

ホーローストックポット 角型 S 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。

お問い合わせは

箱

袋:PP

〒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

— 1 —

安全にご利用いただくために

必ずお守りください

加熱調理の際の注意

- シールフタは必ず取りはずしてください。
- 炒めものには使用しないでください。
- 調理の際は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ご使用ください。
- ガスコンロの炎は本体の底面から大きくはみ出さない程度に調節してください。
- 調理中は吹きこぼれ等でガスコンロ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、絶対にコンロの前を離れないでください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。調理物が入った本体の転倒・異常過熱等の危険があります。
- 空だきは絶対にお避けください。異常過熱による本体や加熱器具の損傷の原因になります。
- 冷蔵庫や冷凍庫から出してすぐに調理する際は、弱火でかき混ぜながら加熱してください。
- カレー等とろみがある食品は、部分的に熱くなりやすいので、よくかき混ぜて弱火で加熱を開始し、かき混ぜながらゆっくりと加熱してください。
- みそ汁等の温め直しの際は加熱中に急に噴き出すことがあります。(突沸現象) みそ汁、スープなどの温め直しの際は、よくかき混ぜてから中火以下で加熱し、具材が均等に熱くなるように時々かき混ぜてください。
- 具材が底にくっついた状態で加熱すると、具材が焦げ付き、空だきのような状態になりますので、よくかき混ぜてから中火以下で加熱してください。
- 調理中や調理後しばらくの間や熱いものを入れた時は、本体が熱くなっており、やけどの危険がありますので十分にご注意ください。本体を持つ時はミトン等を使用し、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。

揚げ物調理の際の注意

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。

ホーローストックポット 角型 S の特長

- 表面はガラス質なので食材の味や風味をそこないません。(ぬか漬けなどの漬物作りや食品の保存に適しています)
- ホーローは耐酸性に優れ、食品のにおいが移りにくい材質です。
- ホーローは洗浄効果が高く清潔です。
- 角型なので、冷蔵庫や冷凍庫内のスペースを効率よく利用できます。
- 食品の冷凍や加熱調理にご使用いただけます。(冷凍・冷蔵保存した食品をそのままコンロやオーブンで温めることができます 加熱の際はフタははずしてください)

ご使用上の注意

必ずお読みください

- 洗浄の際はスチールたわし、磨き粉は使わないでください。また、洗浄後に自然乾燥しますと、本体端部にサビが発生する可能性がありますので、すすいだ後は乾いたふきんで水分をよく拭き取ってください。
- ホーロー製品の表面はガラス質ですので、衝撃には弱く、ぶつけたり、落としたりしますとホーロー質がはがれることがあります。
- シールフタはEVA樹脂製(耐熱温度:80℃)ですので、熱のそばに置くと変形することがあります。
- 本製品は完全密封ではありません。傾けますと、中の水分が漏れ出ることがあります。
- 冷凍庫内での食品の保存にご利用いただけますが、製氷にはご使用いただけません。(氷の膨張により、本体が変形したり、ホーロー表面にひびが入る場合があります)
- シールフタをはずす時は、コーナーからゆっくりとはずしてください。一気にはずすとフタの縁に亀裂が入ることがあります。本体が素手で持てないほど熱い時はシールフタをししないでください。また、冷凍庫から出した後は、フタは固くなっていますので、少し時間を置いてからゆっくりとはずしてください。

— 2 —

- 調理中はそばを離れないでください。油の温度は短時間に上昇し、発火する恐れがあります。やむをえずそばを離れる際は必ず加熱を止めてください。
- 本体の段付き部分が適正油量(約1.0ℓ)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すると、油に引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。油煙が出ましたら、加熱を止めてください。
- 調理中の油のつぎ足しは危険ですので、止めてください。
- 油の温度が適温になってから具材を入れてください。油温が低すぎる、均一でない、油量が少なすぎると具材やころもが底に沈んで本体に焦げ付くことがあります。その場合は「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銅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。

— 3 —

— 4 —