



# プロモデル

## ゆきひら鍋兼用ふた(18・20cm用)白

### 取扱説明書

18cmと20cmのゆきひら鍋兼用の蓋です。

本品は調理に使用するものです。これ以外の目的での使用は絶対にしないでください。  
ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり、必ず保管しておくようにしてください。

### ▲ご使用前に

- 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してください。
- つまみの取り付けにガタツキや破損等がないか安全を確認してから使用してください。
- 破損等に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- 最初を使用する時は、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。
- 最初の洗浄後の拭き取りの際に、布巾等が黒く(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。

### ▲使用上の注意

※この表示の内容を無視して誤った取扱をすると人が傷害を負ったり、物的損害が発生する可能性を示しています。

- 調理中や調理直後は蓋が熱くなっています。やけどの危険がありますので取扱いには十分注意し、つまみの部分を持って使用してください。特に幼児に危険のないように幼児から遠ざけ、手を触れないようご注意ください。
- 調理中、蓋の蒸気穴には触れないでください。やけどの危険があります。
- 蓋の蒸気穴が詰まった状態で使用しないでください。
- 破損等に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- つまみがゆるんだら締め直してから使用してください。
- つまみのガタツキやゆるみ等が直らない場合は購入先や発売元までお問い合わせください。
- 高所から落とす等、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。
- オープンレンジでは使用しないでください。破損の原因となります。
- 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となります。
- 食器洗浄乾燥機での洗浄は、避けてください。つまみの劣化を早める原因となります。

### ▲お手入れ・保管について

- 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粉状のもの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衛生上問題ございません。
- 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サビの発生原因となります。
- こげつき等を落とす場合はナイフや傷つけやすいもの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。
- 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。サビの発生原因となります。
- サビが発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、すすいでください。
- 高所には保管しないでください。取り出す際に落下する恐れがあります。

### 品質表示

■材料の種類  
蓋本体：ステンレス鋼  
(クロム 18%・ニッケル 8%)・板厚 0.5mm  
つまみ：天然木(ブナ) ネジ：ステンレス鋼  
■サイズ/直径 21.5cm  
(ゆきひら鍋 18cm・20cm 兼用サイズ)

### 発売元

下村企業株式会社

〒959-1276 新潟県新潟市小池4803-4  
TEL 0256(64)5588

### 総代理

双葉工業株式会社

〒955-0055 新潟県三条市塚野目2-2-5  
TEL (0256)32-1394

# 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