

品質表示

表面加工：ほうろう
材質の種類：ほうろう用鋼板（底の厚さ1.0mm）
寸法：16cm
満水容量：1.8ℓ（最大使用油量：1.0ℓ）
その他の材料／アミ：鉄（クロムめっき）

取扱上の注意

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。
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. こげつき等を落とす際は、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. 油の温度は200℃以上にししないでください。
8. 炒めものに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. ストープの上では絶対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 インクヒーター 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損傷及び、クッキングヒーターの損傷の原因となります。
- ※IHクッキングヒーターで本製品をご使用の場合は、油温を自動的に調節する「揚げ物」「天ぷら」モード（機能）は、検知温度に誤差が生じることがあるため、ご使用いただけない場合があります。その時は手動で火力調整し、油温を調整してください。詳しくはIHクッキングヒーターの取扱説明書をお読みください。
- IH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IHクッキングヒーターの取扱説明書でご確認ください。

安全にお使いいただくために

必ずお守りください

- 調理中は鍋のそばを離れないでください。油の温度が短時間に上昇し、発火するおそれがあります。やむをえずそばを離れる場合は、必ず火を止めてください。
- 満水容量の約半分が適正油量の目安です。油量：約1.0ℓ（底から約5cmの深さ）以内で使用してください。縁近くまで油を満した状態で使用しますと、油に引火する恐れがあります。
- 調理の際は鍋本体をコンロの中央に置いて、転倒しないよう安定した状態で使用してください。
- 油の温度は200℃以上にししないでください。調理中、油煙が出ましたら、火を止めてください。
- 調理中の油のつぎ足しは危険ですので、おやめください。
- 揚げ物料理中はフタをかぶせないでください。フタをすると油の温度が急上昇し、発火するおそれがあります。
- ガスコンロでのご使用の際は、炎が鍋の底面からはみ出さないようにご注意ください。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣のコンロの炎が取っ手にあたらないようご注意ください。
- 取っ手は熱くなり、やけどの危険があります。取っ手を持つ時は、ミトンなどを使用し、すべらないようにしっかりと持ってください。
- 調理中及び調理後しばらくは、本体や取っ手が熱くなっています。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、お子様の手に触れることがないようにご注意ください。
- 調理後の油を他の容器に移す際には油の温度が十分に下がっていることを確認してください。また油の本体外面への伝い漏れや飛び散りにご注意ください。
- 油の量が少ないと油の温度が上昇し発火する危険があります。ご使用のコンロの指定油量でご使用ください。
- ストープの上では絶対使用しないでください。ストープの上で使用されますと、調理物の入った鍋本体の転倒、異常過熱などによるやけどや発火の原因となります。
- 電子レンジやオーブンでは使用できません。
- ホーロー製品の表面はガラス質ですので、ぶつかけたり、落としたり、衝撃を与えますとホーロー質が割れることがあります。
- チーズやチョコレートは鍋の底などに大変焦げ付きやすいので、とろ火（最も弱い火力）で、ゆっくりとかき混ぜながら、加熱してください。

IHクッキングヒーターでのご使用の場合

必ずお守りください

- 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。

ホーローフライポット フタ付 16cm 取扱説明書

HO-FP16

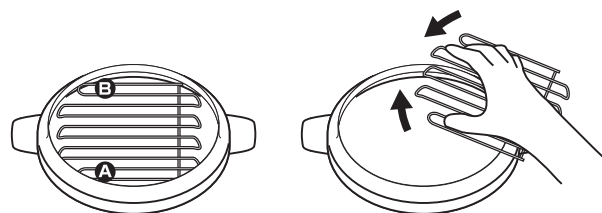
この製品はご家庭用です。ご使用前にこの説明書をよくお読みください。そして、ご使用期間中は、必ず保管して、必要な時にお読みください。

ご使用にあたって

- 製品にシールが貼ってある場合は、内容をお読みの上はがしてください。はがしにくい時は、食器用洗剤をシール部分にたっぷり含ませて、ラップで覆い、20分程放置していただきますと、剥がれやすくなります。
- 初めてご使用になる前に、本体とアミを柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、よく洗浄してから、水分をきれいに拭き取り、乾燥させてください。
- 品質については十分注意致しておりますが、万一不具合がありました場合には、ご使用前に、お買い求めになられた販売店または、下記のお問い合わせ先にご相談ください。

アミの取りはずし方

- AとBの部分の内側に寄せて上に持ち上げ取り出してください。（力を入れすぎるとアミが変形しますのでご注意ください。）
- ※アミを取付けるときは逆の手順で取付けてください。



- 必ず中火以下に火力調整してご使用ください。中火以上でご使用になりますと、鍋底が異常加熱し、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。また、炒めものには使用できません。
- 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意外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つきが無いかなどを常に確認してください。
- 油温を自動的に調節する「揚げ物」「天ぷら」モードでは、ご使用いただけない場合があります。その時は手動で火力調整し、油温を調整してください。詳しくはIHクッキングヒーターの取扱説明書でご確認ください。

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。傷がつきますので、ナイフなど金属製の固いものでこげつきを落とさないでください。
- ご使用後はよく洗浄し、水分をきれいにふき取って乾燥させてください。水分がついたままですと、サビの原因になります。
- 食器洗い乾燥機をご使用いただけます。

サビの発生について

- 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、鉄板の末端にはホーローがかかりにくいサビが発生しやすくなっています。末端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。使用後はよく洗い、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抑えることができます。
- ※ホーロー釉薬は無機質であり、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。
- ※本体と蓋の縁の裏にある小さなキズは、ホーロー加工上避けられないキズ跡ですので、御容赦ください。
- ※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、ご使用上の問題はございません。