

ホーローフードストッカー角型 取扱説明書

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、

ご使用期間中は必ず保管いただき、必要な時にお読みください。

ご使用にあたって

- 本体に貼ってあるシール類は、使用する前に剥がしてください。剥がしにくい時は、**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際は、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。すすいだ後の自然乾燥は、本体端部にサビが発生する可能性がありますので、水洗い後は乾燥したふきんで水分をよく拭き取ってください。
- 品質につきましても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。

ご使用上の注意、ご使用上の注意

- 温める際の加熱器具について ※温める際はシールふたをはずしてください。

当製品をご使用いただける器具	当製品をご使用いただけない器具
ガスコンロ、オーブントースター、オープン、ガスコンロ及びIHクッキングヒーターのグリル内	IHクッキングヒーターのトッププレートの上、電子レンジ、ラジエントヒーター、電気コンロ、ハロゲンヒーター、シーズヒーター

- ホーロー製品の表面はガラス質ですので衝撃には弱い特性があります。ぶつかけたり、落したり等の衝撃によりホーローが欠けることがあります。また、急加熱、急冷によりホーローが欠けることがありますので、空だきをした場合は水などをかけて急冷しないで、自然に冷めるまでお待ちください。
- ガスコンロ等で、温め直しなどの加熱調理にご使用いただけます。(IHクッキングヒーターでは加熱できません。)加熱の際はゴトクに安定して置くことを確認してください。ゴトクに安定して置けない場合は、市販のアミ等を利用して、本製品を安定して置ける状態にしてください。(加熱の際は必ずシールふたを外してください。)
- ガスコンロの炎は容器の底面よりできるだけはみ出さないように調節してください。(弱火～中火でご使用ください。)
- 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。本体を持つ時はミトンなどをご使用ください。

調理の際に 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。
- ※冷蔵庫や冷凍庫から出してすぐの調理の際は、シールふたをはずして、弱火でかき混ぜながら加熱してください。
- ※カレーなどとりみがある食品は、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。

サビの発生などについて 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いため、サビが発生しやすくなっています。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焼成の際のフック掛けの跡形で、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。
- 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すいただき、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。

ホーローフードストッカー角型の特長

- 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。(漬物や梅干し、ジャムの保存に適しています。)
- ホーローは食品の臭いが移りにくい材質です。
- 食品の冷凍にご使用いただけます。また、冷凍した食品をそのままガスコンロやオープンで温めることができます。(温める時はふたをはずしてください。)
- オープンでご使用いただけますので、グラタン皿、ケーキ型としてご利用いただけます。
- 洗浄効果が高く清潔です。
- 重ねておくことができます。サイズを組み合わせるご使用ください。(冷蔵庫・冷凍庫内のスペースを効率よくご利用いただけます。)

- 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などの加熱器具の損傷の原因になります。また、炒めものや天ぷらなどの揚げ物調理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。
- 冷蔵庫内及び、冷凍庫内での食品の保存にご使用いただけます。本製品は3サイズの積み重ねが可能ですので、庫内のスペースを効率よくご利用いただけます。
- **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。)
- この製品は完全密封ではありません。中の水分が漏れ出ないよう、保存や移動の際は傾けないでください。
- 本体が素手で持てないほど熱い時は、ふたをしないでください。シールふたをはずす時は、4つのコーナーのいずれかから、ゆっくりとはずしてください。一気にはずすとふたの縁に亀裂が入ることがあります。また、冷凍庫から出した後は、少し時間を置いてから、ゆっくりとふたをはずしてください。
- シールふたはEVA樹脂製(耐熱温度80°C)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。また、食材の色が移ったり、臭いを吸着することがあります。

お手入れは お手入れは

- 使用後はよく洗ってください。サビの発生を抑えるため、洗浄後は乾いたふきんで水分をきれいにふき取ってください。(自然乾燥は本体端部にサビが発生する可能性があります。)
- 長時間、水に浸け置きはしないでください。
- 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。
- こげ付きを落とす際は、ナイフ等の金属製の固いものを使用しないでください。
- 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しないでください。

品質表示 品質表示

- FSK-SW・FSK-SR
本体 表面加工 / ほうろろ
材料の種類 / ほうろろ用鋼板 (底の厚さ: 0.6 mm)
満水容量: 0.35ℓ
- FSK-MW・FSK-MR
本体 表面加工 / ほうろろ
材料の種類 / ほうろろ用鋼板 (底の厚さ: 0.6 mm)
満水容量: 0.8ℓ
- FSK-LW・FSK-LR
本体 表面加工 / ほうろろ
材料の種類 / ほうろろ用鋼板 (底の厚さ: 0.6 mm)
満水容量: 1.8ℓ

- シールふた (共通)
材料の種類 / EVA樹脂 (耐熱温度: 80°C)