

注意

お湯を注ぐ時はお湯がはねる場合がありますので充分ご注意ください。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。

■お手入れ・保管について

●調理後に料理を保存したり、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したままの放置、湿気が多い場所や異種金属の製品と接触したままの保管はおやめください。サビの原因となります。

●サビが発生した場合は、クレンザーをスポンジにつけてこすり落としてください。

●焦げつきや固まった汚れを落とす場合はナイフなどの傷つきやすいものを使用しないでください。熱湯に浸して焦げつきなどを柔らかくしてから取り除いてください。

●使用後は食器用洗剤をつけて、スポンジ等で洗い、早めに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。

材料の種類/本体：ステンレス鋼（クロム18%・ニッケル8%）
（底の厚さ0.8mm）

ハンドル・ハンドル金具：ステンレス鋼（クロム18%・ニッケル8%）

寸法/12cm

満水容量/1.0ℓ

■取扱い上の注意

- 空だきはしないでください。
- 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場合があります。
- 縁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。

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

44299

保存版

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

食洗機で洗えてきれいに注げる ミルクパン12cm 取扱説明書

不適切な使用は事故の原因となります。
この取り扱い説明書をよく読んでからお使いください。
また、この取り扱い説明書は必ず保管してください。



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。

お問い合わせ

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/

取扱い説明書**■使用前の準備**

- 初めて使用する時は食器用洗剤をスポンジにつけ、よく洗ってからご使用ください。
- ハンドルやつまみ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。

⚠ 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！

— Siセンサー付きのガスコンロの場合には —

鍋が軽いために使えない場合があります。その場合には、お使いのガスコンロの取扱説明書を確認されて、注意してご使用ください。

※ゴトクの形状により鍋が安定しない場合があります。その場合には、鍋に内容物（ミルク等）を先に入れて、安定を確認してからご使用ください。

※少量を温める際は、ハンドルをおさえ安定した状態で行ってください。その際、火傷に充分注意してください。

■使用上の注意

- この製品は、ご家庭で調理をするためのものです。それ以外の用途には使用しないでください。
- ハンドル部分が熱くなりますのでミトン等をご使用ください。
- 水道水のみを沸騰されると、内面にはん点や変色（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ミネラルの影響や、表面被膜の熱変色によるものです。
- アクの強い材料を用いて調理されると、料理や汁等が変色することがあります。アク抜きを充分に行ってから調理してください。
- ふきこぼれや煮こぼれがないように使用し、調理中はその場を離れないでください。火が消えてガスが漏れたり調理器の故障の原因となります。
- 調理中は時々かきまぜてください。焦げつく場合があります。
- IHクッキングヒーターには、使用できません。（本体変形の原因となります。）

■使用上の注意**⚠ 注意****「突沸現象」を防ぐために**

みそ汁などで味噌を入れた直後や温め直しの際には、

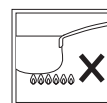
1. あらかじめお玉でよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

突沸とは、内容物が突発的に激しい沸騰を起こし飛び出す現象です。

- 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して使用し、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。また、隣接するコンロの炎がハンドルに当たらないようにご注意ください。



- ハンドルがゆるみ、ガタツキが起こったら、すみやかに使用をおやめください。脱落してケガや火傷をする恐れがあります。



- 本体やハンドルの変形、破損、ガタツキに対し、修理や改造をしての使用は絶対におやめください。火傷や事故の原因となります。



- 天ぷらなど、大量の油を用いる料理には絶対使用しないでください。火災や火傷など、事故の恐れがあります。

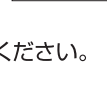
- 空だきはおやめください。火災や本体の変形、ハンドルの破損や火傷の原因となります。



- 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。変形の原因となります。

- ストーブ、オーブン、電子レンジでは使用しないでください。火災や機械の故障、製品の破損の原因となります。

- 鍋の縁部は角を研磨しておりますが、指がぬれていすと思わぬところで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。



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