■SE-F08改1　IH対応アルミセラミック加工製品　フライパン（玉子焼含）（金属ヘラOK）
～　共通取扱説明書　～

更新日：24.11.29

⚠ お手入れ方法

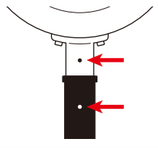
■ご使用前に
●製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

■ご使用後は
●ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
●スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
●焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
●塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
●鉄等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
●お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、セラミック加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。セラミック加工は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。

※焼き物、炒め物料理をする場合は、ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、セラミック加工が長持ちします。

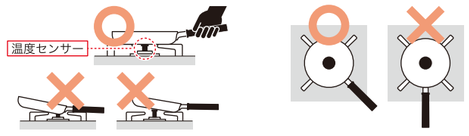
水抜き穴がある場合

●取っ手下部に、水抜き穴を開けています。洗った後に取っ手内部に水が溜まっている事がありますので、十分に水抜きをしてから使用してください。穴がふさがっていたら先の尖ったもので穴を開けてから使用してください。
●食器洗浄機には使用しないでください。又、つけ置き洗いは絶対にしないでください。取っ手部分から水が入り、取っ手内部のネジ・根元部分の腐食や再加熱の際に熱くなりヤケドの原因になります。
※イラストは一般的なものであり、実際の形状とは異なります。



温度センサー付ガスコンロでの注意

●コンロの中央部に乗せて温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。
●調理に際しては必ず手で持ってください。五徳の形状によっては、不安定になり大変危険です。
●取っ手とコンロ五徳のツメが同じ方向になるように乗せてください。



取っ手・つまみが《木製》の製品の場合

●ご使用状況により、ヒビや割れが生じる場合があります。割れが広がってきた場合は危険ですので使用しないでください。
●お手入れの際、取っ手、つまみ（蓋付の場合）になるべく水分が入らないように注意してください。

取っ手・つまみが《金属》の製品の場合

●ご使用中や直後は取っ手、つまみ（蓋付の場合）が大変熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。

取っ手・つまみが《塗装》の製品の場合

●取扱方法や使用頻度により、塗装の変色やはがれが発生する事がありますが、ご使用上問題はありません。食器洗乾燥機には使用しないでください。

外面が《磨き仕上（アルミ生地）》の製品の場合

●アルミ生地を生かした加工です。多少の傷や生地の酸化により黒ずみが発生する場合がありますが、ご使用上問題はありません。

外面が《つや消し塗装仕上》の製品の場合

●ご使用に伴い擦れ跡が目立ったり、ふきん等で強く擦ると色落ちする場合がありますが、ご使用上問題はありません。

商品のお問い合わせに
対応させて頂くため、ここに
ラベル又は品質表示を
貼ってください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

SE-F08改1

100-200V熱源対応
セラミック加工製品
フライパン（玉子焼含）
（金属ヘラOK）

共通 取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

この取扱説明書は本体に付属のラベル又は、品質表示と一緒に必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先
和平フレイズ株式会社
〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511［アフターサービス係］
https://www.wahei.co.jp
受付時間　9:00～12:00 ／ 13:00～17:00（土日・祝日は除く）

Q&Aはこちら

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
※イラストは一般的なものであり、実際のフライパンの形状とは異なります。

⚠注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

⚠注意 ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

セラミック加工はふっ素樹脂加工とは異なります。
陶器質の膜のため、ふっ素樹脂加工に比べこびりつきやすい性質があります。

快適にお使い頂くためのポイント

1. 必ず油を使用

底面だけでなく内面全体に塗り込んで頂くと、よりこびりつきにくくなります。



2. 火加減に注意

熱伝導に優れた「セラミック加工」と「アルミニウム合金」の相乗効果で調理に関しては「弱火～中火」で十分です。
焼き物・炒め物をする時は必ず適温に予熱し温まった状態で調理を始めてください。
※予熱時も加熱しすぎに注意してください。



3. 焦げ付かせて（付いて）しまったら

研磨剤を含まないメラミンスポンジに水を含ませ軽くこすると比較的きれいになります。

※白系のセラミック加工は、食材や調理に伴い着色する事がありますが、ご使用上問題はありません。
※セラミック加工は陶器質の膜ですので高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。ヒビ割れ等破損の原因になります。

⚠ 取扱上の注意

●調理中や直後は本体、取っ手、つまみ（蓋付の場合）が熱くなっています。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。



●フライパンはコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。



●炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。
又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。



●取っ手やつまみ（蓋付の場合）がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。取っ手やつまみ（蓋付の場合）がネジ止めの場合、ネジを締め直してから使用してください。
●取っ手やつまみ（蓋付の場合）のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。



●過度の空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、外面塗装の損傷、セラミック加工の劣化、取っ手やつまみ（蓋付の場合）の破損やヤケドの原因になります。



●調理後は内容物を保存しないでください。セラミック加工の劣化やはがれの原因になりますので他の容器に移してください。



●空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。



●オーブンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。



過度の空炊厳禁!!

⚠注意
●過度の空炊きをしますと本体の変形、外面塗装の損傷、セラミック加工のはがれ等が発生する恐れがあります。
●強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、中火以下で使用してください。

●縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
●吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
●熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は中火以下で使用してください。



●高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。



●ストーブの上では危険ですので使用しないでください。



●セラミック加工の表面で材料を刻まないでください。セラミック加工を傷付けます。
●金属製の調理器具は角の丸い滑らかなものを使用してください。鋭利な器具で傷が付いた場合、その部分よりセラミック加工がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製等のものをご使用頂くと、いっそう長持ちします。



●多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のもののご使用は避けてください。アルミニウムに腐食が生じる事があります。

●効率良く加熱して頂くために、フライパンの底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。



天ぷら・揚げ物料理禁止

●天ぷら、揚げ物料理には、使用しないでください。油温が 200 度以上に達すると火災の危険があります。



■下記対応熱源で使用してください。



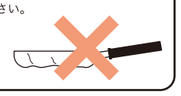
⚠ IHクッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず**中火以下**で使用してください。
強火、又は長時間のご使用は、本体変形や剥離、変色、フライパンの色がIHクッキングヒーターのプレート表面に付着する原因になります。
※IHクッキングヒーターのプレート表面にフライパンの色が付着した場合は、IHクッキングヒーターの取扱説明書にそって、取り除いてください。

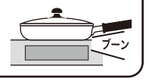
●過度の空炊きをしないで、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。



●変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。



●フライパンはヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IH クッキングヒーターとフライパンの振動の波動が共鳴するために生じるもので、フライパンの異常ではありません。



●IHクッキングヒーターは電源を入れると急激にフライパンを加熱するため、少量の油の場合、数十秒で発火点に達します。そのため、下ごしらえ等少量の油で炒め物を行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、火力（出力）を「中」以下で調理してください。

※一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのものは、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

ガス火でも使用できます。

✕ 印は「オーバープリント」にしてください。