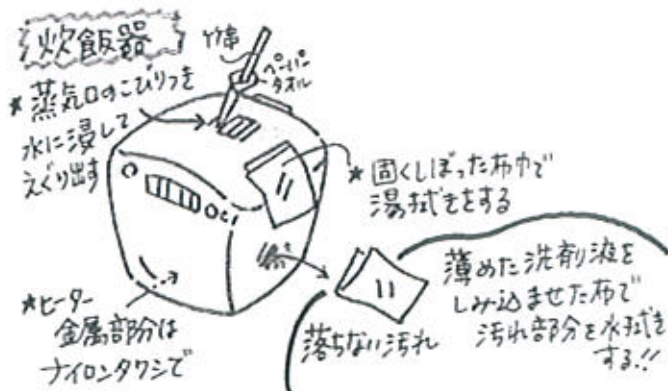


炊飯器のお手入れ

炊飯器は洗剤や水気が苦手

炊飯器の手入れの基本は、

- なるべく洗剤や水を使わずに、固くしぼった布巾で湯拭きすることです。
- 本体の表面や蓋は、台所用洗剤を薄めた液をしみ込ませた布で、汚れ部分だけを水拭きし、それから、から拭きします。
- ヒーターの金属部分の焦げつきは、ナイロンタワシで軽くこすります。
- 蒸気口や内側の排出口は、ペーパータオルを竹串に巻いて水に浸しながら、えぐり出すようにして、のり状についたデンプン質を取り除きます。



ワンポイント

炊飯器の内蓋を戻すときは、必ず外側の水滴を拭き取ること!!

おいしいお米の炊き方のコツ

- ◇ お米はカップなどで正確に測る。
- ◇ 一回目の水はすぐに捨てて、白い水がなくなるまで手早く研ぐ。
- ◇ 水加減は正確に。お好みで水の量は加減しても良い。
- ◇ 浸水時間は、夏場30分、春秋40分、冬場1～1時間30分が目安。
(これをしないと、芯が残って美味しく炊けません。)
- ◇ 炊き上がったら、10～15分位蒸らす。
(これをしないと、べたついて美味しく食べられません。)
- ◇ 蒸らし終わったら、底のほうから全体にほぐす。

個人情報の取り扱いについて

本情報誌については、みなさまの暮らしに役立つ情報を提供する目的にて発行させて頂いておりますが、『個人情報保護法』を受け、以下の要項にて個人情報を取り扱い致しております。

- 【運用範囲】 当社が保有する顧客情報のうち、「暮らしアップ情報」送付させて頂いた情報を指します。
- 【利用目的】 情報提供（暮らしアップ情報の発行・イベント案内）のみに利用致します。
- 【共同利用】 情報については、クリナップ株式会社との共同利用とし、目的は上記内容のみと致します。
- 【保管方法】 保管元を弊社およびクリナップ株式会社とし、個人情報保護法に定めた「個人情報保護方針」ならびに「個人情報管理規定」を受け、定めた管理要項に準じます。

「暮らしアップ情報」の送付停止をご希望される方については、恐縮ですが弊社へのご連絡をお願い致します。