

IH対応 ファイバーライン クレーパン 24cm 取扱説明書

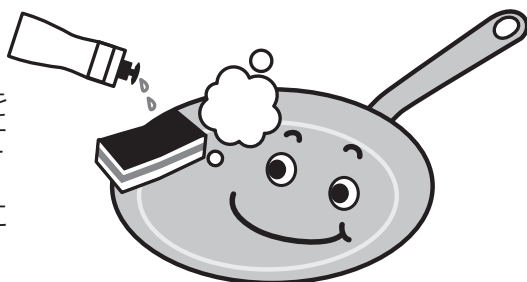
本製品は家庭で調理をするために使う物です。使用するときには取扱説明書をよく読んでからお使いください。
また、この取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取り扱いが事故につながります。

- この製品は200Vの電磁調理器を含むすべてのクッキングヒーターおよびガスコンロに使用できます。
- 用途に合った調理器具を使用してください。



使用前の準備

- 使用する前は必ず各部に異常がないことを確認してください。また、各部に異常が生じた場合は使用しないでください。
- 最初に使用するときには柔らかいスポンジなどに食器用洗剤を付けて十分にお湯で洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってからご使用ください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで購入店か(株)高儀までお問い合わせください。



⚠ 使用上の注意



警告

- ※極度なカラ吹き禁止。
- ※加熱中は火元を離れない。
- ※調理以外の使用禁止。

火災の原因となります。

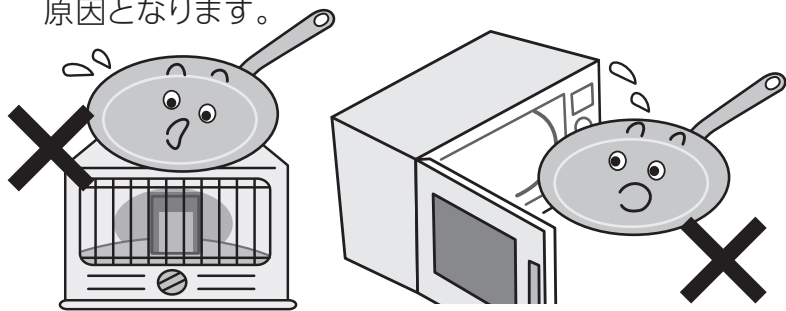
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後は本体や取っ手は熱くなっています。やけどの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 取っ手がゆるんだら、使用しないでください。脱落してやけどの原因となります。
- 取っ手のガタつきや製品の破損に対し、改造や応急処置などの手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。

- 極度なカラ吹きは絶対にしないでください。カラ吹きは火災や本体の変形、取っ手の破損ややけどの原因となります。



- クレーパンはコンロの中央部にのせ、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。炎により取っ手が熱くなりやけどの原因となります。また、隣接するコンロの炎が取っ手部分に当たらないよう、向きを調整してください。

- ストーブの上や、オーブン・電子レンジなど、対応熱源以外での使用はしないでください。故障や火災の原因となります。



- 揚げ物料理には使用しないでください。
- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。底面が凹凸に変形する原因となります。
- クレーパンに落下などの強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。

混ぜて
焼くだけ!

簡単♪モチモチクレープ生地作り方

◆材料 (4枚分)

・強力粉…	100g
・砂糖……	20g
・卵………	1個
・牛乳……	200cc

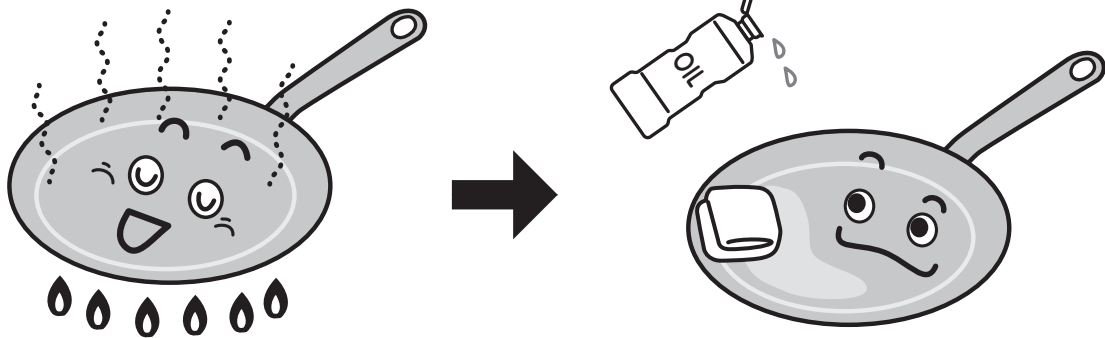
- ①ボールに強力粉と砂糖を入れ、泡だて器で混ぜる。
- ②まんべんなく混ぜたら、卵を入れ、ダマにならないようによく混ぜる。
- ③卵がしっかり混ざったら、牛乳を2回に分けて混ぜる。
- ④中火で熱したクレープパンに油を引いて一旦火から下ろし、生地をお玉半分から一杯分くらい流し入れ、薄く広げる。
- ⑤周りに少し色が付いてきたら、その部分をめくって手でひっくり返す。
好きな色の焼き目になるように焼いてください。

電磁調理器で使用するときの注意

- お使いの電磁調理器の「取扱説明書」を読んでからご使用ください。機種により使用できない場合もあります。
- 電磁調理器で加熱中に「ブーン」「ジー」といった音が生じることがあります。ヒーターとクレープパンの共振によるもので、クレープパンの異常ではありません。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トッププレート)と底面が密着しているか確認してください。
- 底面に付いた水滴はきれいに拭き取ってください。
- 強火でのご使用は、本体変形および器具破損の原因となります。必ず中火以下でご使用ください。
- 油のこぼれなどに注意してください。電磁調理器の故障の原因となります。
- お使いの電磁調理器の「火力の目安」を必ずご確認くださいのうえ、注意してご使用ください。
- 3kw以上の設定可能な電磁調理器で、火力調節機能が付いていない場合は、使用しないでください。火力が強すぎて、底面が変形・変色する原因となります。
- 電磁調理器はわずか数秒で高温に達します。製品の変形・破損の原因となりますので、カラ炊きは絶対にしないでください。あらかじめクレープパンの中に内容物を入れてから電磁調理器のスイッチを入れてください。
- 電磁調理器の調理面(トッププレート)が20cm以下の場合は使用できない場合があります。

お手入れ・保管について

- 使用後は温かいうちにお湯で汚れを洗い流し、乾いた布などで水分を拭き取った後、熱源にかけて水分を飛ばし、薄く食用油を塗ってから保管してください。
このときに極度なカラ炊きにならないよう、十分ご注意ください。



- つけ置き洗いはしないでください。サビの原因となります。
 - 料理をクレープパンの上にのせたまま保存しないでください。サビの原因となります。料理は他の容器に移し、保管してください。
 - サビが発生したときは磨き粉でこすり落としてください。
- ※商品改良のため仕様・外観は予告なく変更することがあります。また、イラストと商品が異なる場合がありますのであらかじめご了承ください。

品質表示

材質/本体：鉄(底厚1.6mm)
表面：透明シリコン樹脂塗装
取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度150℃)
寸法/24cm



株式会社 高儀

TEL 0258-66-1236

受付時間 AM9:00~PM5:00
(土日祝日および弊社休日を除く)