

## 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：14cm

満水容量：1.3ℓ

（その他の材料）

取っ手・つまみ：天然木

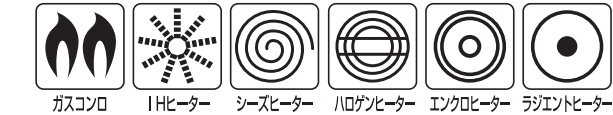
## 取扱い上の注意

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。
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に使用しないでください。

## 以下の熱源で使用できます

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・オープンレンジでは使用できません。



- ※ 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。

## お手入れは

- 表面をキズ付けますので、スチールたわし・磨き粉などは使わないでください。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。
- 使用後はよく洗浄し、水分をきれいに拭き取って乾燥させてください。水分がついたまま、自然乾燥させますと、サビの原因になります。
- 洗浄の際は、本体やフタのふち等で手を切らないようご注意ください。
- 天然木製の取っ手とつまみは水に浸けないでください。
- 食器洗い乾燥機には入れないでください。

※焦げ付いた場合のお手入れ方法

- 1) 焦げ付きが浸かる程度の水を入れて、水 1 ℓ に大さじ 2 杯の割合で重曹を入れてかき混ぜてください。（重曹の量は焦げ付きの程度に応じて加減してください）
- 2) 中火で沸騰させてください。
- 3) 沸騰したら火を止めて、そのまま 2～3 時間置いてください。
- 4) 中の水を捨てて、柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけて、焦げ付きを洗い落としてください。（クレンザーやスチールたわしは使わないでください）
- 5) 焦げ付きや汚れが取れなければ、1)～4) を繰り返してください。

## サビの発生について

- 本製品は、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ため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。
- ホーロー塗薬は無機質であり、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。
- 本体のふち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、ご使用上の問題はありません。

## 安全にお使いいただくために

### ご使用上の注意

- 本体中ほどの段が 500 ml の目安です。
- 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、鍋の側面にはみ出さないように調節してください。
- 2 口以上のコンロをお使いの場合は、隣りのコンロの炎が取っ手部にあたらないように、取っ手部の向きにご確認ください。
- 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（取っ手やつまみも熱くなります）、やけどの危険がありますので十分に注意してください。特に、幼児の手に触れることのないようにご注意ください。
- 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。
- 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、製品の損傷や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でご使用の場合

- ⚠ 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。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。
- ⚠ IH クッキングヒーターをご使用の場合は、本製品での天ぷら、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、「揚げ物調理の際に」をよくお読みの上、注意してご使用ください。

# ホーロー四角いお鍋 麺ごち 14 x 14 cm 取扱説明書 HS-MG14

この製品はご家庭用です。

この製品を使用する前に、この説明書をよくお読みください。そして、使用期間中は、必ず保管し、必要な時にお読みください。

## ご使用にあたって

- 初めてご使用になる前に、取っ手やつまみの取り付け部分に、ぐらつきなどの不具合がないことをお確かめください。
- 本体に貼ってあるシール類は、使用する前にはがしてください。はがしにくい時は、食器用洗剤をシール部分にたっぷりと含ませて、ラップで覆い、20分程放置していただきますと、はがれやすくなります。
- 初めてご使用になる前に、本体とフタを柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗って、よくすすいでください。また、洗浄後は、水分をきれいにふき取ってください。
- 品質については十分注意しておりますが、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。

## お問い合わせは

### 高木金属工業株式会社

〒537-0011 大阪市東成区東今里2丁目8番38号

TEL 06-6981-1467 (代) FAX 06-6976-3701

## 揚げ物調理の際に

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。

- 調理中は絶対に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。ふち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。
- 揚げ物調理に使用する時は、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。

## 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。