

ます。

ださい。



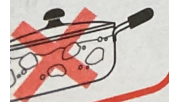
がゆるんだ状
脱落してヤケド
つまみ（蓋付の
を締め直して



ください。取っ



しないでくだ
になりますの



- アルマイト加工の表面で材料を刻んだりする事は避けてください。
- 金属製の調理器具は使用しないで**ください。アルマイト加工を傷付けます。木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。

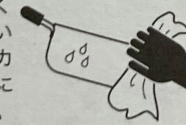
金属製
調理器具



- 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。



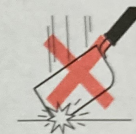
- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。



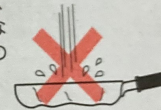
- 天ぷら、揚げ物料理には、**使用しないで**ください。油温が200度以上に達すると火災の危険があります。



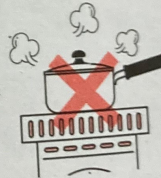
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。



- 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。



- ストーブの上では危険ですので**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（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。

