

## ■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。水道水のみを沸騰されると、内面に白いはん点や変色（虹色等）が生じることがありますが、水道水に含まれている微量成分の影響で衛生上問題ありません。
- こげつきなどを落とす場合は金属製の硬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。
- 調理後は料理を保存しないでください。錆の原因となりますので早目に他の容器に移してください。
- 錆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。
- 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。錆の発生原因となります。
- 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の発生原因となります。

材料の種類／ステンレス鋼(クロム18%・底厚1mm)  
 ハンドル：18-8ステンレス  
 寸 法／20cm  
 満水容量／2.4ℓ

### ■取扱い上の注意

- 空だきをしないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- ハンドルの部分が熱くなることがあります。
- ご使用の際はミトンを使うなど取り扱いにはご注意ください。
- 緑まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に長時間料理を保存しないでください。
- ハンドルに達するほど炎を長くした状態で使用しないでください。

 **下村企販株式会社**

〒959-1276 新潟県燕市小池4803番地4  
 TEL 0256-64-5588(代)  
<https://www.simomura-kihan.co.jp/>

MADE IN JAPAN

**保存版**

ご使用前にお読みください。  
 読み終わりましたら、お使いになる方が  
 必ず保管してください。

43220

# 食洗機で洗えるゆきひら鍋20cm 目盛付

## ⚠ 電磁調理器で使用する際の注意

- 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。注意してご使用ください。
- 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、ご使用にならないでください。
- 強火でのご使用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、空だきは絶対におやめください。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。
- 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」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。



品質には万全を期していますが、万一不都合な点、不審な点があった場合には、下記連絡先までお問い合わせください。

 **下村企販株式会社**

〒959-1276 新潟県燕市小池4803番地4  
 TEL 0256-64-5588(代)  
<https://www.simomura-kihan.co.jp/>

この製品は食品の調理に使用するものです。  
この用途以外のご使用はなさないでください。

## 取扱い説明書

### ■ご使用前の準備

- ハンドルの取り付けに破損やガタツキなどがないか安全を確認してから使用してください。
- 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。

### ⚠ 警告

- 加熱中は火元を離れないでください。
- 空だきはしないでください。

**火災の原因になります！**

### ⚠ 注意

- みそ汁等、調理物によっては、調理中・再加熱（温め直し）の際、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、火傷や物品の破損の危険がありますので、以下事項を守ってご使用ください。
- ①お玉で良く、かき混ぜてからコンロに着火し鍋を加熱してください。
- ②一気に強火で煮立てないでください。
- ③煮立てる際はお玉で良くかき混ぜながら行ってください。

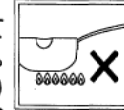
### 注意

お湯を注ぐ時はお湯がはねる場合がありますので十分ご注意ください。また注ぐ時はゆっくりと注いでください。  
※ステンレス製の熱伝導の性質上避けられないものです。  
水が入っていない部分が高温になり注ぐ時にその部分に水が触れるとはねるものです。  
注ぐ時は火を止めてから少し時間をおくか、水が入っていない部分に水が触れるようにゆっくりかき回して熱ムラをなくしてから注ぐとお湯がはねにくくなります。

### ■使用上の注意

### ⚠ 注意

- 調理中や調理の直後は本体やハンドルが熱くなっています。火傷の恐れがありますので、幼児の手に触れないよう、遠ざけてください。
- 鍋は火の中央に乗せて安定させて使用してください。
- ハンドルがゆるんだら、ただちに使用をやめてください。脱落して火傷をする恐れがあります。
- ハンドルの破損（ヒビワレ・変形・ガタツキ）に対し、修理や改造をして使用すると、火傷や事故の原因となります。絶対にやめてください。
- 空だきは火災や本体の変形、ハンドルの破損や火傷の原因となります。絶対にしないようにしてください。
- 鍋が高温の時に水をかけたり等の急冷はしないでください。
- 噴きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。火が消えてガスが漏れたり、調理器が故障する原因となります。
- 天ぷら等の揚げ物料理には使用しないでください。
- 少量の油で炒め物を行う場合（油が焦げついたり、鍋底が変形する場合があるのでおすすめ出来ませんが）には、油温が必要以上に上昇しないよう火力（出力）を中火以下で使用してください。
- ストーブ・オープン・電子レンジなどでは使用しないでください。厨房機器の故障や製品の破損・火災の原因となります。
- 鍋の縁部は角を研磨しておりますが、指がぬれていと思いますところケガをする恐れがあります。縁部分はスポンジ等を使用して洗ってください。
- 調理中は時々かき混ぜてください。焦げつく場合があります。
- 水、具などは噴きこぼれないよう、火かげんを調節してください。
- アクの強い材料を用いて調理されますと、料理や汁等が変色することがあります。アク抜きを十分に行ってから調理してください。



# 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

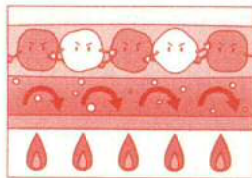
# ⚠ 注意

## とっ ぶつ 「突沸現象」を防ぐために

突沸は、しばらく放置した味噌汁などをかき混ぜることなく強火で一気に加熱すると起きやすい現象です。

### なべの中は・・・

放置した味噌汁は、水と味噌が分離して、味噌がなべ底に沈澱し、なべ底に“フタ”をしているような状態になります。この“フタ”が沸騰しようとしているお湯を押さえ込むように働き、沸騰を妨げます。そこになべをゆするなどの刺激が加わるとなべの中の均衡が崩れ、一気に沸騰が起こり、強い力でなべの中の具材を噴き上げます。



### 突沸を防ぐには・・・

1. あらかじめお玉でよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で加熱しないでください。
3. 温める際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。