

도가마 누룽지 밥솥

● 불조절이 불필요하다.

도가마 누룽지 밥솥은 처음부터 중간 불로 점화하여 그 화력 그대로 밥을 짓습니다.
(복잡한 열 조절은 필요하지 않습니다)
불을 끈 후 그대로 두고 뜸을 들이면, 찰지고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.
약 1분 정도 맛있는 향이 날 때까지 뜸을 더 들이면 바삭하고 맛있는 누룽지가 완성됩니다.

● 몸통과 바닥이 두껍다.

도가마 누룽지 밥솥은 거칠고, 공기가 함유된 진흙으로 만들어 두꺼운 구조로 되어 있습니다. 열이 조금씩 잔잔하게 전달되어 밥 짓기에 이상적입니다.
뜸을 들일 때는 덧짓는 효과가 가해져서 맛있는 밥과 누룽지가 만들어집니다.

● 뚜껑도 두껍다.

도가마 누룽지 밥솥은 뚜껑의 무게로 인해 내부에 압력이 더해져 잘 넘치지 않도록 설계되어 있습니다. 또한, 내부의 축열과 보온성이 좋아져, 뜸 들이는 효과도 높아집니다.

● 뚜껑이 평평하다.

도가마 누룽지 밥솥의 뚜껑은 평뚜껑입니다. 밥솥 내부의 공간을 좁혀 압력 효과를 높여줍니다. 밥솥의 테두리보다 뚜껑이 더 안으로 들어가기 때문에, 내용물이 끓어오르더라도 뚜껑의 끝부분에 남아있게 되어 밥솥 외부로 흘러내리지 않습니다. 또한, 수납할 때는 쌓아서 보관할 수 있습니다.

● 밥통 효과도 있다.

도가마 누룽지 밥솥은 호흡을 하는 진흙으로 만들기 때문에, 나무밥통과 같이 통기성이 좋으며 보온기능을 가지고 있습니다. 남은 밥을 그대로 두어도 들러붙지 않습니다.

● 손잡이가 없다.

도가마 누룽지 밥솥은 손잡이가 없기 때문에 수납공간을 많이 차지하지 않습니다.

● 밥짓기 외에도

도가마 누룽지 밥솥은 다목적 사용이 가능합니다.
☆ 축열성이 우수하여 냄비우동 등의 요리를 할 수 있습니다.
☆ 보온성이 우수하여 얼음박스로도 활용이 가능합니다.

도가마 누룽지 밥솥으로 밥 짓는 방법

※ 화력 또는 쌀의 상태 등에 따라서 밥 짓는 시간이 달라질 수 있습니다.
※ 불을 끄는 시점은 뚜껑 주변에서 수증기가 나오기 시작하고부터 1~2분 후입니다.

● 3컵

- ① 쌀 3컵 540cc를 씻은 후, 약 600cc의 물을 붓고 20분간 불려 놓습니다.
- ② 약 15~17분 정도 중간 불로 가열합니다.
- ③ 불을 끄고 20분 정도 뜸을 들입니다.

● 2컵

- ① 쌀 2컵 360cc를 씻은 후, 약 400cc의 물을 붓고 20분간 불려 놓습니다.
- ② 약 12~14분 정도 중간 불로 가열합니다.
- ③ 불을 끄고 20분 정도 뜸을 들입니다.

● 오목밥

- ① 쌀 2.5컵 450cc를 씻은 후 건더기 170g, 육수(물 500cc, 청주 40cc, 간장 40cc) 약 580cc를 붓고 20분간 재워 놓습니다.
- ② 약 15분~17분 정도 중간 불로 가열합니다.
- ③ 불을 끄고 20분 정도 뜸을 들입니다.

● 현미밥

- ① 현미 2컵 360cc를 씻은 후, 약 550cc의 물과 약간의 소금을 넣고(소금을 넣으면 현미 특유의 쓴맛(칼륨)을 완화해 줍니다) 8시간 정도 불려 놓습니다.
(현미를 불릴 때는 다른 불을 사용하십시오)
- ② 약 15분~17분 정도 중간 불로 가열한 다음, 약 10분 정도 더 약한 불로 가열합니다.
- ③ 불을 끄고 30~40분 정도 뜸을 들입니다.

도가마 누룽지 밥솥 취급 시 주의사항

[중요] ※ 아래의 내용은 사용하실 때 가장 기본적으로 필요한 내용입니다.
반드시 읽어 주십시오.

사용 전 주의사항

새 도가마는 처음 그대로 사용하면 물이 새, 끓을 때까지 시간이 걸릴 수가 있습니다.

반드시 처음 사용하실 때는 먼저 죽을 끓인 후에 사용하십시오.

- ① 냄비의 80% 정도 물을 붓고, 물 양의 5분의1 정도의 밥(생쌀이 아닌 남은 밥)을 넣어서 끓여 넘치지 않도록 약한 불에서 끓여 주십시오.
- ② 끓어오르면 불을 끄고, 완전히 식힌 후에 죽을 덜어낸 후 물로 세척 하십시오.
- ③ 사용하기 전에 냄비의 뒷면 바닥에 물기가 없도록 닦아서 사용하십시오.

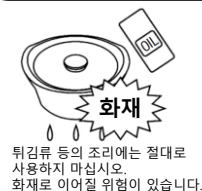
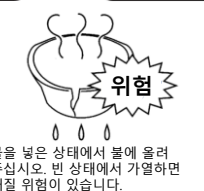
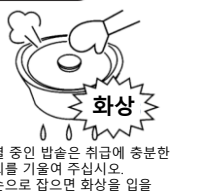

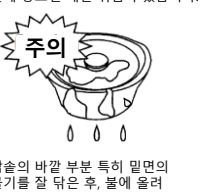

※ 밥솥에는 관입이라고 하는 금이 생기게 됩니다. 밥을 맛있게 지을 수 있는 진흙의 특성으로, (표면(코팅)에 생기는 아주 미세한 금입니다) 사용에는 지장이 없습니다.

도가마는 발열과 보온에 적합한 기포가 많은 진흙을 사용하고 있기 때문에, 사용할수록 점점 바닥에 금이 생겨납니다.

처음 사용할 때는 금이 생기기 시작했다면 아래의 요령으로 코팅해 주십시오.

- ① 도가마로 죽을 끓여 주십시오. 쌀보다 남은 밥을 사용하면 죽을 더 쉽게 끓일 수 있어, 효과적입니다.
- ② 죽이 식을 때까지 그대로 밥솥에 넣어둡니다.

사용시 주의사항

식기세척기 사용불가	가스 레인지 전용	
 <p>튀김류 등의 조리에는 절대로 사용하지 마십시오. 화재로 이어질 위험이 있습니다.</p>	 <p>물을 넣은 상태에서 불에 올려 주십시오. 빈 상태에서 가열하면 깨질 위험이 있습니다. 또한, 뜨거운 냄비를 바로 자갈온 곳에 놓으면 깨질 위험이 있습니다.</p>	 <p>가열 중인 밥솥은 취급에 충분한 주의를 기울여 주십시오. 맨손으로 잡으면 화상을 입을 위험이 있습니다.</p>
 <p>사용 후에는 잘 세척하여 충분히 건조시켜 잘 보관하십시오. 건조가 불충분하면 곰팡이가 생기는 원인이 됩니다.</p>	 <p>밥솥의 바깥 부분 특히 밀면의 물기를 잘 닦은 후, 불에 올려 주십시오.</p>	 <p>미끄러지기 쉬우므로 양손으로 잘 잡아 주십시오.</p>

관리 방법

- 오염은 중성세제로 닦아내어 주십시오. 오염이 달라붙어 세척이 어려운 경우에는 밥솥의 80% 정도 물을 붓고 10분 정도 끓여준 다음, 밥솥이 충분히 식은 후에 세척 하십시오. (주의) 장시간 물에 담가 놓은 상태로 방치하지 마십시오. 클렌저 또는 금속제 수저 등은 사용하지 마십시오.
- 닦은 후에는 물을 머금기 쉬운 밀면을 위로 놓고, 잘 말려 주십시오.
- 밥솥에서 냄새가 나는 경우에는 찻잎을 이용하십시오. (차에 함유된 성분이 냄새를 흡수해 줍니다) 밥솥에 80% 정도 물을 붓고, 찻잎(녹차 또는 볶은 차)을 한줌 넣어 펄펄 끓여 줍니다.
- 곰팡이에는 식초가 효과적입니다. (식초는 향균, 탈취 효과가 있습니다.) 밥솥의 80% 정도 물을 붓고, 식초를 큰 숟가락으로 2~3번 정도 넣고, 10분간 펄펄 끓여주십시오.
- 아주 심한 오염에는 베이킹소다가 효과적입니다. 밥솥에 80% 정도 물을 붓고, 베이킹소다를 큰 숟가락으로 1숟갈 정도 넣고, 10분간 펄펄 끓여주십시오. 마지막으로 [사용 전 주의사항]의 순서에 따라서 다시 한번 더 죽을 끓여 주십시오.

※ 본 설명서는 버리지 마시고 소중하게 보관하시기를 부탁드립니다.