

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：22cm

満水容量：2.3ℓ(最大使用油量：約 1.0ℓ)

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。
4. 縁まで水などを満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に使用しないでください。

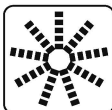
以下の熱源で使用できます

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



インクロヒーター



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。
- ※ 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。
- 鍋の段付き部分以下が適正油量の目安です。油量は約 0.5ℓ(約 450g)から最大約 1.0ℓ(約 900g)の範囲内でご使用ください。縁まで油を満した状態で使用しますと、油に引火するおそれがあります。
- 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。
- ガスコンロでご使用の際に不安定な場合は、ゴトクと本体の間にもち焼きアミ等を置いて、安定した状態でご使用ください。
- 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。
- 本製品にはフタはついておりませんが、揚げ物調理中はフタをかぶせないでください。フタをするとき油の温度が急上昇し、発火するおそれがあります。
- ガスコンロでご使用の際は、炎が鍋の側面に大きくはみ出さないように火力を調節してください。
- 調理中及び調理後しばらくの間は本体や取っ手の部分が熱くなっており、やけどの危険があります。本体や取っ手部分に触れる際はミトンなどを使用し、やけどに注意すると共にすべらないようにしっかりと持ってください。また、お子様の手に触れることがないように十分にご注意ください。
- 調理後は油の温度が下がってから、他の容器に移し替えてください。移し替える際は油の伝いもれや飛び散りでやけどをしないように十分にご注意ください。
- 油の量が少ないと、油の過熱による発火の危険があります。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、ぶついたり、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。
- 油の温度が適温になってから、食材を入れてください。油温が低過ぎたり、均一な温度でないと食材が鍋底に沈んでこびり付くことがあります。また、油の量が少な過ぎると食材やころもが鍋底にこびり付くことがあります。焦げ付いてしまった場合は「お手入れは」の項目をお読みください。

△IHクッキングヒーターでご使用の場合

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。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

ホーロー天ぷら鍋 角型 取扱説明書

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を含ませて、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、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。

製品サイズ：約 16.1×28.3×8.7cm

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

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の機種によりましては、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をご確認ください。

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。水分が付いたまま、自然乾燥させますと、サビの原因になります。
- 食器洗い乾燥機で洗えます。
- 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1ℓ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) 中の水捨てて、柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけて、洗い落とすことができます。(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・その他

- 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、ご使用上の問題はありせん。