

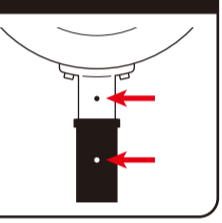
△ お手入れ方法

■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器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
 ●その後、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。表面に薄い皮膜ができて、黒化が起こりにくくなります。

■ご使用後は
 ●ご使用後は食器用洗剤を付けて、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。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着しますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
 ●スチールたわし、アルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗浄機用洗剤等）、磨き粉等を使用しないでください。表面を傷付け、腐食、黒化、穴アキの原因になります。
 ●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取り除いてください。
 ●塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
 ●鉄等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
 ●食器洗浄機には使用しないでください。腐食や黒化の原因になります。

<黒化の直し方>
 ●内面が黒化を起こしたり、白いぶつぶつができる事がありますが、ご使用上問題はありません。どうしても直したい時は、輪切りにしたレモンの切り口で黒化部分をこすってください。又、スチールたわし、磨き粉等を使って取り除けます。（ただし、完全に取れない場合もあります。）
 ●黒化を直した後はそのままにしておくと、すぐ黒化を起こします。米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。表面に薄い皮膜ができて、黒化が起こりにくくなります。
 ●米のとぎ汁で煮沸しても完全に、黒化を防止するわけではありません。若干の黒ずみは発生します。こまめに、米のとぎ汁の処理をおすすめします。

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。

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。
 ALK-03改3

**ガスコンロ専用
 アルミ生地製品
 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
和平フレイズ株式会社 Q&Aはこちら
 〒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]
<https://www.wahei.co.jp>
 受付時間 9:00～12:00 / 13:00～17:00 (土日・祝日は除く)



※ご使用前に必ず各部に異常がないか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 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。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手には触れないように注意してください。
- 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。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に向きを調整してください。
- 空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手やつまみ(蓋付の場合)の破損やヤケドの原因になります。
- 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。
- 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)のガタつきや破損に対し、改造や応急処置等の手当をして使用する事は危険です。のでやめてください。
- 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。
- オープンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。
- 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。

- 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。ガスが火が消えたり、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。
- 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。
- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものご使用は避けてください。アルミニウムに腐食、黒化、穴アキが生じる事があります。
- 効率的に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。
- ストーブの上では危険です。使用しないでください。

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 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 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。特に赤だし成分や糖(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 水のつぎ足しを繰り返し行わないでください。黒化(内面が黒くなる)の原因になります。

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。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。