

■HO-005 IH対応ホーロー製品 天ぷら・揚げ物OK (ガラス蓋付)
～ 共通取扱説明書 ～

更新日:24.05.29

△ 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。
 - 一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのものは、変形可能性がありますので、使用しないでください。
- 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、磨き粉等を使用しないでください。表面を傷付け、ヒビ割れやはがれの原因になります。
 - 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スポンジ等で取り除いてください。
 - 食器洗浄機や食器乾燥機には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、つまみになるべく水分が入らないように注意してください。

《ホーロー取っ手》の製品の場合

図の取っ手内側の穴は、ホーロー焼付工程上の取っ手内部の空気抜き穴です。つけ置き洗いはしないでください。取っ手内部に水が入り、サビ発生の原因になります。



《リング巻》の製品の場合

- 製品端部を衝撃等から保護するために、ステンレスリングを巻いています。
- つけ置き洗いはしないでください。リング内部に水が入り、サビ発生の原因になります。
- ご使用後は特にリング巻部分は柔らかい布等で水気を拭き取り乾燥させてから収納保管してください。

△ 強化ガラスの取扱上の注意

- 高い所から落とす等、急激な衝撃、強い衝撃を与えないでください。
- 耐熱ガラスではありません。蓋が熱いうちに水に浸ける、又は水をかける、濡れた布で触れる等、急激な温度変化は避けてください。破損する事があります。
- たわし又は磨き粉のご使用等、傷が付くような取扱は避けてください。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散しますので注意してください。
- 蓋をずらす等、蓋に直火があたるようなご使用はしないでください。ガラスの一部のみに炎の熱が加わり、破損の原因になります。
- 蓋以外には使用しないでください。
- 電子レンジやオープンに使用しないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。白く濁ったり、割れる事があります。
- ※落としたり、傷が付いたり、直火にあててしまったガラスは、外観上異常がなくても「強化処理」をした表面のバランスが崩れ、ある日突然粉々に割れる事がありますのでご使用を中止してください。

品名/強化ガラス製器具
強化の種類/全面物理強化

シール蓋について (付属されている場合)

- 耐熱温度、耐冷温度以内で使用してください。
- コンロ等、火のそばに置かないでください。
- 本製品は、完全密封するものではありません。
- 先端が鋭利なもので傷付けしないでください。破損の原因になります。
- 変色する場合がありますが、ご使用上問題はありません。

アミについて (付属されている場合)

- 調理中や直後はアミが非常に熱くなっています。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。
- アミは安定させて使用してください。
- アミに天ぷら敷紙等は使用しないでください。火災の危険があります。
- アミは一時的に揚げ物の油切りにご使用頂くためのものです。油が切れたら他の容器に移してください。

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。

HO-005

100-200V熱源対応
ホーロー製品
天ぷら・揚げ物 OK
(ガラス蓋付)

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

和平方株式会社
〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511 [アフターサービス係]
https://www.wahel.co.jp

Q&Aはこちら



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 絶対に空炊きをしないでください。
- △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・ヒーター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。
- 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、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- 絶対に空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手やつまみの破損やヤケド、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。万一空炊きをしてしまった場合は、水等をかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- 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。急冷するとホーローはガラス質ですので、ヒビ割れやはがれ、変形の原因になります。

- 炒め物、煎り物、揚げ焼き料理には使用しないでください。ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。
- ぶつたり、高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。ホーローはガラス質ですので、ヒビ割れやはがれ、破損や変形の原因になります。
- オーブンでは使用しないでください。破損やヤケドの原因になります。
- 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。
- 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。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。

天ぷら・揚げ物料理をする場合

- 鍋が濡れた状態のまま油を注がないでください。加熱により油が飛び散りヤケドの危険があります。
- 調理中は、絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。場所を離れる時は、必ず火を止めてください。
- 油温を200度以上に上昇させないでください。又、火力は必ず中火力以下で使用してください。油が引火する原因になります。
- 油の加熱中に蓋をしないでください。油の温度が急激に上がり、蓋を開ける際に発火して火災の危険があります。
- 調理中に油のつぎ足しをしないでください。火災の危険があります。
- 少量の油で揚げ物をすると発火する恐れがあります。500g未満の油で調理しないでください。
- 調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけないでください。ヤケドの原因になります。

※揚げ物モードでは使用できません。油の温度に十分注意し、通常の加熱モードで使用してください。

冷蔵庫保存したものを再加熱 (温め直し) する場合

- 強火では使用しないでください。急激な温度変化によりホーローのヒビ割れやはがれ、破損や変形の原因になります。
- 良くかき混ぜながら加熱してください。

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 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。特に赤だし成分や麹(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。
- 煮立する際はお玉で良く、かき混ぜながら行ってください。
- 一気に強火で煮立さないでください。

空炊厳禁!!

- △注意 ●空炊きをしますと本体の変形、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。
- 鍋底に食材がくっ付いた状態も局部空炊きとなり、ホーローのヒビ割れやはがれにもつながります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、中火力以下で使用してください。

サビの発生について

- 製品本体は鉄板を加工し、その表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の端部にはホーロー塗膜がかりにくいため、サビが発生しやすくなっています。
- ホーローのヒビ割れやはがれもサビ発生の原因になります。
- サビが発生しても、鉄サビは人体に有害なものではありません。
- サビが発生した場合は、できるだけ早めにスポンジ等で洗い落とし水気を拭き取り乾燥させてください。

■下記対応熱源で使用してください。



△ IHクッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず中火力以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。

- 絶対に空炊きをしないでください。空炊きは高温になるため、ホーローが器具に付着し破損の原因になります。
- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。
- IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず火力(出力)を「中」以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損、ホーローのヒビ割れやはがれの原因になります。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。

煮込み料理や鍋料理の際、具材(大根、じゃがいも、こんにやく等)の表面積が大きいものが、鍋底に密着した状態で加熱を続けしないでください。具材が鍋底に貼り付いて、焦げた部分が空炊き状態になるため、ホーローやIHクッキングヒーターのプレート表面破損の原因になります。煮込み料理や鍋料理の際は、火力を弱めにして時々かき混ぜるようにしてください。

ガス火でも使用できます。

×印は「オーバープリント」にしてください。