



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。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。



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。

水抜き穴がある場合

- 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にしないでください。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。
- ※イラストは一般的なものであり、実際の形状とは異なります。

