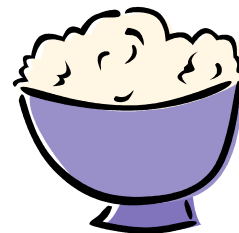


# 5

# 完成、炊飯



## ★油の量の目安！

(ご飯のみの場合)

底が盛り上がっている部分の頂点が隠れるくらいの量で充分です。

### 【注意】

ご飯を炊いた後、お湯を沸かしたり、味噌汁を作ったりする場合は、油をたっぷり入れてください。



五徳 (鍋台) を置く

## ★点火時の注意！

あせらず、油が火芯 (こより) に十分しみ込んだのを確認してから火をつけましょう！



(油が十分しみ込まないうちに火をつけると火芯 (こより) が燃え尽きてしまいます)

## <保管方法>

保管する場合は、五徳と油入れを重ねて保管

