

취급설명서

MUJI 無印良品

4550182220025 도나베 3~4인용 / 약 2400ml

4550182220032 도나베 2~3인용 / 약 1600ml

이 취급설명서를 잘 읽은 후 올바르게 사용하십시오.
또, 바로 꺼내서 읽을 수 있는 곳에 잘 보관하여 필요 시 읽어주십시오.

취급상의 주의

이 종이에에는 잘못된 취급에 의한 사고를 미연에 방지하기 위한 주의사항을 기호를 붙여 표시하고 있습니다.
기호의 의미는 아래와 같습니다.

 금지	해서는 안 되는 내용(금지)을 표시하고 있습니다.	 반드시 실행	반드시 지켜야 하는 내용을 표시하고 있습니다.
---	-----------------------------	---	---------------------------

 **주의** 경상을 입거나 제품이 고장이 예상되는 내용을 표시하고 있습니다.

사용 전

 세척 시, 연마제가 포함된 스펀지, 금속 수세미, 클렌저 등은 사용하지 마십시오. 표면에 흠집이 생겨 본품이 파손될 수 있습니다.

사용 중

-  장갑(냄비 손잡이) 등을 사용하여 주십시오. 화상을 입을 수 있습니다.
-  빈 상태의 도나베에 불을 가하지 마십시오. 파손이나 화재의 위험이 있습니다.
-  튀김류 음식의 용도로는 사용하지 마십시오. 본체가 기름을 흡수하여 이상하게 비정상적인 고온이 되어 기름이 넘칠 수 있습니다.
-  본체가 젖은 채로 차가운 물에 담그거나 갑자기 차가운 곳에 두지 마십시오. 깨질 수 있습니다.
-  술이나 맛술 등 알코올을 포함한 것을 많이 넣으면 인화할 수 있습니다. 반드시 뚜껑을 열어 알코올이 날아가도록 해주시기 바랍니다.
-  불 조절에 의해 끓어 넘치거나 손잡이나 뚜껑이 뜨거워질 수 있으므로 주의 하십시오.
-  전자조리기(IH)에서는 사용할 수 없습니다.

사용 후

-  식기세척건조기는 사용할 수 없습니다.
-  사용 후, 장시간 물 등에 담근 채 방치하지 마십시오.

사용 방법

사용하시기 전에

흡수성이 있는 재질의 특성상, 처음 사용하실 때 반드시 냄비 가득 죽을 끓여 주십시오.
전분질이 미세한 기포를 채워 물이 새는 것을 방지합니다.

[죽 끓이는 방법]

- 냄비의 80%정도까지 물을 채우고 물 양의 1/5의 밥을 넣는다.
- 끓어 넘치지 않도록 약불로 끓인다.
죽이 끓기 시작하면 불을 끄고 그대로 식혀 몇 시간 방치시킨 다음 죽을 덜어내고 물로 세척한다.
- 세척 후는 물을 머금기 쉬운 바닥면을 위로 하여 잘 건조시킨다. 특히 바깥쪽의 냄비 바닥에 물기가 남지 않도록 한다.

- 잘 끓이지 않거나 물이 새거나 할 경우는, 반복해서 죽을 끓여주시기 바랍니다.
- 표면에 미세한 금이 생길 수 있습니다만, 이것은 관입이라고 하는 표면의 유약 부분에 들어가는 금입입니다. 이 금에 의해 수분이 스며 나오는 경우가 있습니다만, 사용상 문제는 없습니다.
- 끓어 오른 죽은 먹어도 괜찮습니다.

관리 방법

- 사용 후는, 식기용 중성세제로 세척하고 잘 행군 후 건조시킨 다음 보관하십시오. 건조가 충분하지 않은 경우, 곰팡이의 원인이 됩니다.
- 세척 후는 물을 머금기 쉬운 바닥면을 위로 하여 잘 건조시킵니다.
- 도나베에 냄새가 베어난 경우는 찻잎을 사용하십시오. 차에 포함된 성분이 불편한 냄새를 흡수합니다. 도나베에 가득의 물과 찻잎(녹차나 호지차)을 한줌 넣어 10분정도 끓여줍니다.
- 금은 그대로 사용하면 냄새나 곰팡이의 원인이 됩니다. 다시 죽을 끓여 전분질로 금을 메워주십시오.
- 곰팡이 냄새에는 식초가 효과적입니다. 가득의 물을 넣은 도나베에 식초를 2~3큰술 넣어 10분정도 끓입니다.
- 심하게 늘어붙은 경우는 베이킹소다가 효과적입니다. 냄비의 80%정도까지 물을 채우고 베이킹소다를 한 큰술 넣어 10분정도 끓입니다. 그 후 「사용하시기 전에」의 순서대로 한번 더 죽을 끓이십시오.

폐기에 대하여

- 각 지자체에서 정한 규정에 따라 폐기하십시오.

무인양품(주)

우편번호 03779

서울특별시 서대문구 연세로12 7F



고객상담실 전화

02-2632-8470

운영시간 ■ 평일 10:00~18:00
(토·일·공휴일 제외)