

B6(128×182mm)

40870



ステンレス洗米ボウル 18cm

取扱説明書

ご使用前に

- 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。
- 製造時の研磨のカスが落ちきれずに付着している場合があります。最初に使用する時は、食器用洗剤を付けたスポンジ等で数回こすり洗いしてください。それでも付着する場合、こすれ落ちたステンレス表面の不動態皮膜(酸化皮膜)と考えられます。金属タワシ等で強くこすり洗いするのは避けてください。

▲ 使用上の注意

- 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。
- オーブ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。

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になります。
- 金属タワシなど硬いもので洗うと傷がつきます。
- 鉄やアルミ等の異種金属の製品と接触したまま保管しないでください。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
材質 / 18-8 ステンレス (板厚 0.6mm)
MADE IN JAPAN



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

製造元
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