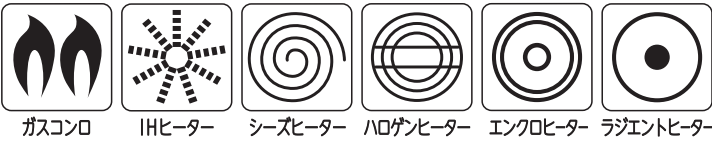


以下の熱源で使えます

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。



- ※ 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、空だし・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。

- 調理中や調理後しばらくは本体が熱くなっています。素手で触れると、やけどのおそれがありますので、ミトンなどをご使用ください。また、食卓などに置く際は耐熱性があるものを敷いてください。
- 腐食発生の原因になりますので、本製品の中で長時間食材を放置したり、汚れたまま放置しないでください。
- 表面のフッ素樹脂加工は永久ではなく、使用いただく内に徐々に摩耗、剥離します。食品衛生法に適合した材料を使用していますので、塗装面が剥離してもご心配には及びません。表面は柔らかくキズつきやすいので、金属製のヘラやナイフなど固いものでこすらないでください。
- フッ素樹脂のいたみが早まったり、変形の原因になりますので、空焼き、高温での調理、長時間の調理はお避けください。
- 変形の原因になりますので、ご使用後は急激に冷やさないでください。
- 本製品の底面がグリルなどの網とこすれてキズつくことがあります。使用上の問題はありません。
- 使用後は食器用中性洗剤を付けたスポンジなどで洗い、水分をきれいにふき取って、乾燥させてください。スチールたわし、磨き粉などは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機に入れないでください。

トレーについて (焼き物トレーとしてご利用いただく場合)

本製品はガスコンロ・IHクッキングヒーターのグリル内の焼き網の上に置いてご使用ください。

本製品をご使用いただける器具	本製品をご使用いただけない器具
ガスコンロ・IHクッキングヒーターのグリル内（焼き網がついていないグリルではご利用いただけません）、大型のオーブントースター、オープン	ガスコンロのゴトクの上やIHクッキングヒーターのトッププレートの上、ストーブの上、電子レンジ、シーズヒーター、電気コンロ、ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター

- ※ ご使用の際は、内面に食用油をひいてください。
(焼き物がよりこびりつきにくくなると共に高温調理によるトレー表面からの油の発生を抑えます)
- ※ グリル内の受け皿に水を入れるタイプの場合は、水を入れてください。(器具の取り扱い方法に従ってください)
- ※ 食材を置かない状態のままで加熱し続けしないでください。
- ※ 油が多い魚や肉を焼く際に食材から出る油が燃えて、炎が立ち上がることがあります。食材や溜まった油に引火した場合は、グリルのつまみまたは操作ボタンを「止(切)」にして、炎が消えるまで絶対にグリルの扉を開けないでください。扉を開けると、酸素が入り込んで炎が大きくなったり、顔や手などにやけどをするおそれがあります。
- ※ 両面焼きグリルで本製品をご使用の場合、上下のバーナーを別々に火力調節できる機種は、下側バーナーの火力を最小にしてください。また、一部の機種では下側バーナーの炎が本製品に当たり、本製品の外側の一部が変色することがありますが、使用上の問題はありません。
- ※ ガスコンロの両面焼きグリルの中には、グリル網の両端が持ち上がっているタイプがあり、本製品が水平にセットできない場合があります。使用上の問題が生じるほどではありません。
- ※ 焼き網が無いグリルでは使用できません。

品質表示

鍋 本 体
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)
ト レ ー
表 面 加 工 : フッ素樹脂塗膜加工
材 質 : アルミニウム合金

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. ストーブの上では絶対に使用しないでください。

製品サイズ / 製造国

鍋 本 体 : 約 16.1×28.3×8.7 cm /MADE IN INDONESIA
ト レ ー : 約 16.0×28.3×2.4 cm /MADE IN JAPAN