

ホーロー天ぷら鍋 角型 トレー付き 取扱説明書

HT-KWT

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、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

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

— 1 —

- 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、ぶつけたり、落としたり、衝撃を与えますとホーロー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、具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具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具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」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 —

鍋本体について

⚠ 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。縁まで油を満た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。
- 揚げ物調理中は付属のトレーやフタをかぶせないでください。フタをすると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。
- 調理中及び調理後も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。

— 2 —

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。(フ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、鉄板の端末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。端末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ません。

— 4 —