

HARIO

フタがガラスの IH 対応ステンレス鍋



取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

IH200V・100V対応

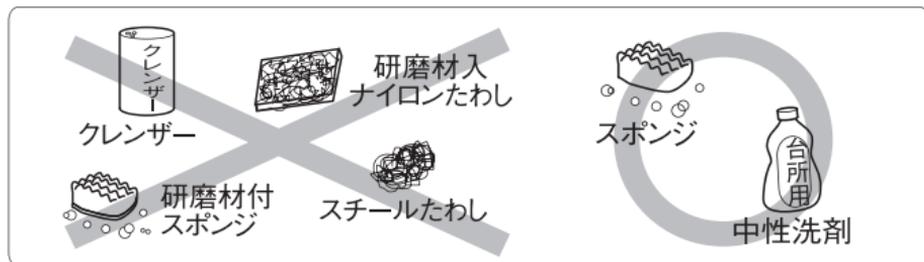


MIS-23
満水容量1,900mL

MIS-26
満水容量2,600mL

お手入れの方法

● ガラスフタについて



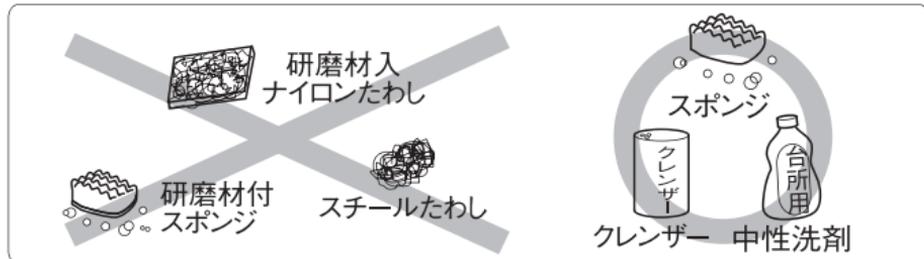
⚠ 洗淨する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用して
ください。

⚠ やわらかいスポンジでも、上図のようにクレンザーや、ガラスに傷
のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用
しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

- ガラスフタ、樹脂パーツは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れがひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- 最初に使用する時は中性洗剤をスポンジにつけて2～3回洗いよくすすいでください。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。

お手入れの方法

●鍋身について



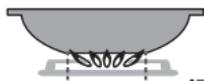
- 鍋身は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 最初に使用する時は中性洗剤をスポンジにつけて2～3回洗いよくすすいでください。
- スチールたわし、研磨材入ナイロンたわし、研磨材付スポンジを使用するとキズが付く場合があります。
- ご使用後は中性洗剤をスポンジにつけてよく洗い、水気をふき取ってから保管してください。
- 焦げ付いた際には水に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジ等で取り除いてください。
- 焦げ付きがひどい場合は、鍋に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせ、しばらく置いてからスポンジでこすってください。
- 鉄・アルミ等の異種金属を鍋身に触れたまま保管すると腐食の原因となります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着させたまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 腐食が発生した場合はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、よくすすいでください。
- ご使用後、内面が虹色に変色する場合がございますが、ご使用上は問題ありません。
- 洗浄後等に拭き取ると黒いものが付着することがありますが、酸化被膜が擦り取られたもので、ご使用上は問題ありません。

調理時のお取り扱いの注意

- ⚠ IH調理器でご使用の際は、必ずトッププレートの中央に置いてご使用ください。
- ⚠ ご使用の際は急激な加熱を避け弱火～中火でご使用ください。
- ⚠ ガラスフタを使用する際は、鍋身の内側にある3点の凸部に確実に乗っていることを確認してください。
- ⚠ 直火でご使用する際は下図を参考に弱火～中火でご使用ください。



火が鍋底から外側に大きく飛び出している



鍋底の平坦な部分よりも内側に火が当たるように調整する

やけどに注意

調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。
鍋つかみ等を必ず使用し、フタや鍋身に直接さわらないでください。



フタ・鍋身に直接さわらない



鍋つかみ等を使用する

材質のご案内

フタグリップ：
シリコンゴム
(耐熱温度180°C)

鍋身：
ステンレス

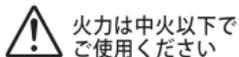


フタグリップストッパー：
ポリプロピレン
(耐熱温度140°C)

ガラスフタ：耐熱ガラス
(耐熱温度差120°C)

HARIO Glass®

HARIO Glass® は HARIO の耐熱ガラス
素材の商標です

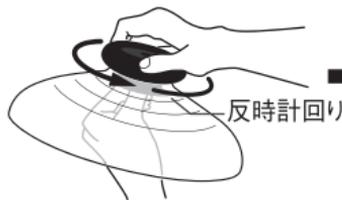


MADE IN JAPAN

フタグリップの取り外し方法

フタグリップは外して洗浄することができます。

- ①右手でフタグリップを持ち、左手でフタ裏側をおさえる。
- ②右手で反時計回りにフタグリップを回し、はずしてください。
- ③フタグリップストッパーを外します。



フタグリップはしっかりと締めてご使用ください
フタグリップがゆるんだまま持つと落下の危険性があります。

Glass made with

HARIO Glass®

MADE IN JAPAN

Sustainable materials

お取り扱い上の注意

- ⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
- ⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ⚠ 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- ⚠ 空だきは絶対にしないでください。必ず食材や水分を入れた状態で調理してください。
- ⚠ 空だきをした場合、水等をかけて急激に冷やさないでください。変形・破損の原因となります。
- ⚠ 調理中・調理後は鍋身が大変熱くなり、ガラスフタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、ガラスフタや鍋身に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。
- ⚠ 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ⚠ 鍋底が高温になりますので市販のIH保護シート等は使用しないでください。

お取り扱い上の注意

- ガラスフタにヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラスフタを金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- ガラスフタが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 直火調理、IH加熱度は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、鍋つかみなどを使って鍋全体を持ってください。また、ビニール製のクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。



ヒビ、カケ



たたく



ぬれた布



ぬれた台



持ち運びは鍋全体を持って

- 鍋身の材料及び構造上、火にかけ始めに板の共振が原因で異音が生じるものがありますが、製品の異常によるものではありません。
- 必ず中火以下で使用してください。最大火力での使用は鍋身本体の変形及び器具の破損の原因になります。
- 変形やガタ付きが発生した場合は使用しないでください。
- 電子レンジやオーブンで使用しないでください。鍋身の破損の原因となります。また、電子レンジの破損の原因にもなります。
- 腐食防止のために料理を鍋身の中で保存しないでください。

家庭用品品質表示法に基づく表示

ガラスフタの品質表示

品 名 耐熱ガラス製器具

使用区分 熱湯用

耐熱温度差 120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

鍋身の品質表示

材料の種類 ステンレス鋼

(クロム18% 底の厚さ1.2mm)

寸 法 MIS-23 23cm
MIS-26 26cm

満水容量 MIS-23 1.9ℓ
MIS-26 2.6ℓ

取扱い上の注意

- 空だきをしないで下さい。
- 空だきをした場合に水等をかけて急冷しないで下さい。
- 使用後はよく洗い、乾燥させて下さい。
- 縁まで水等を満たした状態でしないで下さい。
- 鍋の中に料理を保存しないで下さい。
- 焦げ付き等を落とす際は金属製の固いものを使用しないで下さい。
- ストーブの上で使用しないで下さい。

部品のお取扱い・お問い合わせ

パーツについて

HARIOパーツ

検索

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

ナビダイヤル:0570-022-555 <https://www.hario.com>

フタがガラスの IH 対応ステンレス鍋

雪平

IH 対応ステンレス鍋で作る 5つのレシピ
 レシピ監修 料理研究家 中山章子



うどんすき

材料 (MIS-23)

鶏もも肉	100 g
えび	3尾
はまぐり	6個
春菊	1/3 束
長ねぎ	1/3 本
しめじ	適宜
しいたけ	3個
にんじん	1/3 本
かまぼこ	3枚
うどん	2玉
<鍋つゆ>	
だし汁	800mL
白だし	大さじ 2

材料 (MIS-26)

鶏もも肉	150 g
えび	4尾
はまぐり	8個
春菊	1/2 束
長ねぎ	1/2 本
しめじ	適宜
しいたけ	4個
にんじん	1/2 本
かまぼこ	4枚
うどん	3玉
<鍋つゆ>	
だし汁	1200mL
白だし	大さじ 3

作り方

1. 鶏もも肉は一口大に切り、えびは足と背わたを取る。はまぐりは塩水につけて砂出しをする。
2. 春菊は長さを半分に、長ねぎは斜めうす切りにする。しめじは小房にわけ、しいたけはうす切り、にんじんは輪切り(花型で抜いてもよい)にする。
3. 鍋にだし汁を沸かし、白だしで調味する。鶏もも肉、えび、はまぐりを入れて火が通ったら他の具材を順次加えて、うどんも最後に加えてつゆごと器に取る。

*だし汁は昆布と鰹でとると美味しいのですが、はまぐりや鶏肉からも旨味がでますので、市販のだしの素を使っても簡単に美味しく作ることができます。

*すだちの輪切りを加えるとより香りの高い鍋になります。

*うどんは冷凍・ゆでうどん、どちらでもおいしくお召し上がりいただけます。



ぶりのみぞれ鍋

パクチーたっぷりタイスキ

材料 (MIS-23)

ぶりのうす切り (刺身用)	300g
長ねぎ	1本
水菜	適宜
ゆず	適宜
ポン酢	適宜

<鍋つゆ>	
だし汁	300mL
大根おろし	300g

作り方

1. 長ねぎは3cm位の長さに切り、中央の青い芯を除いて細切りにし、水菜は食べやすい長さに切る。
2. だし汁(昆布と鰹で取った物、又は市販のだし)と大根おろし、薄く切ったゆずを、鍋に入れて加熱し沸騰したら、ぶりをさっとしゃぶしゃぶのようにくぐらせる。鍋つゆも一緒に器に取りお好みでポン酢を加える。
3. その他の野菜はぶりを食べた後、ぶりの旨味がでた鍋汁でさっと煮る。

*バはきしめんや細めのうどんがオススメです。

*大根おろしでさっぱりとした味わいなのでぶりの代わりに豚肉でもおいしくお召上がりいただけます。

材料 (MIS-26)

ぶりのうす切り (刺身用)	400g
長ねぎ	1・1/2本
水菜	適宜
ゆず	適宜
ポン酢	適宜

<鍋つゆ>	
だし汁	500mL
大根おろし	500g

材料 (MIS-23)

鶏ひき肉	200g
<A>	
長ねぎのみじん切り	大さじ2
しょうがのみじん切り	小さじ1
塩こしょう	少々
卵黄	1/2個分

えび(小)	6尾
いか(小)	1杯
えびだんごやいかだんご (市販のもの)	6個
春雨	60g
しめじ	適宜
パクチー	適宜

<鍋つゆ>	
鶏がらスープ	800mL
(湯に市販の鶏がらスープの素大さじ1・1/2~2を溶かす)	
<たれ> MIS-23, MIS-26 共通	
おろしんにんにく	小さじ1
ナンプラー	大さじ1
砂糖	小さじ1
レモン汁	小さじ2

作り方	
-----	--

1. 鶏つくね: ボウルに鶏ひき肉と<A>を入れてよく練り、一口大にまとめる。(手に水をつけて丸めると作りやすい)
2. いかは皮をむいて輪切りにする。春雨は熱湯で戻してから食べやすい長さに切る。
3. 鍋に<鍋つゆ>を沸かし、1の鶏つくねを入れて火が通ったらえびだんごやいかだんごを加えて一煮立ちさせ、えび、いか、春雨、しめじを加えてスープごと器に取る。パクチーをのせて、<たれ>の調味料をよくまぜたものをかけていただく。

*たれはスイートチリソースでも美味しくお召上がりいただけます。

*バはラーメンや素麺がよく合います。

*具材は他にホタテや白身魚、お好みの野菜をたっぷり入れても美味しくいただけます。

*パクチーが苦手な方はせりや万能ねぎを代用してください。



フォンデュ風トマト鍋

材料 (MIS-23)

えび	3尾
たこ	適宜
ブロッコリー (小房)	6個
カリフラワー (小房)	6個
プチトマト	6個
マッシュルーム	6個
芽キャベツ	6個
<鍋スープ>	
トマトジュース	200mL
水	300mL
にんにくのうす切り	2枚
コンソメ (顆粒)	小さじ 1/2
<フォンデュソース>	
ピザ用チーズ	100g
白ワイン	小さじ 2
にんにくのうす切り	2枚

作り方

1. えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。たこは一口大に切る。
2. ブロッコリー、カリフラワー、芽キャベツは小房に分けてさっと固めに茹でる。
3. 鍋にトマトジュース、水、にんにくのうす切り、コンソメを入れる。
4. 小ぶりの陶製の器にピザ用チーズ、白ワイン、にんにくを入れて鍋の中央にのせ、加熱する。(途中でよくかきまぜてください。)
5. えび、たこ、野菜等の具材をスープに入れ、火が通ったら中央のフォンデュソースに絡めてお召し上がりください。

* 具はウインナーやいか、にんじんなどお好みでどうぞ。

* 丼はフォンデュソースをスープに入れてご飯を加えるとおいしいリゾットができます。

細めのパスタを入れてスープパスタでも。



スタミナ鍋

材料 (MIS-23)

豚ばら肉	150g
キャベツ	1/6 個
にら	2/3 束
もやし	2/3 袋
ごま油	小さじ 2
白いりごま	適宜
こしょう	適宜
<鍋つゆ>	
鶏がらスープ	600mL
(湯に市販の鶏がらスープの素小さじ 1 を溶かす)	
オイスターソース	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
砂糖	小さじ 1
赤唐辛子	2本
にんにくのうす切り	2枚

作り方

1. 豚ばら肉、キャベツは一口大に切り、にらは 3cm の長さに切る。
2. 鍋にごま油を熱し、豚ばら肉を炒め、色が変わったら<鍋つゆ>の調味料を加えて加熱する。
3. 2が煮立ったら、キャベツ、もやし、にらの順で具材を加える。器に取ってから白いりごまとこしょうを振る。

* 野菜は他に玉ねぎや、にんじん、きのこなどを加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

* 糸唐辛子を散らすとより彩りが良くなります。

* 丼はラーメンやうどんのどちらも良く合います。

* ご飯を加えると韓国風のクッパになります。

材料 (MIS-26)

豚ばら肉	200g
キャベツ	1/4 個
にら	1束
もやし	1袋
ごま油	大さじ 1
白いりごま	適宜
こしょう	適宜
<鍋つゆ>	
鶏がらスープ	900mL
(湯に市販の鶏がらスープの素大さじ 1・1/2 を溶かす)	
オイスターソース	大さじ 1・1/2
しょうゆ	小さじ 1・1/2
砂糖	小さじ 1・1/2
赤唐辛子	3本
にんにくのうす切り	4枚

耐熱ガラス製ドーム型フタ

- たっぴりの具材が入るドーム型のフタ。
- 透明な耐熱ガラスフタは中の様子が見えるので、食べごろがひとめでわかり、安心して調理ができます。



雪平仕上げステンレス製鍋身

- お手入れしやすいステンレス製の鍋身。
- つち目模様の加工を鍋身全体に施しました。



IH・直火OK

- ガスコンロはもちろん、IHでの使用にも対応しております。その他熱源（シーズヒーター、ハロゲンヒーター、エンクロヒーター、ラジエントヒーター）にも対応。

