

# ■AL-N05改1 IH対応アルミふっ素樹脂加工二・三食鍋（ガラス蓋付） ～ 共通取扱説明書 ～

更新日:21.05.18

## △ 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。
  - 本体にシール等が貼ってある場合には、はがしてから使用してください。
- 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てきますが、水道水中の微量成分が残置したものです。人体に入っても問題ありません。
  - スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
  - 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。
  - お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。

※焼き物、炒め物料理をする場合は、ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、ふっ素樹脂加工が長持ちします。

## △ 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。
  - 耐熱ガラスではありません。蓋が熱いうちに水に濡れる、又は水をかける、濡れた布で触れる等、急激な温度変化は避けてください。破損する事があります。
  - たわし又は磨き粉のご使用等、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。
  - 蓋以外には使用しないでください。
  - 電子レンジやオープンに使用しないでください。
  - 食器洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。白く濁ったり、割れる事があります。
- ※落としたり、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」をした表面のバランスが崩れ、ある日突然粉々に割れる事がありますのでご使用中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

### 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、つまみになるべく水分が入らないよう注意してください。

### つまみが《金属》の製品の場合

- ご使用中や直後は、つまみが大変熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。

### つまみが《塗装》の製品の場合

- つまみは塗装が施されています。取扱方法や使用頻度により、塗装の変色やはがれが発生する事がありますが、ご使用上問題はありません。食器洗乾燥機には使用しないでください。

### 外面が《磨き仕上（アルミ生地）》の製品の場合

- 外面が磨き仕上の製品は、アルミ生地を生かした加工です。多少の傷や生地の酸化により黒ずみが発生する場合がありますが、ご使用上問題はありません。

### 外面が《つや消し塗装仕上》の製品の場合

- 外面がつや消し塗装仕上の製品は、ご使用に伴い擦れ跡が目立ったり、ふきん等で強く擦ると色落ちする場合がありますが、ご使用上問題はありません。

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。

AL-N05改1

100-200V熱源対応  
ふっ素樹脂二・三食鍋  
(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

和平方エイス株式会社  
〒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]  
https://www.wahel.co.jp

Q&Aはこちら



受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

※ご使用前に必ず各部に異常がない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。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお客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。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- 過度の空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、外面塗装の損傷、ふっ素樹脂加工の劣化、取っ手やつまみの破損やヤケドの原因になります。
- 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。
- 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。
- 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。
- つまみのガッツキや破損に対し、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。
- 調理後は内容物を保存しないでください。ふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因になりますので他の容器に移してください。
- オープンで使用する時は、蓋を外してください。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。

- 織まで水等を満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。ガスが火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は中火以下で使用してください。
- ふっ素樹脂加工の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂加工を傷付けます。
- 金属製の調理器具は使用しないでください。ふっ素樹脂加工がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。
- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものご使用は避けてください。アルミニウムに腐食が生じる事があります。
- 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。
- 片方だけの調理等、空炊き状態で使用しないでください。ふっ素樹脂加工の劣化の原因になります。

## 天ぷら・揚げ物料理禁止

- 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。

## 温度センサー付ガスコンロでの注意

コンロの中央部に乗せて温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。

- △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。

## 過度の空炊き厳禁!!

- △注意 ●過度の空炊きをしますと本体の変形、外面塗装の損傷、ふっ素樹脂加工のはがれ等が発生する恐れがあります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、中火以下で使用してください。

■下記対応熱源で使用してください。



## △ IH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。

- 過度の空炊きをしないで、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ると急激に鍋を加熱するため、少量の油の場合、数十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。

※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場合は、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

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。