

RB-1746 IH対応フライパン24cm

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。

＜△取扱上の注意＞

- 調理中や直後は本体、取っ手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。
 - 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。
 - 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。異臭も発生します。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。
 - 取っ手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。ネジを締め直してから使用してください。
 - 取っ手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。
 - 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、取っ手の破損やヤケドの原因になります。万一、空炊きをした場合に水をかけて急冷しないでください。
 - 縁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。
 - 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。
 - 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。
 - 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のもの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場合があります。
 - 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角の丸い滑らかなものを使用してください。鋭利な器具で傷が付いた場合、その部分より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ご使用頂くと、いっそう長持ちします。
 - 天ぷら、揚げ物料理に使用する場合は油温を200度以上に上昇させないでください。油が引火する原因になります。調理中に場所を離れる時は、必ず火を止めてください。又、油の加熱中に蓋をしないでください。油の温度が急激に上がり、蓋を開ける際に発火して火災の危険があります。
 - 少量の油で揚げ物をすると発火する恐れがあります。油量は適量にて使用してください。
 - 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。
 - ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
 - オープ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。
 - 取っ手下部に、水抜き穴を開けています。洗った後に取っ手内部に水が溜まっている事がありますので、十分に水抜きをしてから使用してください。穴がふさがっていたら先の尖ったもので穴を開けてから使用してください。
 - 食器洗浄機には使用しないでください。又、つけ置き洗いは絶対しないでください。取っ手部分から水が入り、取っ手内部のネジ・根元部分の腐食や再加熱の際に熱くなりヤケドの原因になります。
- △ 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。
- △ 突沸現象に注意!!**

みそ汁等の沈殿しやすい調理物は温め直しの際、内容物が突然噴き出したり、衝撃で鍋が転倒する場合がありますので、以下をお守りください。

 - 加熱前にお玉等で良くかき混ぜてください。
 - お玉等でかき混ぜながら煮立ててください。
 - 一気に強火で煮立てないでください。
- | | |
|------------------------|-------------------|
| 表面加工/内面：ふっ素樹脂塗膜加工 | } (底の厚さ)
2.6mm |
| 外面：焼付け塗装 | |
| 材料の種類/本体：アルミニウム合金 | } |
| はり底：ステンレス鋼
(クロム16%) | |
| 寸法/24 cm | |
| 満水容量/3.1 L | |

＜お手入れ方法＞

- 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留したものです。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。
- 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。
- ※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。
- ※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。
- ※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。

