

## 消耗品・別売品のお買い求めについて

- 本製品は、使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。→P.4

消耗品について、汚れや傷みがひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、本体の品番をご確認の上、ご相談ください。

- 消耗品・別売品のご購入サイト(下記「連絡先」参照)
- タイガーお客様ご相談窓口(下記「連絡先」参照)

## 仕様

外形寸法*1 (cm)	幅 25.0、奥行 25.0、高さ 23.3	
本体質量*1 (kg)	3.1	
炊飯容量	白米	0.18~0.9L(1~5合)
	炊込み	0.18~0.54L(1~3合)

\*1：おおよその数値です。  
※仕様は、KMD-A型です。

## 連絡先

### タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)



**0570-011101**

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

● 有料でご案内させていただいております。

**TEL(06)6906-2121**

● 受付時間 AM9:00~PM5:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)

消耗品・別売品のご購入サイト

<https://www.tiger-shop.jp>



ホームページアドレス <https://www.tiger-corporation.com>

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。



## もくじ

### はじめに

- 2-安全上のご注意
- 5-各部のなまえとセットのしかた
- 6-炊飯メニューについて

### 使いかた

- 7-使う前に (新聞紙などを準備する)
- 8-ごはんの炊きかた
- 11-湯わかしのしかた
- 12-煮込み調理のしかた

### お手入れ

- 13-お手入れのしかた
- 15-収納のしかた

### その他

- 裏表紙-消耗品・別売品のお買い求めについて
- 裏表紙-仕様
- 裏表紙-連絡先

## 野外炊飯器

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。お読みになった後は、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。

※本書で使用しているイラストは、KMD-A型です。

# 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ◇ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◇ 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。

## 警告

死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

## 注意

傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

## 警告

### 乳幼児には特に注意



子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。  
やけどやけが、火災のおそれがあります。

禁止

## 警告

### 使用用途・使用時に注意



取扱説明書に記載(炊飯・湯わかし・煮込み調理)以外の用途には使わない。  
蒸気や内容物が吹き出し、やけど・けがをするおそれがあります。

禁止

#### 〈してはいけない炊飯・調理例〉

- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する炊飯・調理
- クッキングシート・アルミ箔・ラップを落としふた代わりに使った炊飯・調理
- 多量の油を入れる炊飯・調理



無理な力や衝撃を加えたり、加工や改造して使用しない。  
破損や変形のおそれがあります。

禁止



紙以外のものに火をつけて使わない。  
火が勢いよく燃え上がり、やけどやけが、破損や変形のおそれがあります。

禁止



からだきは絶対にしない。  
なべ・ふたの破損や変形、やけどや火災のおそれがあります。

禁止



使用中はかまどを持ち運んだり、移動しない。  
やけどやけが、火災のおそれがあります。

禁止



家庭ごみの焼却に用いない。  
廃棄物の個人での焼却は法律で禁止されています。

禁止



火がついている状態の新聞紙などを、絶対にかまどから取り出さない。  
やけどやけが、火災のおそれがあります。

禁止

## 注意

### 使用用途・使用時に注意



周囲の安全を常に確認して、その場を離れないようにする。  
火災のおそれがあります。

必ず実施



必ず乾いた厚手の軍手や革手袋などを着用する。  
やけどやけがのおそれがあります。

必ず実施



使用中や使用後しばらくは、各部が高温になっているため十分に注意する。  
(乳幼児やペットなどが近くにいる場合は特に注意する)  
やけどやけがのおそれがあります。

必ず実施



安全のため、水を入れたバケツなどを近くに置いて緊急時に備える。  
火災のおそれがあります。

必ず実施



使用後は、必ず「お手入れのしかた」→P.13・14に記載の方法でお手入れをする。  
食器洗い乾燥機は使用しない。破損や変形のおそれがあります。

必ず実施

## 注意

### 使用する場所に注意



火気の使用や取り扱いが禁止されている場所では使用しない。  
火災のおそれがあります。

禁止



火の粉が飛び散ることがあるので、風のあるときは特に注意して、強風時には使用しない。  
火災のおそれがあります。

禁止



次のような場所では使わない。  
(かまど底部の温度は約200度を超える高温になります)  
● 屋内・テント内・タープの下・車内など換気の悪い場所  
● 凸凹や傾斜のある場所・滑りやすい場所・不安定な場所  
● 熱に弱いテーブルや敷物などの上・不安定なテーブルの上・強度のないテーブルの上・芝生の上  
● 可燃物(枯れ葉・シート・テーブルクロスなど)や引火物(スプレー缶・ガス容器など)がある場所  
● 住宅のベランダなど  
火災や破損、やけどやけがのおそれがあります。

禁止

## 警告

### 破損時に注意



破損時はすぐに使用を中止する。  
〈破損例〉  
● かまどが傷ついたり、ひび割れがある。  
● なべや五徳が変形している。  
そのまま使うと、やけどやけが、火災のおそれがあります。

必ず実施

# 各部についての注意事項

## ふた・五徳・すのこ網・かまど

### 警告

**禁止** 炊飯中は、絶対にふたを開けない。  
やけどのおそれがあります。

**必ず実施** 炊飯後にふたを開けるときは、  
蒸気に注意する。  
やけどのおそれがあります。

**禁止** 炊飯中・湯わかし中・煮込み調理  
中は、ふたの上に布などをかけない。  
火災、ふきこぼれ、ふたの変形・変色のおそれがあります。

### 注意

**接触禁止** 使用中や使用直後は、高温部に  
ふれない。  
やけどのおそれがあります。

**禁止** かまどを倒したり落したり、ぶつ  
けたり、強い衝撃を加えない。  
けが、破損や変形のおそれがあります。

#### 末長くご使用いただくためのご注意

- ふた・五徳・すのこ網・かまどについた、ごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。  
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれがあります。また、破損やおいしく炊けない原因になります。

## なべ

### 注意

**禁止** 専用なべ以外は使わない。  
なべの変形・変色、うまく炊飯・湯わかし・  
煮込み調理ができないおそれがあります。

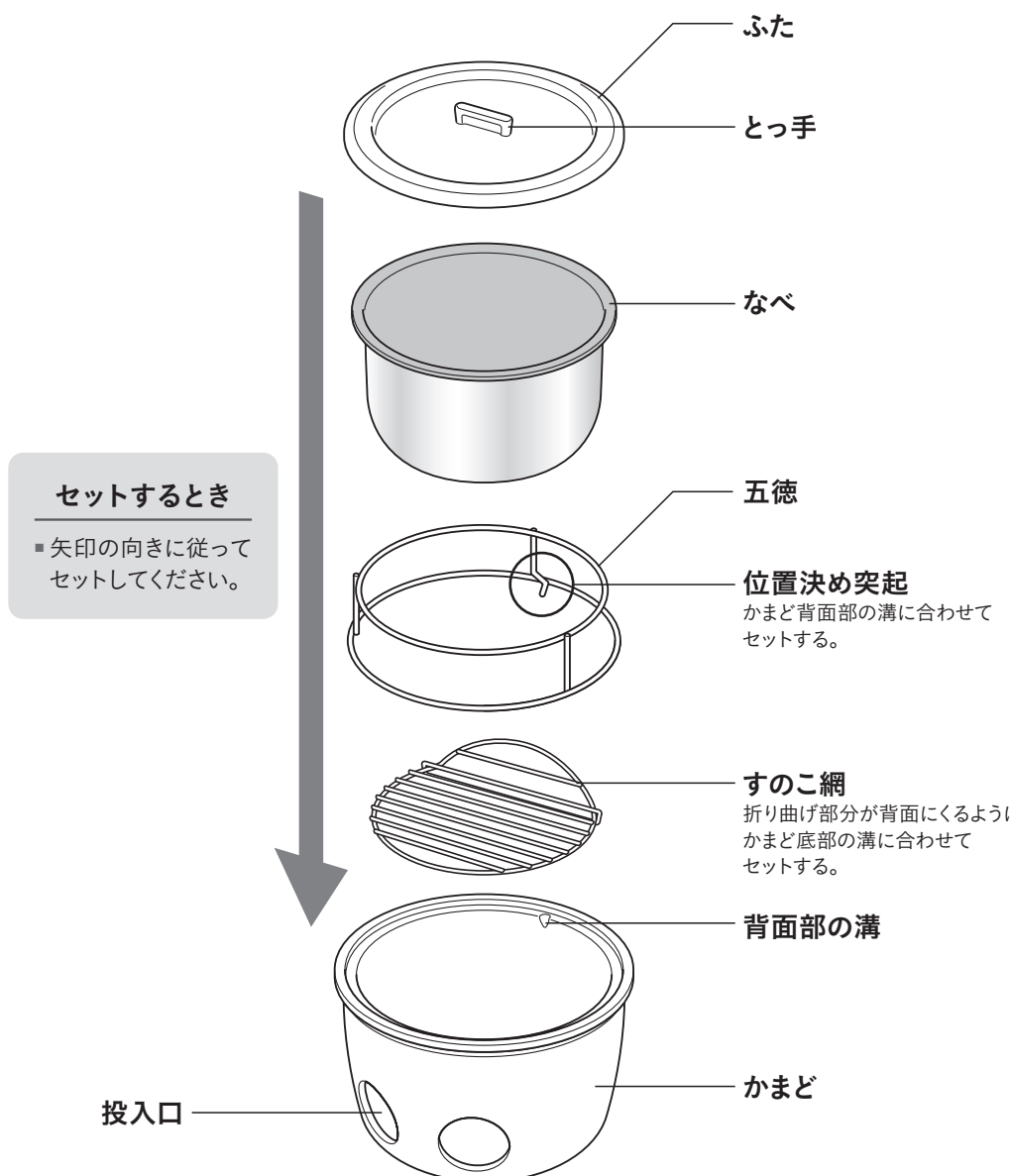
**禁止** なべの「白米」の目盛5の線より多く水を入  
れて、炊飯・湯わかし・煮込み調理しない。  
やけどのおそれがあります。また、ふきこ  
ぼれの原因になります。

#### 末長くご使用いただくためのご注意

- なべについた、ごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。  
蒸気もれやおいしく炊けない原因になります。
- なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
  - ・IH調理器・電子レンジなどに使わない。
  - ・なべの中で酢を使わない。
  - ・金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・  
泡だて器など、かたいものを使わない。
  - ・なべにざるなどをのせない。
  - ・なべに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗わない。
  - ・なべの内側は、金属たわしやナイロンたわし  
など、かたいものでお手入れしない。
  - ・なべの底面(内・外)に油や汚れがついている  
状態で使わない。
- なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無  
害で、炊飯・湯わかし・煮込み調理に支障はありません。気になる場合や、変形・腐食  
した場合は、裏表紙に記載の連絡先までお問合せください。

# 各部のなまえとセットのしかた

◇箱を開けたら、まず確認してください。



**セットするとき**

- 矢印の向きに従って  
セットしてください。

### はじめて使うとき

ふた・なべを洗ってからお使いください。→P.14

### 使う場所について

レンガやコンクリートブロックの上など、耐熱性の高い屋外の安定した場所に、水平に置いて使用してください。  
※一般的な鍋敷きを敷いて使用した場合、熱を遮断しないことがあります。

# 炊飯メニューについて

メニュー	白米	炊込み <sup>*1</sup>
炊飯容量	1～5合	1～3合
なべの目盛	白米	白米 3 まで
吸水時間	夏場：30分～2時間 冬場：40分～3時間	夏場：30分～1時間 <sup>*2</sup> 冬場：40分～1時間30分 <sup>*2</sup>
炊飯時間	13～25分	15～23分
むらし時間	15分	15分
新聞紙枚数 → P.7	6～11枚	7～13枚 <sup>*3</sup>

\*1: 具を入れて炊くときのご注意(下記)を参照してください。  
\*2: 具材に生ものを使用する場合は、長時間吸水しないでください。  
\*3: 白米炊飯時の枚数より1～2枚追加してください。

炊飯時間や使用する新聞紙の枚数は、気温23度・水温23度・水加減は標準水位の値です。  
お米の種類・具の種類や量・気温・水温・水加減により調整してください。

## なべの目盛(内側)について

- なべの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

## 炊込み(具を入れて炊くとき)のご注意

- 白米1合に対して、具は70g以下にしてください。
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上に乗せます。
- 炊飯中にふたを開けて、具を入れしないでください。
- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- 具の量によって新聞紙を1～2枚追加してください。

# 使う前に(新聞紙などを準備する)

- ◇ 本製品では新聞紙を使用してごはんを炊きます。
- ◇ 必要な新聞紙の枚数は、お米の量や炊飯メニューなどにより異なります。

## 準備するもの

- 新聞紙(枚数は下記参照)
- 乾いた厚手の軍手(革手袋)
- 着火具(点火棒・ライター・マッチなど)
- バケツ
- 時計(タイマー)
- 水
- 計量カップ(ごはんを炊く場合)
- お米(ごはんを炊く場合)

## 新聞紙の枚数について

- 見開きサイズ (縦：約546mm / 横：約812mm)
- 1ページサイズ (縦：約546mm / 横：約406mm)

メニュー	炊飯容量	新聞紙 合計枚数 (見開きサイズ / むらし用1/2枚も含む)	炊飯完了時間の目安
白米	1合	6枚	28分
	2合	7枚と1/2枚	31分
	3合	9枚	34分
	4合	10枚	36分
	5合	11枚	40分

※炊込みの場合は、必要に応じて1～2枚の範囲で追加してください。  
※冬場など気温・水温が低い場合は、1/2枚追加してください。

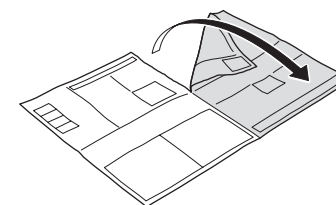
## △ご注意

- 上記の必要枚数は目安です。気温・水温によって異なります。  
新聞紙を投入しすぎると、こげつきの原因になりますのでご注意ください。

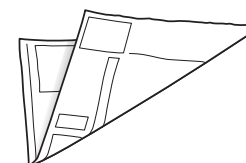
## 新聞紙を準備する

### 1 新聞紙を半分に裂く。

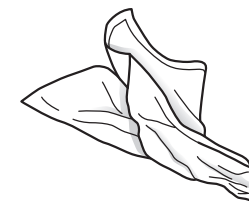
- ◇ 必要な新聞紙の枚数を確認します。→ 上記
- ◇ 見開きサイズ  
(縦：約546mm / 横：約812mm)の新聞紙を半分に裂きます。
- ◇ 1ページサイズ  
(縦：約546mm / 横：約406mm)の新聞紙は、裂かずにそのままお使いください。



### 2 裂いた新聞紙を手に取り、対角線で半分に折る。



### 3 折り面を下にした状態でくしゃっとつぶす。



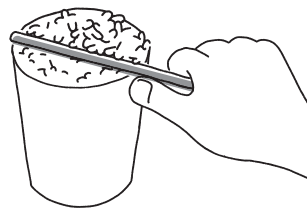
### 4 ③の状態から半分に折りたたんで軽くひねり、約15cmにする。

- ◇ 新聞紙は、かまどの投入口に入るサイズにつぶしてください。  
つぶしすぎると、燃えにくい原因になります。





# ごはんの炊きかた



## 1 計量カップを使って、お米をはかる。

- ◇お手持ちの計量カップをご使用ください。
- ◇約1合(約0.18L)= 約150g

### △ご注意

- 指定の炊飯容量以外で炊かないでください。うまく炊けない原因になります。→P.6

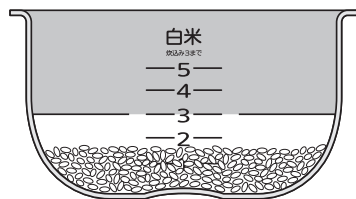


## 2 お米を洗う。

- ◇はじめにたっぷりの水で、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。
- ◇水のごりが少なくなるまで、2～3回水を入れ替えてすすぎます。
- ◇無洗米は底からよくかき混ぜます。

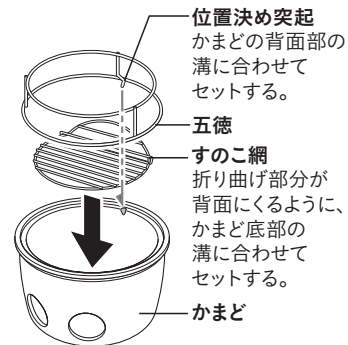
## 3 水加減する。

- ◇なべを水平に置き、お米を平らにならします。
- ◇「白米」の目盛に合わせて、お好みで水加減してください。→P.6  
例：白米2合→「白米」の目盛2まで



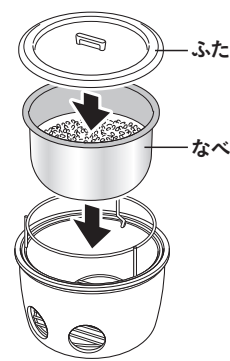
## 4 そのまましばらく置いて、お米を吸水させる。 (下記の目安時間を参照)

- ◇下記の時間を目安に吸水させてください。  
夏場：30分～2時間  
冬場：40分～3時間
- ◇炊込みごはんを炊く場合は、P.6「炊込み」の内容をご確認ください。
- ◇なべに結露した水滴はふき取ってください。



## 5 すのこ網・五徳をかまどに正しくセットする。

- ◇かまどは、屋外の安定した場所に水平に置いてください。→P.3
- ◇炊飯中は、灰が飛び散る可能性があるため、かまどの近くに食材などを置かないでください。



## 6 五徳になべをセットし、なべにふたをする。

- ◇本製品の仕様上、なべはかまど正面側に寄った状態でセットされ、後方のすき間が排気口になるように設計されています。
- ◇万一の場合の消火用に、水を入れたバケツを近くに置いてください。

## 7 右側の投入口に、新聞紙を1つ入れる。

- ◇図のように、新聞紙が投入口からはみ出ないように入れてください。

### △ご注意

- 新聞紙を投入口の近くに置かないでください。炊飯中、新聞紙に火が燃え移るおそれがあります。



## 8 乾いた厚手の軍手などを着用し、点火棒・ライター・マッチなどで新聞紙に火をつける。

- ◇火は新聞紙の手前側につけてください。
- ◇着火しても消えることがあります。消えた場合は、再度火をつけてください。
- ◇火をつけたら、タイマーなどで時間をはかりはじめてください。→P.10
- ◇湿度の高い場所や標高の高い場所では、新聞紙が燃えにくいことがあります。その場合は、うちわなどでおいでください。

### △ご注意

- 必ず乾いた厚手の軍手や革手袋などを着用し、行ってください。やけどやけがのおそれがあります。
- 炊飯中はふたを開けないでください。



**9** 1分半経過後、左側の投入口に新聞紙を1つ入れ、火をつける。

◇図のように、新聞紙が投入口からはみ出ないように入れてください。

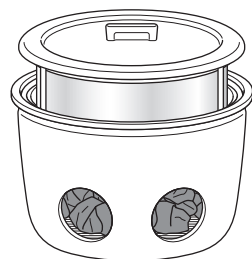
**10** 最初の9分まで(新聞紙6回目を投入するまで)は、1分半間隔で左右交互に新聞紙を投入口へ入れ、火をつける。

**11** 9分経過(新聞紙7回目)以降は、1分間隔で左右交互に新聞紙を投入口へ入れ、火をつける。

◇ふきこぼれる場合がありますが、問題ありません。  
◇新聞紙1つは、むらし用として手順⑫で使用しますので、残しておいてください。

**△ご注意**

- 新聞紙は必ず交互に左右の投入口へ入れてください。うまく炊けなかったり、新聞紙が燃え残りお手入れの際に再燃するおそれがあります。
- 新聞紙の投入間隔は、**50秒より短くならないように**注意してください。間隔が短くなると、かまど内部で新聞紙が燃え残る原因になります。
- 炊飯中は顔や素手を本製品に近づけないでください。やけど・けがのおそれがあります。



**12** 最後の新聞紙(炊飯用)に火をつけてから約10分後に、むらし用の新聞紙を投入口に入れて火をつける。

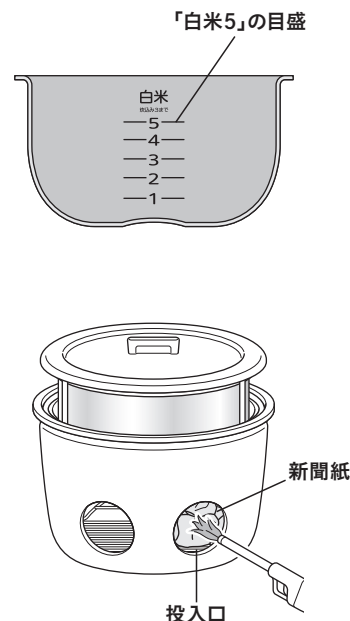
◇十分に炊けていない場合は、新聞紙を追加し、調整してください。

**13** 約5分間むらしたら、ふたを開けてごはんをほぐす。

◇ごはんをすぐにほぐすことで、余分な水を蒸発させます。  
◇使用後は、冷めてからお手入れしてください。  
◇風が強い場合は、灰が飛び散る可能性があるため、軍手などを用いてなべを取りはずしてから、ごはんをほぐしてください。

**△ご注意**

- ふたやなべが高温になっているので、軍手などを用いてください。



**1** なべに水を入れる。(最大量：「白米5」の目盛まで)

**△ご注意**

- 「白米5」の目盛より多く水を入れしないでください。水の量が多いと激しくふきこぼれて、火が消えるおそれがあります。

**2** すのこ網・五徳・なべを正しくセットし、ふたをする。

◇P.9「ごはんの炊きかた」の手順⑤・⑥の要領で行ってください。

**3** 準備した新聞紙を投入口に入れて火をつける。(ふたとなべのすき間から蒸気が出るまで、くり返し行う)

◇湯わかしに必要な新聞紙の枚数は、水量や水温によって異なります。

◇P.7「新聞紙の準備」、P.9・10「ごはんの炊きかた」の手順⑦～⑪の要領で行ってください。

◇1分半間隔で左右交互に新聞紙を投入してください。

**△ご注意**

- 新聞紙の投入間隔は、**50秒より短くならないように**注意してください。間隔が短くなると、かまど内部で新聞紙が燃え残る原因になります。
- 新聞紙は必ず交互に左右の投入口へ入れてください。うまく湯わかしできなかったり、新聞紙が燃え残りお手入れの際に再燃するおそれがあります。
- 湯わかし中は顔や素手を本製品に近づけないでください。やけど・けがのおそれがあります。

**4** かまどの火が消えたことを確認し、ふたを開ける。

**△ご注意**

- ふたを開ける際、なべに灰が入ることがあるので、ご注意ください。
- ふたやなべが高温になっているので、軍手などを用いてください。

**5** おたまなどを使って、お湯をすくい出す。

**△ご注意**

- なべを持ち上げてお湯を注ぐ場合は、こぼれる可能性があるため、充分ご注意ください。

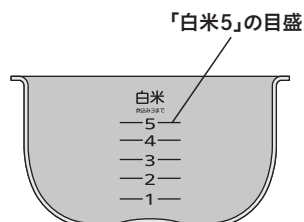


# 煮込み調理のしかた

してはいけない調理例



- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- ・クッキングシート・アルミ箔・ラップを落としふた代わりに使った調理
- ・多量の油を入れる調理
- ・豆類をなべに3分の1以上入れて行う調理



## 1 なべに材料を入れる。 (最大量：「白米5」の目盛まで)

### △ご注意

- ・「白米5」の目盛より多く材料を入れないでください。材料が多いと激しくふきこぼれて、火が消えるおそれがあります。
- ・牛乳や豆乳などふきこぼれやすい材料は、「白米5」の目盛より少なめに様子を見ながらあたためてください。
- ・調味料がなべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。
- ・練り物などは、加熱するとふくれるので、入れる量を加減してください。

## 2 すのこ網・五徳・なべを正しくセットし、ふたをする。

◇P.9「ごはんの炊きかた」の手順⑤・⑥の要領で行ってください。

## 3 準備した新聞紙を投入口に入れて火をつける。 (ふたとなべのすき間から蒸気が出るまで、くり返し行う)

◇P.7「新聞紙の準備」、P.9・10「ごはんの炊きかた」の手順⑦～⑪の要領で行ってください。

◇1分半間隔で左右交互に新聞紙を投入してください。

### △ご注意

- ・新聞紙の投入間隔は、50秒より短くならないように注意してください。間隔が短くなると、かまど内部で新聞紙が燃え残る原因になります。
- ・新聞紙は必ず交互に左右の投入口へ入れてください。うまく調理できなかったり、新聞紙が燃え残りお手入れの際に再燃するおそれがあります。
- ・調理中は顔や素手を本製品に近づけないでください。やけど・けがのおそれがあります。

## 4 さらに煮込む場合は、ふきこぼれに注意して、新聞紙投入の間隔を長くする。

### △ご注意

- ・調理中にふたを開けて中をかき混ぜる場合は、なべに灰が入ることがあるので、ご注意ください。
- ・ふたやなべが高温になっているので、軍手などを用いてください。

## 5 できあがったら、おたまなどを使って、料理を取り出す。

### △ご注意

- ・ふたを開ける際、なべに灰が入ることがあるので、ご注意ください。
- ・なべを持ち上げて料理を取り出す場合は、こぼれる可能性があるため、充分ご注意ください。

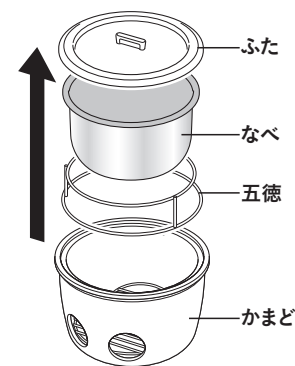
# お手入れのしかた

◇かまど・なべ・ふた・五徳・すのこ網が冷めてからお手入れしてください。

◇使用後は、必ずその日のうちにお手入れしてください。

### △ご注意

- ・レジャー施設など、灰の処分方法が決まっている場所では、ご使用環境のルールに従って処分してください。
- ・灰を包んだ新聞紙は、必ず水でぬらしてください。発火することがあります。



## 1 ふた・なべ・五徳をはずす。

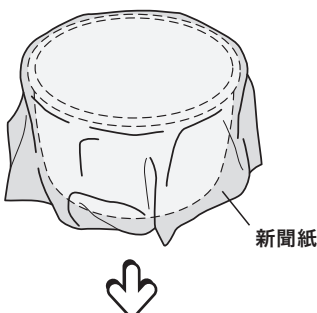
◇ふた・なべ・五徳のお手入れのしかた→P.14

## 2 かまどの中の灰の火が、完全に消えていることを確認する。

◇火が完全に消えていない場合は、時間をあけて再度確認してください。

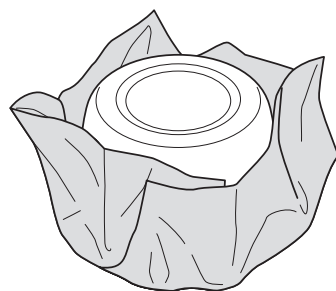
### △ご注意

- ・かまどに水をかけないでください。破損の原因となります。
- ・灰の中まで火が完全に消えていることをよく確認してください。燃え残りが発火するおそれがあります。



## 3 かまどの上部を覆うように新聞紙で包み、ひっくり返して中から灰を出し、灰の中からすのこ網を取り出す。

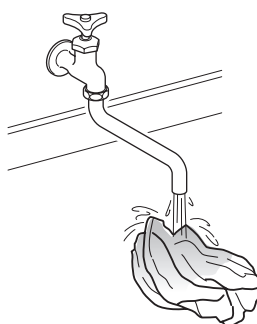
◇灰が舞い上がらないように、ゆっくりとひっくり返してください。  
◇投入口から灰が出ないようにしっかりと覆ってください。  
◇すのこ網のお手入れのしかた→P.14



## 4 灰を新聞紙で包み、水をかけてぬらす。

### △ご注意

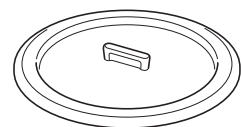
- ・水をかけすぎると、新聞紙が破れるおそれがあるのでご注意ください。



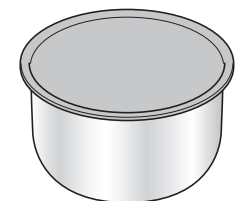
## 5 ④は、ごみとして処分する。

## お手入れのしかた

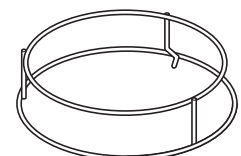
### 使うたびに洗うもの



ふた



なべ



五徳

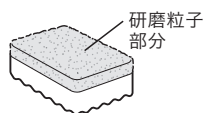
1. 水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。  
※汚れが落ちない場合や油分を含んだ汚れは洗剤をうすめて洗ってください。

#### 《ふた・なべ内側》

スポンジのやわらかい面でこする。

#### 《なべ外側・五徳》

スポンジの研磨粒子部分でこする。

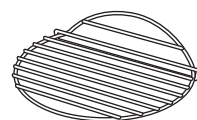


2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

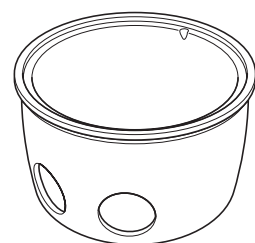
### △ご注意

- 洗うときは、コンクリート面などに当たらないように注意してください。ふたの割れ・塗装はがれ・変形の原因になります。

### 汚れるたびにお手入れする箇所



すのこ網

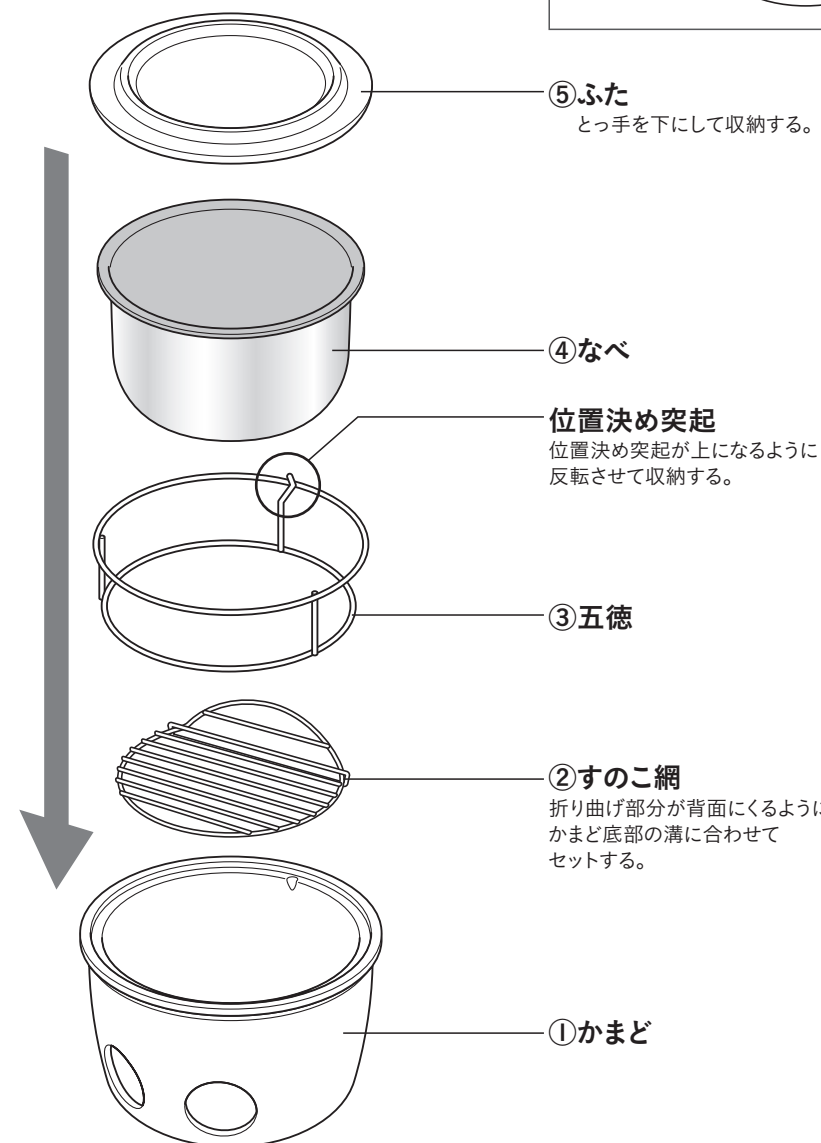
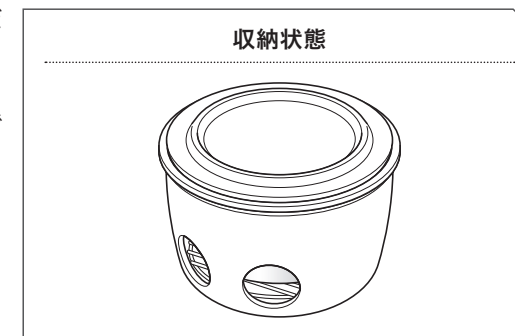


かまど

灰などの汚れが気になるときは、水で洗い流して十分に乾燥させる。

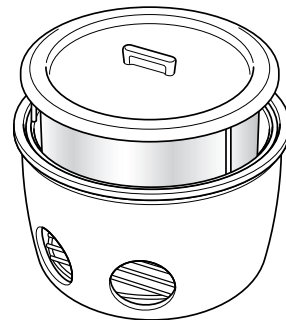
## 収納のしかた

- ◇ 収納するときは、下記の番号①～⑤の順に収納してください。  
(コンパクトに収納できます)
- ◇ 本製品は割れ物も含まれているので、各部品を新聞紙で包んで保管してください。





## 新聞紙のかわりに 牛乳パック(紙パック)を使用する場合



本製品は、新聞紙のかわりに牛乳パック(紙パック)を使用して、炊飯・湯わかし・煮込み調理ができます。牛乳パック(紙パック)を使用する場合は、下記の説明をご覧ください。

※本製品は、取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

### 使用できる牛乳パック(紙パック)について

- ジュースやお茶、コーヒーなど1Lの紙パックであれば使用できます。(内側にアルミのないものに限りです)
- 500mLの牛乳パック(紙パック)など、1L以外のサイズでは火力が変わります。  
1L以外の牛乳パック(紙パック)の使用は推奨しておりません。
- ※牛乳パック(紙パック)は紙とポリエチレンの合成紙のため、完全燃焼させることにより有害物質は発生しません。

### 牛乳パック(紙パック)の個数について

メニュー	炊飯容量	1Lの牛乳パック(紙パック) 合計個数	炊飯完了時間の目安
白米	1合	3個	28分
	2合	3個と3/4個	31分
	3合	4個と1/2個	34分
	4合	5個	36分
	5合	5個と1/2個	40分

※炊込みの場合は、必要に応じて1/2個から1個の範囲で追加してください。

※冬場など気温・水温が低い場合は、1/4個追加してください。

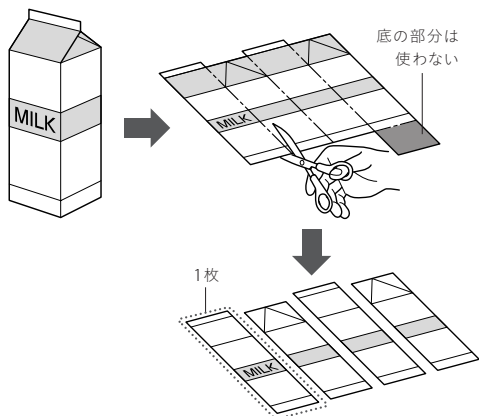
※炊飯・湯わかし・煮込み調理のしかたは、取扱説明書P.8~12をご参照ください。

### 牛乳パック(紙パック)の使いかた

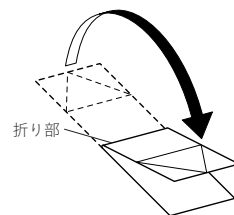
- 1 牛乳パック(紙パック)を開いて面ごとに縦に切り取り、4枚に分けます。

底の部分は使いません。

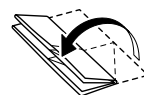
1枚のサイズで新聞紙1回分と同じ火力になります。  
きれいに洗って十分に乾燥させてからご使用ください。



- 2 縦に半分に折る。



- 3 横に半分に折る。



- 4 着火しやすいように  
②の折り部を奥にして、  
投入する。

投入口からはみ出ないように  
入れてください。

