

※使用後のお手入れ時、白い布等で本体を拭きますと布が薄黒くなる場合がありますが、衛生上問題はありません。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

### 品質表示

材料の種類／本体：鉄(底の厚さ1.0mm)

表面加工／本体：クリア塗装

寸法／24cm 27cm

MADE IN JAPAN

商品、取扱説明書の  
不明な点についての問い合わせ先

**株式会社タマハシ**

 **エポラス事業部**

〒959-1241 新潟県燕市小高 4549-6

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

U R L <http://www.smile-king.co.jp>

E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

受付時間／月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00  
(土日祝日を除く)

製造番号



袋:PE

**鉄製**

共柄  
中華油切

# 魚菜

## 取扱説明書

この商品は家庭で調理をするために使うものです。  
使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。

不適切な取扱いは事故につながります。

使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

**要保管**



本物の味を追求するために

## 使用前の準備・手順

**▲ 注意** この鍋は流通段階でのサビを防ぐ目的で表面にクリア塗装を施してあります。使用前に必ず空焼きを行い、表面の塗膜を焼き除いてください。

### ① 本体に貼ってあるシールをはがしてください。

シールが剥がれにくい場合には、ドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。または、サラダ油をしみこませると粘着部分が油で弱まりますので、一時間ほど置いてから剥がしてください。

**② 空焼きしてください。** 商品をガスコンロにかけ、強火で空焼きをしてください。塗装が焼けてくると煙が出始め、中央部より少しずつこげ茶色に変色してきます。さらに焼き続けると、こげ茶色から青黒く又は青白く変色してきます。(その際、ツヤが無くなってきます。)



フチの方で変色するように本体を動かしながら焼き続けてください。煙が出なくなり、フチの方で青黒く又は青白くなり、ツヤが無くなりましたら空焼き終了です。

空焼き時間は、商品のサイズ・ガスコンロの機種等により多少異なりますが、約15分～20分程度です。

※温度がかなり高くなりますので火傷には十分注意してください。又、煙が出ますので換気をよくして行ってください。

※空焼き状況により、煙が出ない場合があります。

※SIセンサー付コンロの場合。

空焼き作業の際は、SIセンサーを解除してからご使用ください。ご使用のコンロの取扱説明書に従い正しくご使用ください。

※SIセンサーが解除できない場合。

鍋で湯を沸かし5分程置きます。その後、湯を捨ててから、内面をクレンザーと金タワシを使用し、空焼き後と同じお手入れをしてください。

※電磁調理器では使用できません。

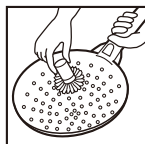
### ③ 洗ってください。



本体が冷めてから、食器用洗剤を付けたタワシで残った塗膜を洗い流してください。

※塗膜がうまくとれない場合は、クレンザーと金タワシを使い洗い流してください。

### ④ 乾かしてから油を塗る。



油切を乾燥させ、食用油を全体に薄く塗ってから使用してください。

- 取っ手の取付けに破損やガタツキがないか安全を確認してください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで購入店か(株)タマハシ お問い合わせ先までご連絡ください。

## 使用上の注意

- この商品は揚げ物の油切り専用です。油切り以外での使用はしないでください。
- 調理中や調理直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので、乳幼児は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置などの手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- 材料をすくう際、材料の入っている鍋を安定させてから使用してください。又、油切の持ち手が鍋に当たると、火傷の危険がありますので、十分注意してください。
- 直接火に触れないようにしてください。
- 取っ手は熱くなり火傷の危険があります。
- 急激な衝撃を与えたり、本体が熱い内に、急に水につけたりして冷やさないでください。変形の原因になります。

## お手入れ・保管について

- 使ったままにしておきますと錆が発生場合があります。使用後は食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジで洗い、乾燥させてから、冷めたあと本体に食用油を薄くひいて保管してください。
- 表面を傷めますので、洗う際は金タワシ・クレンザーの使用はさけてください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、または濡れたまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆の発生原因となります。
- 使用しているうちに錆が発生した時は、錆の部分を金タワシでこすり落とし、必ず水気を拭き取って乾かしてから食用油を薄くひいて保管してください。
- こげつきなどを落とす場合はナイフや傷つけやすいものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除き、必ず水気を拭き取って乾かしてから食用油を薄くひいて保管してください。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。