

# 味覚探訪 石焼ビビンバ鍋18cm/レシピ&取扱説明書

サイズ:A6サイズ(8面)・・・T148xY105mm(展開T148xY420mm) / 蛇腹折り

## 잘 먹겠습니다

チャル モックツムニダ

韓国語で「いただきます」という意味だよ / ぜひ使ってみてね!

- 本体 材料の種類/天然石
- 敷板 材料の種類/天然木(杉)

MADE IN CHINA

**和平方株式会社**

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地  
0256-66-8511【アフターサービス係】  
https://www.wahei.co.jp

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00(土日・祝日は除く)

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。  
この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前の  
取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。  
お読みになった後は、必ず保管してください。

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。

**⚠️注意** 本体はかなりの高温になります。ヤケドに十分注意してください。

**⚠️注意** 本体は重量があるため落下によるケガに十分注意してください。

**⚠️注意** ご使用のガスコンロの取扱説明書にそって正しく使用してください。

### ご使用前に

天然素材ですので、白い石の筋がある事がありますが、ご使用上問題はありません。  
本体を最初に使用する時は下記手順を行ってください。

- ① 食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗います。
- ② 大鍋に本体が十分に浸るくらいの水を張り、水1Lに対して大さじ1程度の食塩を入れます。
- ③ 大鍋に本体を入れ、中火で20分程度沸騰させます。(釘や小石等を本体の下に入れ隙間を作ってください。鍋底に密着すると空焼き状態になり危険です。)
- ④ 冷めるまで待って鍋を取り出し、流水で塩分を取り除きます。※すぐに水で冷やすと割れる恐れがあります。
- ⑤ 水気を拭き取り、弱火で加熱し乾燥させます。
- ⑥ 乾燥した本体の表面全体にサラダ油を塗り込み、弱火で5分程度加熱し火を止め、冷めるまで放置してください。※表面にツヤが出る程度が最適です。

### △取扱上の注意

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- ガスコンロ以外には使用しないでください。IHクッキングヒーターには使用できません。
- カセットコンロでは使用できません。輻射熱によりボンベが高温加熱され危険な状態となります。
- 表面の水分を十分に拭き取ってから使用してください。
- 火力は弱火で使用してください。火力が強すぎると、ヒビや割れ、破損の原因になります。本体は高温になるため、センサーが働き、火が消える場合があります。
- 調理中は、場所を離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中や直後は熱くなっています。別売の「やっここ」で本体を確実につかみ、ヤケドに注意しながら付属の敷板に置いてください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 調理中はもちろん、食事中もかなりの高温になります。ヤケドに十分注意してください。
- 本体はコンロの中央部に載せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。

- 過度の空炊きをしないでください。空炊きは火災やヒビや割れ、破損やヤケドの原因になります。万一、空炊きをした場合に水をかけて急冷しないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 調理後は付属の敷板を敷いて置いてください。又、付属の敷板を使用しても本体の熱が伝わりテーブルが熱くなりますので、木製品やカラーボード等に直接置いた場合、変色する恐れがあります。
- 本体の熱により敷板が変色しますがご使用上問題ありません。
- ラップは熱した本体の熱で溶けますので絶対に使用しないでください。
- 本体が高温の時に液体調味料やソースをかけると飛び跳ねる場合がありますので十分注意してください。
- 食材を入れたまま長時間放置しないでください。食材の腐敗の原因になります。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。ヒビや割れ、破損の原因になります。
- 破損した場合は修理や改造等をせずにご使用を中止してください。
- ご使用状況により、本体にヒビや割れが生じる場合があります。小さなヒビや割れはご使用上問題ありませんが、割れが広がってきた場合は危険ですので使用しないでください。
- 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

### △お手入れ方法

- ご使用後は本体が自然に冷めるのを待ってから食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させた後、薄く油を塗ってください。
- スチールたわし、研磨剤入りのナイロンたわしやスポンジ、磨き粉等を使用しないでください。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 敷板は湯水につけないでください。汚れた時は、乾いた布等で拭いてください。
- 湿気の多い場所での保管は避けてください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。



## 石焼ビビンバ鍋18cm

돌솥비빔밥냄비

木製敷板付

ガスコンロ専用

レシピ & 取扱説明書

※ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。



## 石焼ビビンバ

### 材料【1人分】

- |        |      |
|--------|------|
| ごはん    | 250g |
| キムチ    | 適量   |
| 卵黄     | 1個   |
| ごま油    | 適量   |
| コチュジャン | 適量   |
| 白ごま    | 適量   |
| 糸唐辛子   | 適量   |
- 〈韓国風肉をほろ〉
- |       |      |
|-------|------|
| 合いびき肉 | 100g |
| ごま油   | 小さじ1 |
- A
- |            |        |
|------------|--------|
| 砂糖         | 小さじ1   |
| 酒          | 大さじ1   |
| コチュジャン     | 大さじ1/2 |
| しょうゆ       | 大さじ1   |
| すりおろしんにんにく | 小さじ1/2 |
| すりおろししょうが  | 小さじ1/2 |
| 白ごま        | 適量     |
- 〈3色ナムル〉
- |       |      |
|-------|------|
| ほうれん草 | 1/4束 |
| にんじん  | 1/4本 |
| 豆もやし  | 1/4袋 |
| 塩     | 少々   |
| ごま油   | 適量   |

### 作り方

- ① 本体を弱火で十分に予熱し、ごま油を塗る。
  - ② 本体にごはんを入れて肉をほろ(汁ごと)、3色ナムルをのせて弱火で5~10分程度加熱する。
  - ③ 本体を敷板に移し、キムチ、卵黄、コチュジャン、白胡麻、糸唐辛子をのせ、全体を混ぜ合わせたら出来上がり。
- ＜韓国風肉をほろの作り方＞
- ① フライパンにごま油を引き合いびき肉を入れ、色が変るまで中火で炒める。
  - ② 合いびき肉に火が通ったら、Aを入れ1~2分蒸し煮る。
- ＜3色ナムルの作り方＞
- ① ほうれん草は4~5cm程度の長さに切り、にんじんは千切りにする。豆もやしはさっと洗う。
  - ② フライパンに、にんじん、ほうれん草、豆もやしの順で入れ、塩をふりかけて蓋をし、弱火で蒸し煮にする。
  - ③ 食材に火が通ったら水分を切り、塩とごま油で味を調える。



## タツカンマリ

### 材料【1人分】

- |       |      |
|-------|------|
| 手羽元   | 3本   |
| 長ネギ   | 1/3本 |
| ニラ    | 1/4束 |
| じゃがいも | 1/3個 |
| にんにく  | 1片   |
| しょうが  | 1片   |
- A
- |      |       |
|------|-------|
| 水    | 250ml |
| 酒    | 大さじ2  |
| 塩    | 少々    |
| こしょう | 少々    |

### 作り方

- ① 長ネギとニラは4~5cm程度の長さに切り、じゃがいもは一口大に切る。にんにくは包丁の腹でつぶし、しょうがは薄切りにする。
- ② 本体に①と手羽元、Aを入れ、弱火で15~20分程度煮込む。アクが出てきたら取り除く。
- ③ 食材に火が通ったら出来上がり。



## トマトロゼ鍋

### 材料【1人分】

- |        |      |
|--------|------|
| 鶏もも肉   | 100g |
| キャベツ   | 1枚   |
| じゃがいも  | 1/3個 |
| にんじん   | 1/4本 |
| 玉ねぎ    | 1/4個 |
| ブロッコリー | 2小房  |
| ウインナー  | 2本   |
- A
- |            |      |
|------------|------|
| トマト缶       | 1/2缶 |
| 水          | 70ml |
| コチュジャン     | 小さじ1 |
| コンソメ(顆粒)   | 小さじ1 |
| ケチャップ      | 小さじ2 |
| 砂糖         | 小さじ2 |
| すりおろしんにんにく | 小さじ1 |
- 牛乳 50ml |
- ピザ用チーズ 適量 |
- パセリ 適量 |

### 作り方

- ① 鶏もも肉、キャベツ、じゃがいもは一口大に切り、にんじんは5mm程度の輪切り、玉ねぎはくし切りにする。
- ② 本体にA、①、ブロッコリー、ウインナーを入れて弱火で30分程度煮込む。
- ③ 食材に火が通ったら牛乳とピザ用チーズを加え、パセリをかけた後出来上がり。



## 牛肉パツパーライス

### 材料【1人分】

- |    |      |
|----|------|
| 牛肉 | 150g |
|----|------|
- A
- |            |      |
|------------|------|
| 塩          | 少々   |
| こしょう       | 少々   |
| 酒          | 大さじ1 |
| すりおろしんにんにく | 小さじ1 |
- サラダ油 適量 |
- ごはん 200g |
- B
- |      |     |
|------|-----|
| コーン缶 | 60g |
| 小ネギ  | 適量  |
| バター  | 10g |
- 焼肉のタレ 大さじ2 |
- ブラックペッパー 適量 |

### 作り方

- ① 牛肉はAで下味をつける。
- ② 本体を弱火で十分に予熱し、サラダ油を塗る。
- ③ ごはんは、茶碗等に詰めて本体にひっくり返して盛りつける。その周りに①をのせる。ごはんの上にBをのせ、弱火で5~10分程度加熱する。
- ④ 牛肉に火が通ったら本体を敷板に移し、全体を混ぜ合わせ、焼肉のタレとブラックペッパーをかけて出来上がり。