

TAKAGI ガラス蓋三層鋼ステンレス鍋

取扱説明書

本製品は家庭で調理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。不適切な取り扱いには事故につながります。

- SGマークは、Safety Goods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めたものです。調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。
- 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。
- 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。
- 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つ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使用してください。
- 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が(株)高儀までお問い合わせください。

⚠ 使用上の注意



警告

※カラ炊き禁止。
※加熱中は火元を離れない。
※調理以外の使用禁止。

※の項目を守らないと
火災になります。

- 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。ヤケド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。脱落してヤケドの危険があります。
- カラ炊きは絶対にしないでください。カラ炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損やヤケドの原因となります。
- 鍋はコンロの中央部にのせて安定させて使用してください。
- 炎が鍋の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危険です。
また、隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらないように向きを調整してください。
- ストーブの上や、オープン・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。底が凹凸に変形し、加熱ムラの原因となります。
- 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となります。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。熱湯の噴出しにより、ヤケドや調理器具の故障の原因となります。
- 鍋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。

【ガラス蓋について】

- 使用直後に水をかけたり、濡れた布で触れたりしないでください。急激な温度変化により、ガラス蓋が割れる恐れがあります。
- ガラスの表面にキズが付いた場合は使用を中止してください。キズが付いたまま使用すると破損の原因となります。
- 破損した場合、大きな音がしたり、破片が鋭利なかけらや細片となって激しく飛散しますので注意してください。

【突沸現象を防ぐために】

みそ汁など調理物によっては、調理中・再加熱(あため直し)のとき、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ので、以下の事項を必ず守ってください。

- 一気に強火で煮立てないこと。
- 煮立てるときは、加熱する前にお玉をよくかき混ぜてから、弱火で加熱すること。

電磁調理器で使用する時の注意

- お使いの電磁調理器の「取扱説明書」を読んでから使用してください。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が、ヒーターと鍋の振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。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トッパプレート)と鍋底が密着しているか確認してください。
- 鍋底に付いた水滴はきれいに拭き取ってください。
- 強火のご使用は、本体変形および器具破損の原因となります。必ず中火以下で使用してください。
- 油のご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」を必ずご確認のうえ、注意して使用してください。
- 3kw以上の設定の電磁調理器で、火力調節機能の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、鍋底が変形、変色する原因となります。
- 電磁調理器はわずか数秒で鍋が高温に達します。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。あらかじめ鍋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。

お手入れ・保管について

本製品は耐蝕性に優れた18-10ステンレスで熱伝導率の高い鉄を挟んだ三層構造になっています。鉄層の端面はサビ防止のため内側に折り込んでありますが、フチの折込部の隙間から水分などが入り込むとサビが発生しやすくなります。お手入れについては下記の点にご注意ください。

- 使用後は、食器用洗剤をつけて柔らかいスポンジで洗い、水分を拭き取ってください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分(マグネシウム・カルシウムなど)が固まったもので、衛生上問題はありません。取り除きたいときは、鍋で酢と塩を混ぜたお湯を沸かし、その後、食器用洗剤やクレンザーをつけたスポンジタワシなどでこすり落としてください。
- 三層鋼のため本体フチ部分にサビが生じることがあります。また、塩分や酸など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、本体を伏せたままでの保管はサビの発生原因となります。使用後は、食器用洗剤をつけてスポンジなどの柔らかいもので汚れを洗い落としてください。その後、十分に乾燥させて、フチの部分を上にして伏せずに保管してください。



- 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。
- 料理を保存しないでください。サビの原因となりますので料理は他の容器に移して保管してください。
- こげつきなどを落とすときは、ナイフなどを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出すときに落下する危険があります。
- 鉄やアルミなどの異種金属の製品と接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。
- 材料の性質上、加熱により本体が変色してきますが(内面が虹色になるときもあります。)、表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)です。衛生上問題はありませんが、取り除きたいときは、市販の金属磨液やクレンザーをつけたスポンジタワシなどでこすり落としてください。
- 食器洗い乾燥機では使用しないでください。
- ガラス蓋はガラス部分が冷めてから、食器用洗剤をスポンジに付けて洗い、よく水気を拭き取って保管してください。

※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。あらかじめご了承ください。

 株式会社 高儀

〒954-0111
新潟県見附市今町5-386-1

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)

鍋：日本製

ガラス蓋：中国製