＜⚠取扱上の注意＞

●調理中や直後は本体、取っ手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。

●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。ネジがある場合は締め直してから使用してください。

●取っ手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、外面の損傷や変色、内面加工の劣化、取っ手の破損やヤケドの原因になります。万一、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。

●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。内面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。

●内面加工の表面で材料を刻まないでください。内面加工を傷付けます。

○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、その部分より内面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。

○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。

●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。

●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。

●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。腐食発生の原因になります。

《取っ手下部に水抜き穴がある場合》

・洗浄後、取っ手内部に水が溜まっている事があります。水が溜まっていると取っ手内部のネジや根元部分の腐食、再加熱の際に熱くなりヤケドの原因になります。

・十分に水抜きをしてください。水抜き穴がふさがっている場合は、先の尖ったもので穴を開けてから使用してください。

＜お手入れ方法＞

●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。

●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、内面加工がはがれたり、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。内面加工は、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。