



3. 各部の名称と働き

巻頭の図Aを参照ください。

1. 蒸し器・三脚 (製品によって異なります)

・ 蒸し料理・二段調理に使用します。下の段でスープや煮物を、上の段で蒸し物を組み合わせて調理することもできます。また、蒸し器は豆料理のときに落としたりとして使用できます。

- ・ ステンレス製。
- ・ スケレット製 (1.8Lもしくは2.5L)にはご使用いただけません。

2. 補助用取っ手

・ 持ちやすい形に窪みがついた安全設計。

3. メインバルブ

- ・ 圧力設定をします。
- ・ わかりやすい圧力表示付き。
- ・ 設定以上の圧力がかった際、余分な圧力を自動的に放出し、圧力を一定に保つ圧力調整装置としての働きをします。

4. 圧力表示

・ 鍋の中の圧力状態を表示します。黄・赤・緑の目印があり、調理中は緑のラインが見える状態になったら火力を弱め、緑色を維持します。

5. 蒸気放出口 (メインバルブ内)

・ 選択した圧力設定より圧力が高くなった場合や、スチーム調理時に蒸気が放出されます。

6. 蒸気放出口 (アロマビー付近)

・ 加圧中やアロマビー作動時、安全レバーを用いた減圧時に、蒸気が放出されます。

7. 安全レバーと表示

・ 安全レバーを押さないでフタがかない構造です。残圧がある場合は、レバーを押すことで蒸気が抜けるしくみになっています。圧力が残っている場合はレバーを押し続け、蒸気を完全に抜いて安全レバーの表示が赤になってからフタをあけてください。蒸気は蒸気放出口より左右に抜けます。やけどにご注意ください。

9. フタ用取っ手

・ 取り外し可能でお手入れが簡単です。

10. 容量表示

- ・ min: 最低必要な水分量
- ・ 1/2: 膨張したり灰汁の出る食材の最大容量
- ・ 1/3: 豆類の最大容量
- ・ max: 通常の食材の最大容量

11. 本体用取っ手

・ 滑り止め付き。

12. 「CLOSE」タブ差し込み溝

・ 「CLOSE」タブをはめ込むための溝です。

13. ヒートガード

・ 圧力鍋をガスコンロで使用の際に、火元から取っ手を保護します。

14. 「CLOSE」タブ

・ フタの取り付けを助けるガイドです。

15. フタ・鍋本体

- ・ 酸・アルカリ性に強く丈夫なステンレス製。
- ・ さびにくく、いつまでも美しい光沢と高級感を保ちます。
- ・ 直径が同じ鍋なら、キズをつけずに重ねられ、収納に便利です。

16. cookstar® (クックスター)サーミックベース

- ・ アルミニウムをステンレスで包んだ底厚三層カプセル構造の鍋底。
- ・ 熱を均一に伝え、焦げつきにくく保温性に優れています。
- ・ IHを含むすべての熱源で使用できます。

17. シリコンゴムキャップ

・ メインバルブ密閉用のゴムキャップです。

18. メインバルブシール

・ メインバルブ密閉用のシールです。

19. 安全バルブゴム

・ メインバルブ密閉用のゴムです。

20. 安全突起

・ フタが正しく閉まっていない場合、圧力が掛からない仕組みになっています。

21. アロマビー (リング付き)

- ・ 食品の味、香り、色を保存する独特の装置です。
- ・ 内部に圧力がかかる直前に中の空気を逃がし、蒸気力で押し上げられて自動的に空気を閉じま
- ・ す。
- ・ ビタミンや香りを壊す空気を逃がして、密閉状態で調理するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができます。
- ・ 付着物があると、圧力が掛からなくなるので、擦らさずにきれいに取り除いてください。

22. ゴムリング付きフタ用取っ手ネジ

・ フタに固定されたフラットガスケット。手で簡単にネジを回すことができるので、取り付け道具は不要です。

23. ゴムパッキン

- ・ 密着性のあるゴムパッキンで鍋を密閉します。
- ・ 取り付けが簡単で密閉性は抜群です。異物がつかないように、よく拭いてからセットします。
- ・ ゴムパッキンは消耗品です。約400回 (約1~2年)のご使用を目安に、交換してください。

24. ナット

・ メインバルブをフタに取り付けるための固定器具。

巻頭の図Bを参照ください。

a. 容量 (調理可能な容量とは異なります)

b. CEマーク: EUの圧力機器指令に適合していることを示すマーク

c. 最大作動圧力 (メインバルブの最大許容圧力)

d. 製造日

e. PC: 調理圧力の範囲

f. PS: 最大許容圧力

