

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。)フチの方まで変色するように鍋を動かしながら焼き続けてください。煙が出なくなり、フチの方ま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。

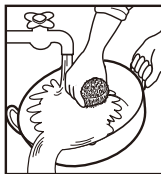
空焼き時間は、商品のサイズ・ガスコンロの機種等により多少異なりますが、約15分～20分程です。

- ※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。



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。

鍋をコンロに置き弱火で乾かし、食用油を全体に薄く塗ってから使用してください。

■電磁調理器で御使用の場合

※電磁調理器では加熱センサーが働き、空焼きは出来ませんので下記の手順で塗膜を取り除いてください。

- ① 本体に貼ってあるシールをはがします。
- ② 揚げ鍋に熱湯を入れ、5分ほどおき揚げ鍋を温めます。
- ③ お湯を捨て、すぐにクレンザーと金タワシで揚げ鍋の内面をゴシゴシ磨いて塗膜をけずり落としてください。塗膜が取れてくるとツヤが無くなり、白くなってきます。その後、お湯で洗い流します。
- ④ 次に、もう一度同じ要領で揚げ鍋を温めて、今度は外面を磨いてください。
- ⑤ その後、食器用洗剤を付けてお湯で洗い流し、本体をペーパータオルやふきんなどで拭いてよく乾燥させ、食用油を全体に薄く塗ってから使用してください。

※塗膜がうまく取れない場合は、②～③を数回繰り返してください。又、数回繰り返すと塗膜が取れたところから錆が出てくるがありますが問題はありません。金タワシで錆を磨き落としてください。

※熱湯を入れる際は、安定感のある平らな面に置いてください。又、熱湯が入っている時、及び直後は揚げ鍋が大変熱くなっていますので、火傷には十分注意してください。

※電磁調理器では機種により使用できない場合があります。使用前にお手持ちの電磁調理器の取扱説明書をよく読んだ上で、本品が使用できるか確認してください。

- 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

▲ 警告

- 調理中、油煙が多く出たら火を止めてください。油が発火し、火災の危険があります。また、調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。
- 油の温度は200℃以上にしなないでください。油に引火する恐れがあります。下ごしらえなどで油を使用する際には油の温度を200℃以上させないでください。
- 調理中の油のつき足しは危険ですからやめてください。
- この鍋は天ぷらなど揚げ物料理専用です。揚げ物以外には使用しないでください。
- 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。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落して火傷、油漏れによる火災の危険があります。



- 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。
- お鍋をあたためる以外のカラ炊きはしないでください。火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷の原因となります。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させてから使用してください。
- 炎が鍋の底面からはみ出さないように使用してください。また、隣接するコンロの炎が取っ手部分に当たらないよう向きを調整してください。
- 縁まで内容物を満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれなどでガスコンロの火が消え、ガス漏れ事故などの危険があります。また油は入れすぎないよう十分注意し、適量にて使用してください。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。落下や異常加熱による火傷や物品の破損の危険があります。
- 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。
- おでん・シチューなどの煮物料理には使用しないでください。錆の発生原因となります。



お手入れ・保管について

- 使ったままにしておきますと錆の場合があります。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、コンロに置き弱火で乾かし、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、湿気が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の発生した時は、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。

- ※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、これは加熱により鉄の表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)が取れたもので、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。
- ※使用済の油を固める凝固剤を使用した際は、固まった油を長時間鍋の中に放置しますと、結露現象により、本体にサビが生じる場合があります。

品質表示

材料の種類/
本体:鉄(底の厚さ2.0mm)
表面加工/
本体:クリア塗装
満水容量/
27cm(3.7ℓ)
30cm(5.0ℓ)

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
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

魚菜

鉄製
共柄
揚げ鍋
揚げ物専用

本物の味を追求するために

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

