

ホーローフードストッカー

12cm/14cm

取扱説明書 FS-12W/FS-14W

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。

品質表示

本体
表面加工／ほうろう
材料の種類／ほうろう用鋼板
シールふた
材料の種類／ポリエチレン(耐熱温度：80℃)

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

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、ぶつかけたり、落としたりしますと、ホーローが欠けることがあります。
- 加熱調理にはご使用いただけません。
- 電子レンジでの加熱、冷凍庫での保存にはご使用いただけません。
- 熱いものを入れた時は、容器全体が熱くなりますので、ご注意ください。
- 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。

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、鉄板の末端にはホーローが掛かりにくいので、サビが発生しやすいくなっています。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。