

品質表示

FSH-12R・FSH-12W

本体

表面加工／ほうろう

材料の種類／ほうろう用鋼板(底の厚さ:0.6mm)

寸法／12cm

満水容量／1.1ℓ

FSH-14R・FSH-14W

本体

表面加工／ほうろう

材料の種類／ほうろう用鋼板(底の厚さ:0.6mm)

寸法／14cm

満水容量／1.9ℓ

シールふた

材料の種類／ポリエチレン(耐熱温度:80℃)

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. こげつきを落とす際は、ナイフ等の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。

ご使用上の注意

- 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、ホーローが欠けることがあります。
- ガスコンロで、温め直しなどの加熱調理にご使用いただけます。(ゴトクに安定して置けない場合は危険ですので、加熱調理はしないでください。加熱の際はシールふたを外してください。)
- 加熱の際は、ゴトクの中央に置いて、転倒しないように安定した状態で使用してください。
- ガスコンロの炎は容器の底面よりはみ出さないように調節してください。
- 調理中及び、調理後しばらくの間や、熱いものを入れた時は、本体やハンドル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、幼児の手に触れることがないようにご注意ください。本体やハンドルを持つ時はミトンなどをご使用ください。
- 本製品はガスコンロ専用です。カセットコンロ、IHクッキングヒーター、電子レンジ、ラジエントヒーターではご使用いただけません。
- カセットコンロはゴトク中央の間隔が広いので、小径の本製品を安定して置いていただく事ができません。危険ですので、カセットコンロでは、使用しないでください。
- 空だきは絶対にお避けください。異常過熱による製品やガスコンロ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。
- 調理中の吹きこぼれによって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、絶対にガス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。
- 天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないでください。
- 冷蔵庫内でご使用いただけますが、**冷凍庫内**ではご使用いただけません。
- シールふたはポリエチレン製(耐熱温度 80℃)です。熱の近くに置くと変形することがありますのでご注意ください。

ホーローフードストッカー(ハンドル付) 12cm/14cm 取扱説明書 FSH-12/FSH-14

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本体のラベルをはがし、ふたと本体を軟らかいスポンジに食器用洗剤をつけて、よく洗ってください。すすいだ後は、乾燥したふきんで水分を拭き取ってください。
- 品質につきまし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、ご使用になる前に、下記のお問い合わせ先にご連絡ください。

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

調理の際に

※調理物によっては、加熱中に急に吹き出すことがあります。(「突沸現象」と呼ばれています。) みそ汁などの温め直し等の際はよくかき混ぜてから中火以下で加熱を開始し、具材が均等に熱くなるように時々かき混ぜてください。(容器の転倒にはご注意ください。)

※具材が底にくっついた状態で加熱すると、具材が底に焦げ付き、空だきの

ような状態になります。良くかき混ぜてから、中火以下で加熱してください。

※カレーなどどろみがある食品は、部分的に熱くなりやすいので、よくかき混ぜてから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。

お手入れは

- 使用後はよく洗って、乾燥させてください。
- 表面を傷つけますので、スチールたわし・磨き粉などを使用しないでください。軟らかいスポンジに食器用洗剤をつけて、洗ってください。
- サビの発生を抑えるため、洗浄後は乾いたふきん等で水分をきれいにふき取って、乾燥させてください。
- ホーロー本体の洗浄には食器洗い乾燥機をご使用いただけますが、シールふたは食器洗い乾燥機に入れないでください。

サビの発生などについて

- 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、鉄板の端末にはホーローが掛かりにくいので、サビが発生しやすいです。端末部からのサビの発生は、ホーロー製品の製法上生じる欠点です。また、本体の縁の裏にある小さなキズはホーロー製品の加工上避けられないものですので、ご理解ください。洗浄の後は、すぐに水分を拭き取って戴きますと、サビの発生はある程度抑えることができます。
 - 縁にサビが発生しました場合は、スポンジでサビを洗い落として戴き、サビが発生した部分に食用油を塗ってください。
 - 製品の表面に黒い点が付着している場合がありますが、ホーロー焼成時に高温の焼成炉内で粉塵が付着したものです。ご使用上の問題はありません。
- ※ホーロー釉薬は無機質であり、人体に悪影響を及ぼす成分は全く含まれておりません。また、サビが発生しましても、鉄サビ(酸化鉄)は人体に害となるものではありません。