freiz

味むすび
AZI MUSUBI

アルミ雪平鍋 18cm

素朴で温かみのある
昔ながらの雪平鍋

RB-2584

素朴で温かみのある

昔ながらの雪平鍋

4 903779 125843

MADE IN CHINA

freiz

味むすび
AZI MUSUBI

アルミ雪平鍋 18cm

素朴で温かみのある
昔ながらの雪平鍋

和平フレイズ株式会社
〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511（フリーナビダイヤル）
受付時間　9:00～12:00
13:00～17:00（土日・祝日休除く）

レシピへGO!
www.wahei.
co.jp/recipe

ガスコンロ専用

IH クッキングヒーターには
使用できません

弊社製品の
Q&Aはこちら
www.wahei.
co.jp/faq1

⚠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。

⚠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際、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。

RB-2584
アルミ雪平鍋18cm

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。ご使用の前に取扱説明をよくお読みの上、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。

＜⚠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。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。
●鍋はコンロ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。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。
●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。ネジを締め直してから使用してください。
●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。
●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。
●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。
●多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のもののご使用は避けてください。アルミニウムに腐食、黒変化、穴アキが生じる事があります。
●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。
●オーブ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。
●IH クッキングヒーターには使用できません。
●水のつぎ足しを繰り返し行わないでください。黒変化（内面が黒くなる）の原因になります。
●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。

材料の種類／アルミニウム合金	（底の厚さ1.8mm）
寸　　法／18 cm	
満 水 容 量／1.9 L	

＜お手入れ方法＞
●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、黒変化が起こりにくくなります。
●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てきますが、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、黒変化、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。腐食や黒変化の原因になります。

紙 ラベル　ポリ 袋

●木製の取っ手はご使用状況により、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、取っ手になるべく水分が入らないように注意してください。

＜黒変化の直し方＞
●内面が黒変化を起こしたり、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変化部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。）
●黒変化を直した後はそのままにしておくと、すぐ黒変化を起こします。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、黒変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、黒変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。

※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。