

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。
- ご使用後はよく洗浄してください。又、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。
- ※ 食器洗い乾燥機での洗浄はお避けてください。

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。
- ホーローはガラス質ですので、衝撃により割れることがあります。お取り扱いにはご注意ください。

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、鉄板の端端にはホーローがかりにくいいため、サビが発生しやすいくなっています。
- 端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。
- 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。
- ※ 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。

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. こげつきなどを落とす際は、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. 炒めものには使用しないでください。
8. 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。
9. ストープの上では使用しないでください。
※ 天ぷらなどの揚げ物の調理に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・オープ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てください。**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。

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てください。**異常加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、炒め物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、時々かき混ぜて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。
- 調理する場合はコンロ、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、鍋の底面よりはみ出さないように調節してください。炎が大きすぎると、取っ手が焦げて異臭が発生したり、やけどや取っ手の脱落による事故の原因にもなります。
- 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にあたらないように、取っ手の向きにご注意ください。
- 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。
- 調理中に噴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。
- 使用中に取っ手がゆるむことがあります。そのまま使用し続けると取っ手がぐらついて脱落したり、やけどなどの事故の原因になります。取っ手がゆるんだら、ネジを締め直してから使用してください。
- 取っ手や取っ手の取り付け部分にヒビ割れや変形などの損傷が生じた場合は危険ですのでそのまま使用しないでください。また、ご自分で修理・改造をしないでください。脱落によるやけどなどの事故の危険があります。
- 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。
- 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。
- 炒めものには使用しないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないでください。

- ※ 調理物によっては、調理中や再加熱の際に急に噴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噴き出したり、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。

ホーロー味わい鍋 取扱説明書 (樹脂手タイプ1)

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、必ず保管しておいてください。

ご使用にあたって

- 初めてご使用になる前に、取ってやツマミの取り付け部分に、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、使用前の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。
- フタにとり付けられているカラーラベルは、ツマミを時計と逆方向に回してゆるめ、ラベルを下に引き抜いてください。その後は、ツマミを元通りにとり付けてください。
この時、あまり強く締め過ぎますと、フタが割れる原因になりますので、ご使用中にゆるまない程度に締めてください。
- 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。
- 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

△ ガラス製フタのお取り扱いについて

ガラス製フタには「全面物理強化ガラス」を使用しておりますが、ガラスですので、状況によりましては割れる場合があります。割れました場合には、クモの巣状にひびが入り、細かく割れます。破損した場合は破片が鋭利なかけらとなって、飛散する特性を持っていますので下記の点にご注意ください。

- 耐熱ガラスではありませんので、直接火にあてたり急激な冷却、衝撃はおさけてください。
- ガスコンロをご使用の場合、フタを本体からずらして使用すると、炎がガラス面に当たったり、ガラスが割れる原因になりますのでご注意ください。
- フタを加熱調理中のIHクッキングヒーターのトッププレートに置かないでください。フタが発熱して高温になり、やけどやガラス破損などの事故になるおそれがあります。
- 落としたりぶつけたり、急激な衝撃を与えないでください。
- ツマミは強くしめないでください。
- ガラス面を傷つけますと割れる原因になりますので、洗う際にスチールたわしや磨き粉などを使用しないでください。
- 衝撃を与えたり、微細なものでありましてもガラス面に傷が付きますと、大変割れやすくなります。
- 万一、割れました場合には、破片が鋭利なかけらとなって飛び散る場合がありますので、破片を取り除く際には、十分ご注意ください。