

# ■HO-07改7 IH対応ホーロー製品 ～ 共通取扱説明書 ～

更新日:17.10.24

## △ お手入れ方法

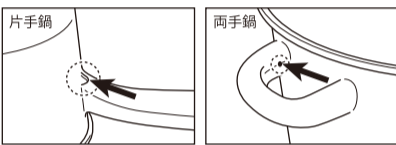
- ご使用前に
- 製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
  - 本体にシール等が貼ってある場合には、はがしてから使用してください。
  - 一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプの場合は、変形の可能性がありますので、使用しないでください。
- ご使用後は
- ご使用後は食用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分だと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残ったものです。人体に入っても問題ありません。
  - スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。表面を傷付け、ヒビ割れやはがれの原因になります。
  - 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スポンジ等で取り除いてください。
  - サビが発生した場合は、できるだけ早めにスポンジ等で洗い落としてから水気を拭き取り乾燥させてください。
  - 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。

### 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。

### 《ホーロー取っ手》の製品の場合

- 図の取っ手内側の穴は、ホーロー焼付工上の取っ手内部の空気抜き穴です。つけ置き洗いはしないでください。取っ手内部に水が入り、サビ発生の原因になります。



### 《リング巻》の製品の場合

- 製品端部を衝撃等から保護するために、ステンレスリングを巻いています。
- つけ置き洗いはしないでください。リング内部に水が入り、サビ発生の原因になります。
- ご使用後は特にリング巻部分は柔らかい布等で水気を拭き取り乾燥させてから収納保管してください。

## MEMO

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。

HO-07改7

## 100-200V熱源対応 ホーロー製品

## 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

Q&Aはこちら



受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (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 空炊きをしないでください。
- △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(蓋付の場合)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。
- 取っ手やつまみ(蓋付の場合)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。取っ手やつまみ(蓋付の場合)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(蓋付の場合)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。
- 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向きを調整してください。
- 絶対に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(蓋付の場合)の破損やヤケド、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。万一空炊きをしてしまった場合は、水等をかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- 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。急冷するとホーローはガラス質ですので、ヒビ割れやはがれ、変形の原因になります。

- 炒め物、煎り物料理には使用しないでください。ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。
- ぶつかけたり、高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。ホーローはガラス質ですので、ヒビ割れやはがれ、破損や変形の原因になります。

- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 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。

- オーブンでは使用しないでください。破損やヤケドの原因になります。
- 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。

- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 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。

## 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。

## △注意 空炊き厳禁!!

- 絶対に空炊きをしないでください。空炊きをしますと本体の変形、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。
- 鍋底に食材がくっ付いた状態も局部空炊きとなり、ホーローのヒビ割れやはがれにもつながります。
- 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。

## サビの発生について

- 製品本体は鉄板を加工し、その表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の端部にはホーロー塗膜がかりにくいため、サビが発生しやすくなっています。
- ホーローのヒビ割れやはがれもサビ発生の原因になります。
- サビが発生しても、鉄サビは人体に有害なものではありません。
- サビが発生した場合は、できるだけ早めにスポンジ等で洗い落としてから水気を拭き取り乾燥させてください。

■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。

- 絶対に空炊きをしないでください。空炊きは高温になるため、ホーローが器具に付着し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。

- IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず火力(出力)を「中」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、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。
- 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でのご使用は、必ず火力(出力)を「中」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、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。

- 煮込み料理や鍋料理の際、具材(大根、じゃがいも、こんにやく等)の表面積が大きいものが、鍋底に密着した状態で加熱を続けしないでください。
- △注意 具材が鍋底に貼り付いて、焦げた部分が空炊き状態になるため、ホーローやIHクッキングヒーターのプレート表面破損の原因になります。煮込み料理や鍋料理の際は、火力を弱くして時々かき混ぜるようにしてください。

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。