

Q.ご飯がうまく炊けません。どうすれば良いですか？

A.ご飯がうまく炊けない場合、大きく下記の事が挙げられます。

<ご飯が焦げてしまう場合>

- ・炊飯時の火力が強すぎる（鍋底より炎がはみ出ている）
- ・炊飯時間が長い
- ・水分が少ない

<ご飯に芯が残ってしまう（固い）場合>

- ・炊飯時の火力が強すぎる（鍋底より炎がはみ出ている）
- ・炊飯時間が短い
- ・水分が少ない
- ・お米の浸水時間が短い

<ご飯がやわらかくなってしまう場合>

- ・炊飯時の火力が弱い
- ・火力が弱く、炊飯時間が長い
- ・水分が多い

<ご飯がこびりついてしまう場合>

- ・炊飯時の火力が強い（鍋底より炎がはみ出ている）
- ・炊飯時間が長い
- ・水分が多い

①底面のフラット部にかかる程度の火加減で炊飯してください。



※ 1合専用のご飯釜は、鍋底の幅が小さく、コンロによっては火が強すぎる場合がございますので、点火時の火の大きさをよくお確かめください。

②蒸らしの15分が終わりましたら、できるだけ早くご飯を出してください。

釜の厚みによって熱が蓄えられ、蒸らしの後も水分がとびます。蒸らし後は、素早く器によそってください。

これらを調整していただくと解消される場合がございます。お試しください。