

<△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。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。
- 鍋はコン口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。又、隣接するコン口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。
- 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。
- 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等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。
- 調理後は内容物を保存しないでください。腐食発生の原因になりますので他の容器に移してください。
- 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。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 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。
- 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。
- 下ごしらえ等、炒める作業を行うと鍋が高温になって空炊きと同じ状態になり、油が焦げ付いたり、鍋底が変色、変形する原因になります。下ごしらえ等、炒める作業が必要な場合は、フライパン等で炒めてから鍋に入れて頂く事をおすすめします。
- 山菜、ごぼう、ほうれん草等、アクの強いものを料理すると、鍋や食材が黒く変色する事があります。これは、食材に含まれる「タンニン」とステンレスの成分（鉄分）が反応するためであり、有害なものではありません。
- 加熱により、ステンレスの表面が変色する事があります。これは表面にできた酸化皮膜が加熱により熱変色した着色現象であり、有害なものではありません。
- 内面が虹色に変色する事があります。特に新品の鍋の場合、発生しやすくなります。これはステンレスの表面を覆う不動態皮膜に、水道水中の微量成分が付着して虹色に見せている現象であり、有害なものではありません。

⚠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研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。

IHクッキングヒーターは電源を入れると急激に鍋底を加熱し、発火点に達する事があり、少