れの方法

台所用合成洗剤以外は使わないで



- 内ふた・つゆ取り・つゆ取りおさえ・内容物などはいつも清潔にしてください。不充分だと、腐食やにおいの原因になります。

本体・ふた

固くしぼった布で汚れをふき取ります。



つゆ取りおさえ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。

- 熱湯に浸すと変形する恐れがありますので、必ずぬるま湯で洗ってください。



内容物

固くしぼった布で汚れをふき取ります。

- 内容物に食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。
- 内容物にサビが発生した場合は、スポンジたわしかミガキ粉でみがいてください。(サビの発生は、使用後内容物の汚れをきれいに洗い流し、水分を完全にふき取れば防げます。)



つゆ取り

軽く手もみ洗いをします。

洗剤を使用した場合は、洗剤分を十分に洗い流してください。



- つゆ取りは消耗部品です。使いかたにより異なりますが、ご使用にともないいたんできます。汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談の上、お買い求めください。(汚れたままの使用は、においの発生する原因になります。)

仕様

サ イ ズ	保温米飯容量(約) L	実 容 量 L	保温効力
3.9Lタイプ	3.9(2升2合)	9.8	76℃以上
5.7Lタイプ	5.7(3升2合)	14.2	78℃以上

- 保温効力とは室温20度±2度において、内容物に熱湯を満たし、95度±1度でその製品付属のふたをして6時間置いた後の温度です。
- 保温米飯容量は、一回に内なべに入れて保温できる炊飯前の米の量です。