

注意 IHクッキングヒーター等、ガスコンロ以外の熱源には使用できません。

注意 水のつぎ足しを繰り返し行わないでください。
注意 アルマイト加工の腐食、黒変化（内面が黒くなる）の原因になります。

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。特に赤だし成分や麴（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。

空炊厳禁!!

注意 ●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、アルマイト加工の損傷の原因になります。

- 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。

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（蓋付の場合）になるべく水分が入らないように注意してください。

取っ手・つまみが《金属》の製品の場合

- ご使用中や直後は取っ手、つまみ（蓋付の場合）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。