

# ■ST-05改6 IH対応ステンレス製品（ガラス蓋付）

## ～ 共通取扱説明書 ～

更新日:15.07.24

### △ お手入れ方法

#### ■ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。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。
- その後、米のとぎ汁や腐野菜を入れて煮立たせるか、水に10%程度の食酢を入れて沸騰させてください。内面に付着している細かい汚れを取り除く事に効果的です。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、シールをはがしてから使用してください。はがしにくい場合は、除光液（マニキュア落とし）又は市販のラベルはがし液を使用してください。
- 一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのものは、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

#### ■ご使用後は

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着しますが、水道水中の微量成分が残ったものです。人体に入っても問題ありません。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 腐食の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、十分にすすいでください。
- 初めてのご使用时や固いものでこすった場合、ステンレスがけずれ微量の粉状のものが内面に付着する事があります。付着した場合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。
- 内面が紅色に変色する事がありますが、ご使用上問題はなりません。変色が気になる場合は、水に10%程度の食酢を入れて沸騰させてください。内面に付着している細かい汚れを取り除く事に効果的です。

### △ 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、ヤケドや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や麹（こうじ）が含まれるみそ、具が少なくなったみそ汁を再加熱（温め直し）する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

- 加熱する前にお玉で良く、かき混ぜてください。
- 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。
- 一気に強火で煮立てないでください。

### △ 強化ガラスの取扱上の注意

- 高い所から落とす等、急激な衝撃、強い衝撃を与えないでください。
  - たわし又は磨き粉の使用等、傷が付くような取扱は避けてください。
  - 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散しますので注意してください。
  - 蓋が熱いうちに水に浸ける、又は水をかける、濡れた布で触れる等しないでください。急激な温度変化により破損する事があります。
  - 蓋をずらす等、蓋に直火があたるようなご使用はしないでください。ガラスの一部のみに炎の熱が加わり、破損の原因になります。
  - 空炊きをしないでください。
  - 蓋以外には使用しないでください。
  - 電子レンジやオーブンに使用しないでください。
  - 食器洗浄機は正しく使用してください。すすぎが不十分ですと洗剤のアルカリ成分が残ります。
- ※落したり、傷が付いたり、直火にあててしまったガラスは、外観上異常がなくても「強化処理」をした表面のガラスが崩れ、ある日突然粉々に割れてしまう事がありますのでご使用を中止してください。

品名/強化ガラス製器具  
強化の種類/全面物理強化

商品のお問い合わせに  
対応させて頂くため、ここに  
ラベル又は品質表示を  
貼ってください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。 ST-05改6

## 100-200V熱源対応 ステンレス製品 （ガラス蓋付）

### 共通 取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。  
ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

この取扱説明書は本体に付属のラベル又は、品質表示と一緒に必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

#### 和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地  
0256-66-8511 [アフターサービス係]  
http://www.wahei.co.jp

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら



※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。  
※イラストは一般的なものであり、実際の鍋の形状とは異なります。

△ 注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

△ 注意 ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

### △ 取扱上の注意

- 調理中や直後は本体、取っ手、つまみが熱くなっています。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。臭いも発生します。又、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。
- 空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手やつまみの破損やヤケドの原因になります。
- 湯まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 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、調理器の故障の原因になります。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 取っ手やつまみがゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。つまみがネジ止めの場合、ネジを締め直してから使用してください。
- 取っ手やつまみのガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。
- オーブンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。
- 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になる事があります。
- 天ぷら、揚げ物料理には、使用しないでください。油温が200度以上に達すると火災の危険があります。

- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。

- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。

- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。

●調理後は内容物を保存しないでください。腐食発生の原因になりますので他の容器に移してください。

- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。

### ステンレスの黒ずみについて

- ご使用により加熱されると、金属表面が変色してきますが、これはステンレスの表面にできた酸化皮膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありませんので、そのまま使用してください。
- アクの強いものを料理すると、アク(タンニン酸等)がステンレスの成分(鉄分)と反応して黒く変色する事があります。アクの強いものは十分にアク抜きをしてください。

△ 注意 商品内側の縦シワは使われているステンレス鋼材の特性によるもので、ご使用上問題はありません。

### 取っ手・つまみが《木製》の製品の場合

- ご使用状況により、ヒビや割れが生じる場合があります。割れが広がってきた場合は危険ですので使用しないでください。
- お手入れの際、取っ手、つまみになるべく水分が入らないように注意してください。

■下記対応熱源で使用してください。



### △ クッキングヒーターでご使用の際の注意

- ※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。
- ※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。

- 空炊きをしないで、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。

- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。

- 鍋はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。

- IHクッキングヒーターは電源を入れたと急激に鍋を加熱するため、少量の油の場合 30秒で発火点に達します。そのため、下ごしらえ等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。

ガス火でも使用できます。

✕印は「オーバープリント」にしてください。