

安全にお使いいただくために

- △ ホーロー製品は内部に鋼板を使用しているため、IHクッキングヒーターとの相性が非常に良く、IHクッキングヒーターの性能をほぼ100%引き出すことができます。このため、200V(2kw以上)のクッキングヒーターをご使用の場合は鍋底が急激に高温になる場合がありますので、**強火は厳禁**。必ず中火以下に火力調節してご使用ください。中火以上でご使用になりますと、鍋底が異常過熱し、500℃近くになることがありますので鍋底のホーローが溶解したり、ホーロー表面に亀裂が入るなど、鍋本体が損傷したり、溶解したホーローによるクッキングヒーターの損傷に至る場合があります。
- △ **空だき、空焼きは絶対にお避けください。**異常過熱による鍋本体の変型やホーローの損傷及び、クッキングヒーターの損傷の原因になります。

- △ IHクッキングヒーターは火を使用しませんので、安全といえる反面、温度感覚がつかみ難く気付かないうちに鍋底が異常な高温になっていることがあります。調理中は鍋のそばを離れず、調理物の鍋底への焦げ付きが無いかなどを常に確認してください。
- 調理の際はコンロ、クッキングヒーターの中央に置いて、転倒しないよう安定した状態で使用してください。
- ガスコンロの炎は、鍋の側面にはみ出ないように調節してください。
- 調理中及び調理後しばらくは、本体やフタが熱くなっており（取っ手も熱くなります）、やけどの危険がありますので十分にご注意ください。特に、幼児の手に触れることのないよう注意してください。
- 調理中や調理後に取っ手を持つ時は、ミトンなどをご使用ください。
- 調理中に吹きこぼれによってガスの火が消えることがありますので、調理物の量や火加減に注意し、火をつけたままで鍋のそばを離れないでください。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。
- フタでは加熱調理はしないでください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどの危険があります。
- 炒めものには使用しないでください。
- 湯気は高温となっておりますので、やけどをしないようご注意ください。
- IHクッキングヒーターをご使用の場合は、**当製品での天ぷら、フライなどの揚げ物調理はしないでください。**ガスコンロをご使用の場合は、「揚げ物料理の際に」をよくお読みの上、注意してご使用ください。

揚げ物料理の際に

天ぷらなどの揚げ物調理をする場合には、火災ややけどの危険がありますので、特に次の点に注意してください。

- 調理中は鍋のそばを離れないでください。油の温度は短時間に上昇し、発火するおそれがあります。油温は200℃以上にならないようご注意ください。
- 油の量は鍋の深さの半分以下で使用してください。縁近くまで油を満たした状態で使用すると、油に引火するおそれがあります。
- 揚げ物料理に使用する時は、鍋にフタをしないでください。
- フタをすると油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

その他の料理の際に

- ※ 調理物によっては、調理中や再加熱の際に急に吹き出すことがあります。強火で一気に加熱しないでください。中火以下でよくかき混ぜながら調理してください。
- ※ 味噌汁などの調理は、味噌を入れた直後や温め直しの際に、強火で一気に加熱すると吹き出したり、飛び散る危険があります。
- ※ 再調理の際に具材が鍋底にくっついた状態で加熱すると、空だきのような状況になり大変危険です。よくかき混ぜてから、加熱してください。

サビの発生等について

- 製品本体は、鉄板を加工しその表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の端末にはホーローがかかりにくいので、サビが発生しやすくなっています。
- サビの発生をおさえるため、端末部分をステンレス製のリングで巻いていますが、ご使用いただくうちに、リングの中に水が入り込み、サビを発生させる原因になります。
- 取っ手はパイプ状になっており、本体との取り付け部のあたりに、空気を逃がすための穴が開いています。この穴から水が入りますと、取っ手内でサビが発生することがありますので、洗浄の際はご注意ください。
- 端末からのサビの発生はホーロー製品の製造上、避けられない欠点といえます。
- 取り扱い上の注意に【使用後はよく洗って乾燥させてください】と記されているように、水分を拭き取って乾燥させていただきますと、サビの発生はある程度おさえることができます。
- * ホーロー塗料は無機質であり、人体に悪影響を及ぼすような成分はまったく含まれておりません。サビが発生しても、鉄サビ(酸化鉄)は人体に害となるものではありません。柔らかいスポンジなどで洗っていただきますと、洗い落とすことができます。
- * ホーロー焼成時に高温の炉内で粉塵(黒点)が付着する場合がありますが、ご使用上の問題はありません。

お手入れは

- 表面を傷つけますので、スチールたわし・磨き粉などは使用しないでください。柔らかいスポンジに、食器用洗剤をつけて洗ってください。
 - 調理物がこげついた場合は、水やお湯によく浸して柔らかくしてから洗ってください。
 - こげつきが取れにくい場合は、
 - 1) こげつきが浸る程度の熱湯を入れます。
 - 2) 重曹を加えます。(カップ1杯に付、大さじ1杯程度)
 - 3) 10分程度沸騰させます。
 - 4) 冷めてから、スポンジでこすってください。まだ、こげつきが取れにくい場合は、そのまま浸け置きしてください。(浸け置きは一晚を要する場合があります。)
- ご使用後はよく洗浄してください。また、洗浄後は水分をきれいにふき取って乾燥させてください。

長持ちさせるには

- 空だきは絶対にしないでください。空だきは本体の変形や溶解等をおこし、やけどや火災の原因になります。
- 傷は腐食の原因になります。傷をつけない為に鋭利な調理器具は使用しないでください。

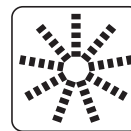
以下の熱源で使用できます

オール熱源対応

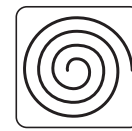
ガス火はもちろん、この鍋に使える熱源は下記の通りです。**電子レンジ・オーブンレンジでは使用できません。**



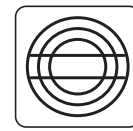
ガスコンロ



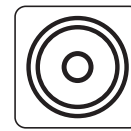
IHヒーター



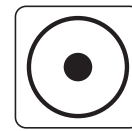
シーズヒーター



ハロゲンヒーター



インコヒーター



ラジエントヒーター

- ※ 2kw以上のクッキングヒーターをご使用の際は、急激に温度が上昇しますので**強火は厳禁**。必ず中火以下に火力調節して、ご使用ください。また、空だき・空焼きは絶対にお避けください。鍋本体の変形やホーローの損傷及び、クッキングヒーターの損傷の原因となります。
- クッキングヒーターの機種により使用できない場合もございます。詳しくはクッキングヒーターの取扱説明書でご確認ください。

品質表示

表面加工：ほうろう
材料の種類：ほうろう用鋼板
(底の厚さ：0.8mm)
寸法：20cm
満水容量：4.4ℓ

取り扱い上の注意

1. 空だきはしないでください。
 2. 使用後はよく洗って乾燥させてください。
 3. 取っ手の部分が熱くなりますので、素手で持たないでください。
 4. 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
 5. スチールたわし、磨き粉などを使用しないでください。
 6. こげつきを落とす際は、ナイフなど金属製の固いものを使用しないでください。
 7. 天ぷら等の揚げもの調理の際は、油温を200℃以上に上げないでください。
 8. 炒めものには使用しないでください。
 9. 高い所から落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。また、空だきをした場合に水などをかけて急冷しないでください。
 10. ストープの上では使用しないでください。
- ※ IHクッキングヒーターでは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないでください。