



玄米や雑穀米を  
おいしく食べたい方に必見!



# 旨陶福鍋

## 圧力鍋や炊飯器の内鍋として...

- 天然石素材だから安心。金属臭も気になりません。
- 豊富な遠赤外線効果で玄米の甘味がましてふっくら炊きあがります。
- 内鍋として使用するので、焦げる心配がなく簡単に調理できます。
- 汚れ落ちが良いため、お手入れが簡単です。

## おひつとして...

炊飯後、ご飯を入れたままおいしく保存できます。  
圧力鍋や電子レンジで温め直しOK!

## 保存容器として...

みそ、塩、砂糖などの調味料〜残ったおかずなどの  
容器に便利です。

## 漬物容器として...

ぬか漬けや浅漬けなど、少人数のご家庭に最適です。



安心の  
天然石素材の  
万能内鍋

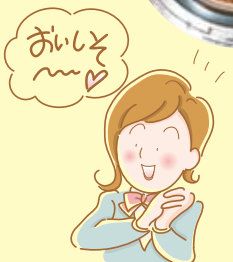
▲254  
旨陶福鍋 小 玄米2合炊  
サイズ：直径 145 高さ 108(mm)  
**4,200**円(本体価格4,000円)

▲255  
旨陶福鍋 大 玄米3合炊  
サイズ：直径 180 高さ 130(mm)  
**6,300**円(本体価格6,000円)

御使用になる圧力鍋や炊飯器のサイズを御確認ください。

ヘイワ圧力鍋適合機種 旨陶福鍋【小】 MB-217、PC-28A、PC-2400、PC-3800  
旨陶福鍋【大】 MB-420、PC-45A、PC-5000

※使用材料や圧力鍋、炊飯器のメーカー及び機種によって、水加減や加熱時間に多少の差がありますので、お好みで調整してください。



## 旨陶福鍋でおいしいご飯を!

玄米や雑穀米も水に浸すことなく、  
洗ったらすぐに調理できます。  
もちもちした食感と玄米の甘さをお楽しみください。

	玄米1合	玄米2合	玄米3合
旨陶福鍋	玄米 1カップ 水 1カップ	玄米 2カップ 水 2カップ	玄米 3カップ 水 3カップ
圧力鍋	水 3カップ	水 3カップ	水 4カップ

### 玄米の炊き方

- ① 水を入れた圧力鍋に材料を入れた福鍋本体を入れ、ふたをします。
- ② 強火にかけ、沸騰したら(おもりがシュツシュと振れだします)中火(1合・30分、2合・40分、3合・45分)にして炊きます。火を止めて、10分~15分蒸らし、蒸気を抜いて出来上がりです。