

34054



プロモデル

白柄

槌目 ゆきひら鍋 24cm

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご使用の際には取扱説明書をよく読んでからご使用ください。不適切な取扱いは事故につながります。
この取扱説明書は必ず保管してください。

●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全てのクッキングヒーター及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。

警告 ●加熱中は火元を離れないでください。 ●空炊きはしないでください。 **火災の原因になります。**

△ 使用上の注意

- 調理中や直後は本体・取っ手が熱くなっています。火傷の危険がありますので、手に触れないようにしてください。特に幼児のいるご家庭では気を付けてください。
- 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ます。また、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。
- 取っ手がゆるんだらネジを締め直してください。
- 取っ手のゆるみ等が直らない場合は使用せず購入先や発売元までお問い合わせください。
- 取っ手のガタツキ、破損に対し、改造や応急処置等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。
- 空炊きはしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損の原因となります。
- 満水状態で使用しないでください。また、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、調理器の故障原因となります。
- 天ぷら料理等には使用しないでください。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- 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ことがあります。
- オープンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
- 味噌汁等で味噌を入れた直後や温め直しの際にはすぐかき混ぜてください。突沸現象により内容物が飛散することがあります。

電磁調理器を使用される場合の注意事項

- 200V、100Vの電磁調理器でご使用される場合は、お手持ちの電磁調理器の説明書をご確認ください。機種により使用できないものもあります。
- 200V電磁調理器は電源を入ると急激に鍋を加熱する為、少量の油の場合30秒で発火点に達します。その為、下ごしらえなど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。
- 鍋の底に付いた水滴をきれいに拭き取り、鍋をヒーターの中央部に置いて、中火以下でご使用ください。
- 200V電磁調理器でご使用の場合は、極度の空炊きをしないでください。本体変形及び器具の破損の原因となります。
- 電磁調理器で調理中に「ブーン」「ジー」等の音がすることがあります。鍋の重さや位置、内容物の量、加熱状態等の要因で共振することが原因です。その場合は「鍋の位置をずらす」「火力を弱める」「調理器を置く場所を変える」等すると振動状態が変化して音が止まる場合があります。

使用前の準備

- 最初に使用するときには食器用洗剤を付けて、タワシ・ブラシ等で十分に洗い、すすいでください。それでも黒いもの(研磨材)が付着する場合はさらに水を入れて沸騰させ、そのお湯をすてるようにしてください。
- 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や発売元に連絡ください。
- 取っ手の取付けに、破損やガタツキ等がないか安全を確認してから使用してください。
- 最初の洗浄後のふき取りの際に、ふきんなどが黒く(研磨材のカスで体には無害)なる場合には、さらに数回洗浄してください。

お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不十分だと白い斑点やシミが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものですので、よく洗い落としてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気が多い場所での保管は錆発生^{さび}の原因となります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。錆^{さび}や変色の発生原因となりますので速やかに他の容器に移してください。
- 鉄やアルミ等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。錆^{さび}発生の原因となります。
- 錆^{さび}の発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり洗いし、水気をよく拭き取ってください。
- 鍋の内面が虹色に変色する場合がありますが、ステンレス鋼の表面に水の中に含まれる微量の鉄、銅等のイオンが付着したもので、商品自体の変質ではありませんので安心してご使用ください。

品質表示

- 材料の種類/
本体：ステンレス鋼(クロム 21%) (底の厚さ 0.8mm)
ハンドル：天然木(フナ材・ウレタン塗装)
ハンドルフック：ステンレス鋼(クロム 18%・ニッケル 8%)
- 寸法 / 24cm
- 満水容量 / 3.5 L

発売元



下村企販株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4
TEL. 0256-64-5588 FAX.0256-64-5064

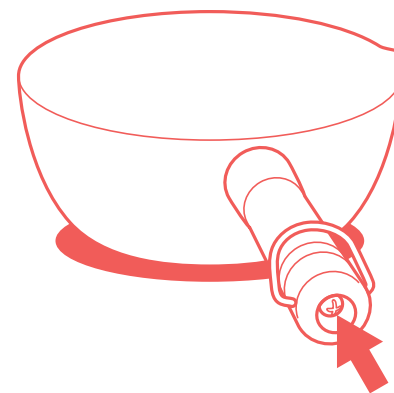
MADE IN JAPAN

ハンドルのガタつきを防ぐには

- 食洗機を使用しないでください。
- つけ置き洗いをしないでください。

木柄の劣化が早くなり、
ハンドルがガタつく原因となります。

ハンドルがガタついたら 木柄の先端のネジを 締め直してください。



注意して使用していても、木柄のネジがゆるんでハンドルがガタつく場合があります。その際には、木柄の先端にあるネジ(イラストの矢印部分)を締め直すと固定できます。
ガタつきが直らない場合は、ただちに使用を中止してください。

ステンレス製調理器具の取扱い **Q** & **A**

保存版 003

Q1

ステンレスとはどんな金属？

A1

ステンレスは「サビにくい」金属です。

ステンレスは、鉄に11.5%以上のクロム(Cr)が加えられた鉄合金のことです。英語では「stainless」と書いて、stain(サビ)+less(少ない)を意味します。「サビない」ではなく「サビにくい」と理解してください。

よく見るステンレスの表示

- 「18-8ステンレス」…約18~20%のクロムと約8~10.5%のニッケル(Ni)を含んだ鉄合金
- 「18-0ステンレス」…約16~18%のクロムを含んだ鉄合金
- 「13-0ステンレス」…約11.5~13.5%のクロムを含んだ鉄合金
- 「20-20ステンレス」…約20~22%のクロムを含んだ鉄合金

ステンレス

STAIN LESS

“ “
「サビ」 「少ない」



サビにくい金属