

印刷仕上がりサイズ : A5 (148mm×210mm)

仕上がりサイズ : A6 105mm×148mm(両面二つ折)

#### お手入れについて

- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーロー表面を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布で拭き取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合は金属製の硬い物でこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後で、食器用洗剤をつけたスポンジで丁寧に洗ってください。
- 使用後は、ぬれたままにせずよく洗って水分を拭き取り乾燥させてください。
- 食器乾燥機、食器洗い機で使用する場合、ホーローは表面がガラス質なので強い衝撃を与えないでください。ひび割れる恐れがあります。
- 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サビが発生する原因になります。

#### 品質表示

- 材料の種類 本体/ほうろう用鋼板 (底の厚さ 0.8mm)
- 表面加工 本体/ほうろう
- 寸法 15cm
- 満水容量 1.2L

#### 【取扱上の注意】

- 空だきをしないでください。
- 使用後はよく洗って水分を拭き取り乾燥させてください。
- フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手又は握り手部分が熱くなる場合がありますのでご注意ください。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- こげつき等を落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
- 天ぷら等の料理に際しては、油温を 200°C 以上に上昇させないでください。
- 炒めものには使用しないでください。
- 高い所から落とす等急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- ストープの上で使用しないでください。

お問い合わせ  
**株式会社 タマハシ** 〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6  
TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252  
URL <http://www.smile-king.co.jp> E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

MADE IN JAPAN

本商品は、下地は中国国内で、絵付け、仕上げの完成工程を日本国内で行った商品です。

## ホーロー両口ミルクパン 15cm 取扱説明書

この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。  
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。  
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

#### 要保管

#### お使いいただく前に

- ご使用になる前に、取っ手のぐらつきやひび割れなどの不具合がないことを必ずご確認ください。
- 注意シールが、取っ手やふたに貼ってある場合ははがさないでください。
- はじめてご使用になる時は、食器用洗剤を付けたスポンジ等でよく洗ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用にならずに、お買い求めのお店までご連絡ください。

#### ホーロー（珪瑯）製品について

珪瑯（ほうろう）は、鉄にガラスの膜を高温で焼き付けています。表面がガラス質なので、酸・塩分に強い上に、においがつきにくく非吸着性にすぐれて、色が移らず雑菌が繁殖しにくく衛生的です。ホーローは熱伝導率に優れていますので、スープや煮込み料理等じっくり作るものに向いています。

ホーローは工程のほとんどが手作りで製造しております。鉄（生地）の上に下地釉薬（黒色）を焼き付け、さらに上地釉薬（表面の色）を高温（約 800 度）の炉で焼成しております。以下の状態につきまして製造工程上避けることができません。手作りで一点一点の状態に個体差がありますのであらかじめご了承ください。

- ホーロー焼付工程での吊り痕
- 微細な黒点や線、シミ
- 釉薬やツヤの多少のムラ
- 製品の端面部分には釉薬が乗りにくくなっております。
- 端面の黒い部分は下地の釉薬ですのでご安心ください。

ホーロー製品は1つ1つ手作りの為、製品によっては色ムラ、黒い点、突起物等が生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、安心してご使用ください。

印刷仕上がりサイズ：A5（148mm×210mm）

仕上がりサイズ：A6 105mm×148mm（両面二つ折）

#### 加熱する場合の使用上の注意

**注意** 加熱中や加熱直後は取っ手が大変熱くなり火傷の危険がありますので、必ずミトンやふきん等で取っ手を持ってご使用をお願いします。

本製品は下記対応熱源でお使いください。



**注意** 空だきをしないでください。

**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・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。

- 取っ手は熱くなりやけどの危険がありますので、ミトンやふきん等を必ず用いてください。
- 空だきをしないでください。空だきは火災や本体の変形、取っ手の破損、ホーローのひび割れやはがれの原因になります。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。また、万一、空だきをしてしまった時は、水などをかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- 過熱により、調理物がこげつきますので、「中火」以下で加熱してください。電磁調理器をご使用の場合も同様に「中」以下にしてご使用ください。また、こげつきにより局部加熱となりホーローのひび割れやはがれにもつながります。時々料理をかきまぜてください。
- 加熱調理中や、調理直後は本体が熱く、やけどの危険がありますので直接手を触れないでください。※特に幼児の手に触れることのないように十分注意してください。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。煮こぼれ、吹きこぼれにより、ガスの火を消す場合がありますので、調理物の量と火力を調整してください。また、調理中はそばをはなれないようにしてください。
- 本体はコンロの中央部にのせて、底面から炎がはみ出さないように火力を調節してください。炎により取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が焼損し脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きと火力を調整してください。
- ストーブの上や、電子レンジ、オープンレンジなどでは絶対に使用しないでください。異常加熱などによるやけどの危険があります。

-2-

- 取っ手や取っ手の取り付け部などに、変形、ひび割れなどが生じた物はご使用にならないでください。また、ご自分で修理、改造してご使用にならないでください。脱落によるやけどなどの事故の危険があります。
- ぶついたり高いところから落とすなど強い衝撃を与えないでください。ホーローはガラス質なのでひび割れる恐れがあります。
- 味噌汁など、調理物によっては再加熱（温め直し）の際に内容物が急にふきだしたりする突沸現象や場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品を破損する恐れがあります。調理物を再加熱（温め直し）する際は次の事項を必ずお守りください。
  - ・強火で一気に加熱しないでください。
  - ・煮立てる際はお玉で、よくかき混ぜながら加熱してください。
- 炒めものには使用しないでください。高温の炒めものは空だきと同じ状態になります。
- 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温度が 200°C以上上昇すると油に引火して火災の危険があります。
- 本体が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。本体の変形やホーローのひび割れの原因となります。

#### 電磁調理器（IHクッキングヒーター）でのご使用について

- お使いになる電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 電磁調理器をご使用の場合は必ず火力を（出力）を「中」以下にご使用ください。最大出力でご使用になりますと、短時間で空だき状態になり、底面の変形、ホーローのひび割れやはがれの原因になりますのでご注意ください。底面が変形と温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。
- 底面が変形した鍋は使用しないでください。電磁調理器が正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。
- 電磁調理器は火を使用しませんので、温度感覚がつかみづらく、気付かないうちに鍋底がとても高温になっていることがあります。調理中は鍋のそばをはなれず、調理物の鍋底へのこげつきがないかを常に確認してください。

#### サビの発生について

- 製品本体は、鉄板を加工しその表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の端面にはホーロー釉薬がかかりにくいいため、サビが発生しやすくなっています。
  - 端面からサビの発生はホーロー製品の製造上、避けられない欠点といえます。
  - 使用後はよく洗って乾燥させてください。水気を拭き取って乾燥させていただきますとサビの発生はある程度抑えることができます。
- ※サビが発生しても、鉄サビ（酸化鉄）は人体に害となるものではありません。柔らかいスポンジなどで洗っていただきますと、洗い落とすことができます。

-3-