■IH対応フタが器になるミニ卓上鍋
～　共通取扱説明書　～

更新日：26.06.15

⚠ 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、ふっ素樹脂加工がはがれたり、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。ふっ素樹脂加工は、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。
●食器洗浄機や食器乾燥器をご使用の際は、機種の取扱説明書にそって正しく使用してください。
●ふっ素樹脂加工に傷やはがれがある場合は、食器洗浄機や食器乾燥器のご使用は控えてください。

※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、ふっ素樹脂加工が長持ちします。

⚠ フタの取扱上の注意

●フタ、食事用の器以外には使用しないでください。
●耐熱温度以内で使用してください。
●直接火にかけないでください。
●不安定な状態や場所では使用しないでください。
●冷凍庫に入れて使用しないでください。破裂する恐れがあります。
●電子レンジで使用できますが、オーブン・グリル機能では使用しないでください。
●電子レンジで加熱調理をする際は、ヤケドの危険がありますので注意してください。
●電子レンジで加熱調理をする際は、水分の少ない食品、油分の多い食品の加熱はしないでください。
●レモン等かんきつ類の皮に含まれるテルペン又は油脂によって変質する事があります。
●変色する場合がありますが、ご使用上問題はありません。
●素材の特性上、色ムラが生じている場合があります。

⚠注意 加熱調理後、フタが本体に吸い付く事があります。無理にフタを開けようとすると、本体ごと持ち上がって落下し、調理物のこぼれやヤケドの原因になります。フタが開かなくなった場合は、弱火で再加熱すると開けやすくなります。

■本体
表 面 加 工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
　　外面：焼付け塗装
材料の種類／本体：アルミニウム合金
　　はり底：ステンレス鋼（クロム16%）
　　（底の厚さ2.4mm ※はり底を含む）
寸　　法／18cm
満 水 容 量／1.7L
■フタ
原 料 樹 脂／ポリスチレン（SPS）
　　耐熱温度200度

MADE IN CHINA

※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。

IH対応 フタが器になる ミニ卓上鍋

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。

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。

⚠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。

⚠ 取扱上の注意

●調理中や直後は熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。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。
●鍋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。
●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、ふっ素樹脂加工の劣化、フタの破損やヤケドの原因になります。
●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。
●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。
●調理後は内容物を保存しないでください。ふっ素樹脂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。
●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。
●ふっ素樹脂加工の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂加工を傷付けます。
●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、その部分よりふっ素樹脂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。
●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。
●本体をオーブンで使用する時は、フタを外してください。破損の原因になります。
●オーブンは250度以下で使用してください。
●本体は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。
●効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、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・揚げ物料理をする場合

●鍋が濡れた状態のまま油を注がないでください。加熱により油が飛び散りヤケドの危険があります。
●調理中は、絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。場所を離れる時は、必ず火を止めてください。
●油温を 200 度以上に上昇させないでください。又、火力は必ず中火以下で使用してください。油が引火する原因になります。
●油の加熱中にフタをしないでください。油の温度が急激に上がり、フタを開ける際に発火して火災の危険があります。
●調理中に油のつぎ足しをしないでください。火災の危険があります。
●少量の油で揚げ物をすると発火する恐れがあります。油量は適量にて使用してください。
●調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけないでください。ヤケドの原因になります。

※揚げ物モードで使用された場合、反応しにくく適正な温度設定にならないという現象が出る場合があります。このような場合には、油の温度に十分注意し、通常の加熱モードで使用してください。

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。

⚠注意 みそ汁等、調理物によっては、調理中・再加熱（温め直し）の際、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、ヤケドや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や麹（こうじ）が含まれるみそ、具が少なくなったみそ汁を再加熱（温め直し）する場合には必ず、以下事項を厳守してください。
●加熱する前にお玉で良く、かき混ぜてください。
●煮立てる際はお玉で良く、かき混ぜながら行ってください。
●一気に強火で煮立てないでください。

⚠注意 **過度の空炊厳禁!!**
●過度の空炊きをしますと本体の変形、外面塗装の損傷、ふっ素樹脂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。

■下記対応熱源で使用してください。

ガス コンロ　IHクッキング ヒーター　エンクロ ヒーター　ラジエント ヒーター　ハロゲン ヒーター　シーズ ヒーター　オーブン（本体のみ）　電子レンジ（フタのみ）

⚠ 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。
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。
※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。
専用クリーナー等で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。
●鍋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鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋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鍋を加熱するため、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。