

■ST-05改10 IH対応ステンレス製品 (ガラス蓋付)

～ 共通取扱説明書 ～

更新日:22.06.06

△ 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、**米のとぎ汁や肩野菜**を入れて煮立たせるか、**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
●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。
●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。
●**初めてのご使用时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。**変色が気になる場合は、**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。

△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。

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。

△ 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器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

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。
ST-05改10

100-200V熱源対応 ステンレス製品 (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・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。**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。
- 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。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。
- 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。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 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。
- 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。
- 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。

天ぶら・揚げ物料理禁止
●天ぶら、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。

- 下記対応熱源で使用してください。
- ガスコンロ
 - IHクッキングヒーター
 - エレクトロヒーター
 - ラジエントヒーター
 - ハロゲンヒーター
 - シーズヒーター
 - オープン
 - 電子レンジ

△ 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。
- 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る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場合は、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。

✕ 印は「オーバープリント」にしてください。