

# Easy wash rice-cooking pot RICE NET こはんネット

<Food Sanitation Act Approved>

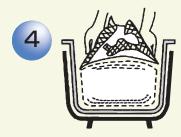
Saving time to wash a rice pot and water charge!

### < USAGE >

- 1 Wash the net with cold or warm water before use.
- 2 Spread a net in a rice pot.
- 3 Put rice and water on a spread net and cross the surplus net parts on the top then cook.
- 4 Move the cooked rice with holding net corner to rice jar.
- 5 Wash a net per using it.







#### < FEATURES >

The rice will not stuck to the pot and easy to wash it. The time and labor are able to be reduced. Also this saves waste of rice and water and economical.

### < SPECIFICATION >

Description	M	L
S i z e	75cm×75cm	95cm×95cm
Material	Polyester100%	Polyester100%
Heat Resistant Temperature	220°C	220°C
Capacity	approx. 1800 ~ 5400 cc	approx. 5400 ~ 9000 cc



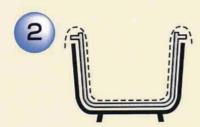
# らくらくお釜洗い ごはんネット

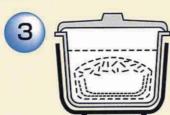
<食品衛生法適合商品>

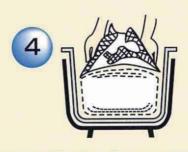
釜洗いの手間も省き、水道代も節約出来る!

### <使用方法>

- 1 お湯又は水で軽く洗ってからご使用下さい。
- 2 釜の内側にネットを広げる。
- 3 広げたネットの上にお米と水を入れネットの余った部分を上部で交差させておき、炊き上げる。
- 4 炊き上がり後、ネットの角を軽く引っ張りジャーにごはんを移す。
- 5 ネットは使用毎に洗ってください。







## くごはんネットの特徴>

頑固なごはんのこびり付きが無く、釜洗いが楽になり手間が省け作業時間が短縮できる。 またごはんの無駄も無く、水道代もお得で経済的。

### くごはんネットの仕様>

	商品			Mサイズ	Lサイズ
サ	1		ズ	75cm×75cm	95cm×95cm
材			質	ポリエステル100%	ポリエステル100%
耐	熱	温	度	220℃	220℃
対	応	容	量	1升~3升	3升~5升