

■角型おでん鍋（ステンレス製品/木蓋・仕切り付） ～ 専用取扱説明書 ～

更新日:24.06.11

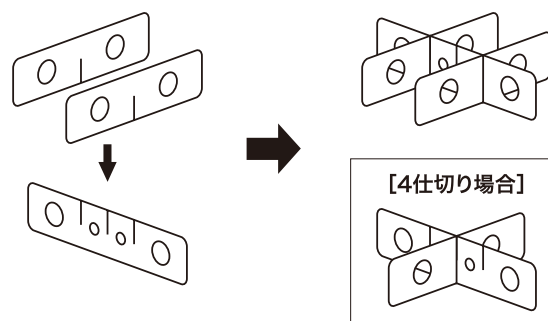
木蓋について

- ※天然素材を使用しているため、変色や変形（反り）する場合があります。
- 直接火に触れたり、火のそばに置かないでください。焦げて、ヤケドや火災の原因になります。
 - 蓋に直火があたるようなご使用はしないでください。ヤケドや火災の原因になります。
 - 表面がさくれてくる場合がありますので注意してください。
 - 長時間、湯水につけ置きしないでください。
 - 天然素材ですので、最初は多少臭いがします。
 - 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。
 - 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、風通しの良い所で日陰干ししてください。
 - 湿気の多い場所での保管は避けてください。カビ発生の原因になります。
 - 直射日光での乾燥や、食器乾燥器等による強制乾燥はしないでください。変形、破損の原因になります。

仕切りについて

- 三枚の仕切り板を切れ込みで重ね合わせ、鍋に入れて安定した状態で使用してください。

※取扱には十分、注意してください。



- 本体
材料の種類/ステンレス鋼
(クロム18%・ニッケル8%)
(底の厚さ0.5mm)
- 寸法/24x28cm
- 満水容量/4.8L
- 木蓋
材料の種類/天然木
- 仕切り
材料の種類/ステンレス鋼

MADE IN CHINA

※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。

角型おでん鍋 (木蓋・仕切り付) 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。

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 [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)

Q&Aはこちら



※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。

⚠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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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色した着色現象であり、有害なものではありません。

- 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。
- 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える現象であり、有害なものではありません。
- 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。

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。

- 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。特に赤だし成分や麵(ごうじ)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。

⚠ 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てきますが、水道水中の微量成分が残したものです。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。