

■ 味覚探訪 品名/レシピ&取扱説明書

サイズ:A6サイズ(8面)・・・T148×Y105mm(展開T148×Y420mm) / 蛇腹折り



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。

■本体
材料の種類/ステンレス鋼(クロム16%)
(底の厚さ0.5mm)
寸法/24cm
満水容量/3.2L

■蓋
材料の種類/ステンレス鋼

MADE IN CHINA

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.wahei.co.jp

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

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。

※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。
※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。
- 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。
- 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、取っ手やつまみの破損やヤケドの原因になります。
- 空炊きをした場合に、水をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- 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。
- ストープの上では危険ですので使用しないでください。
- オープンで使用する時は、蓋を外してください。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。
- 効率高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、変形の原因になります。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化した着色現象であり、有害なものではありません。
- 内面が紅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紅色に見せている現象であり、有害なものではありません。

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ご使用は、必ず中火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。

- 空炊きをしないで、必ず中火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。
- 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変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。
- 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は電源を入れたと急激に鍋底を加熱し、発火点に達する事があり、少量の油を入れた時、発火する危険があります。又、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。
- ※一般家庭用の200V電源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用電源で高出力タイプのものは、変形の可能性がありますので、使用しないでください。
- ※ガス火でも使用できます。

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、米のとぎ汁や屑野菜を入れて煮立たせ、水に10%程度の食酢を入れて沸騰させてください。内面に付着している細かい汚れを取り除く事に効果的です。
- 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白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残ったものです。人体に入っても問題ありません。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 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が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。
- 鉄やアルミ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。
- 腐食の発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、十分にすすいでください。
- 初めてのご使用時や固いものでこすった場合、ステンレスがけずれ微量の粉状のものが内面に付着する事があります。付着した場合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。
- 内面が紅色に変色する事がありますが、ご使用上問題はありません。変色気になる場合は、水に10%程度の食酢を入れて沸騰させてください。内面に付着している細かい汚れを取り除く事に効果的です。

※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。



IH対応蓋付ステンレス 卓上鍋24cm

멀티 그리드팬

レシピ & 取扱説明書

※ご使用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。



ハムルトン

材料【2~3人分】

あさり(殻付き).....170g
有頭エビ.....3尾
茹でたこ.....100g
茹でたこ.....3個
玉ねぎ.....1/2個
にんじん.....1/2本
ニラ.....1/4束
絹豆腐.....1/2丁
豆もやし.....1袋

作り方

1. あさりは砂抜きをする。有頭エビは背ワタを取る。茹でたこは一口大に切る。
2. 玉ねぎは1cm幅程度のくし切りにする。にんじんは短冊切り、ニラは5cm程度の長さに切る。絹豆腐は一口大に切る。豆もやしはざっと洗う。
3. 鍋にAを入れて蓋をし中火で加熱する。ひと煮立ちしたら昆布を取り出し、玉ねぎ、にんじん、豆もやし、①、帆立、絹豆腐の順に加え、蓋をしてさらに煮る。
4. 食材に火が通ったら、ニラをのせて出来上がり。

A 水.....700ml
昆布.....1枚(8g)
牛肉タンダ(和風顆粒だし)の小さじ1
酒.....50ml
しょうゆ.....大さじ1
すりおろしにんにく.....大さじ1/2
すりおろししょうが.....大さじ1/2
コチュジャン.....大さじ1
粉唐辛子.....適量



プデチゲ

材料【2~3人分】

玉ねぎ.....1/2個
長ネギ.....1/2本
ニラ.....1/4束
えのき.....1/2株
ウインナー.....4本
厚切りハム.....4枚(100g)
キムチ.....100g
乾麺.....1袋
スライスチーズ.....2枚

作り方

1. 玉ねぎは1cm幅程度に切り、長ネギは斜めの薄切り、ニラは5cm程度の長さに切る。えのきは石づきを取り、半分にする。ウインナーは半分斜め切りにする。
2. 鍋にAを入れて混ぜ合わせ、①、厚切りハム、キムチを加えて蓋をし、中火で加熱する。
3. 食材に火が通ったら、乾麺を加えてさらに煮込む。麺が柔らかくなった後、スライスチーズをのせて出来上がり。

A 水.....800ml
酒.....大さじ1
すりおろしにんにく.....小さじ1
すりおろししょうが.....小さじ1
ごま油.....大さじ1/2
コチュジャン.....大さじ1
味噌.....大さじ1



もつ鍋

材料【2~3人分】

キャベツ.....1/4玉
ニラ.....1/2束
にんにく.....1片
もやし.....1袋
牛もつ(下ごしらえ済のもの).....200g
赤唐辛子(輪切り).....適量
いりごま(白).....適量

作り方

1. キャベツはザク切り、ニラは5cm程度の長さに切り、にんにくは薄切りにする。もやしはざっと洗う。
2. 鍋にAと牛もつを入れ、蓋をして中火で加熱する。ひと煮立ちしてアクが出たら取り除く。
3. キャベツ、もやしを加えて蓋をし、さらに煮る。
4. 食材に火が通ったら、ニラ、にんにく、赤唐辛子、いりごまをかけて出来上がり。

A 水.....800ml
鍋ガラスープの素(顆粒).....大さじ2
しょうゆ.....大さじ2
みりん.....大さじ2
酒.....大さじ2
味噌.....大さじ1
オリーブオイル.....小さじ1
すりおろしにんにく.....小さじ1



韓国風おでん

材料【2~3人分】

油揚げ.....2枚
豚バラ肉.....50g(4枚)
長ネギ.....100g
長ネギ.....1/2本
こんにやく(板).....1/2枚
茹でたこ.....100g
さつま揚げ.....4枚
トッポギ.....55g(8個)
うずら卵(水煮).....12個
塩こしょう.....適量

作り方

1. 鍋にAを入れ、蓋をして30分程度置く。
2. 油揚げは熱湯をかけて油抜きし、水気を切る。粗熱が取れたら半分に切る。豚バラ肉は半分の長さに切り、塩こしょうをして油揚げに重ね波状にして竹串に刺す。
3. 大根は1cm幅程度のいちょう切りにする。長ネギは4cm程度の長さに切り、3切れずつ竹串に刺す。こんにやくは半分に切り、さらに三角に切って1切れずつ竹串に刺す。茹でたこは足を1本ずつ切り分け、竹串に刺す。さつま揚げは1枚ずつ竹串に刺す。
4. ①を中火で加熱し、沸騰したら昆布を取り出す。大根、トッポギを加えて蓋をして5分程度煮る。
5. ②、③、長ネギ、こんにやく、茹でたこ、さつま揚げ、うずらの卵を加えて蓋をせずに10分程度煮る。食材に火が通ったら塩で味を調え、Bを混ぜ合わせたタレを添えて出来上がり。

B 水.....800ml
昆布.....1枚(8g)
牛肉タンダ(和風顆粒だし)の小さじ1
しょうゆ.....大さじ1
味噌.....大さじ1
コチュジャン.....小さじ1
焼肉のタレ.....大さじ2
ごま油.....小さじ1