

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用中性洗剤を付けた柔らかいスポンジなどで洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってよく乾燥させてください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分（マグネシウム・カルシウムなど）が固まったもので性能および衛生上問題はありません。取り除きたい場合は、クエン酸や酢を混ぜたお湯を沸かし、その後、食器用中性洗剤や研磨剤を付けたスポンジなどでこすり落としてください。
- こげつきなど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。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 調理後は本体内に内容物を保存しないでください。錆の発生原因となりますので、他の容器に移してください。
- 汚れたまま、長時間放っておくと汚れが落ちにくくなりますので、使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したままや濡れたままの状態で放置したり、湿気の多い場所での保管は錆の発生原因となります。
- 鉄やアルミなど異種金属の製品と接触したまま、または濡れたまま放置しないでください。錆の発生原因となります。
- 錆が発生した時は食器用洗剤や研磨剤を付けたスポンジなどでこすり落としてください。
- 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。
- 材料の性質上、加熱により本体が変色してきますが、（内面が虹色になる場合もあります）これは熱により、本体表面に酸化してできた膜（酸化被膜）です。衛生上問題はありますが、取り除きたい場合は、市販の金属研磨剤を付けたスポンジなどでこすり落としてください。
- 加熱により本体や底部が変色してきますがこれはステンレスの表面にできた酸化被膜や汚れの焼きつきによるものです。有害な物質が生成されたものではありません。
- 市販の金属研磨剤などを付けたスポンジなどで本体をこすると、小さな傷がつくことがあります。使用上問題ありません。

品質表示

材料の種類／本体：ステンレス鋼（クロム18%）
（底の厚さ0.5mm）
フタ：ステンレス鋼（クロム18%）
取っ手・ツツミ：ステンレス鋼（クロム18%）
寸法／16cm
満水容量／1.4ℓ

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についての
問い合わせ先

Tamahashi co., Ltd.

輸入販売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

URL <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



要保管

AM-16W

味名人 丁度鍋 16cm



図はイメージです。

200V IHクッキングヒーター対応



あらゆる熱源に対応。もちろんガスにも使えます。

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご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。
不適切な取り扱いは事故につながります。
この取扱説明書は必ず保管してください。

使用前の準備

- ご使用前には必ず、各部に異常がないことを確認してください。取っ手のガタつきや変形などが生じている場合には使用しないでください。
- 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用中性洗剤を付けて、スポンジなどで十分に洗います。次に乾いた布などで水気を拭き取ってから使用してください。
※お買い求め直後など、製品にシールなどが貼ってあるものはそれを剥がしてください。
シールが剥れにくい場合には、ドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。
(警告用ラベルはそのままにしておいてください。)
- お手持ちの加熱機器の取扱説明書をよく読んでいただき、正しくお使いください。
- 品質には万全を期しておりますが、万が一不具合やご不明な点がありましたら、ご使用にならずに 株式会社 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

※空焚き禁止 ※加熱中は火元を離れない
上記の項目を守っていただかないと**事故や火災の原因になります。**

- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 天ぷらなど揚げ物調理には使用しないでください。下ごしらえで油を使用する場合は、油の温度を200℃以上にししないでください。油の過熱による火災の要因になります。
- 調理中、調理直後は本体・取っ手が熱くなっています。やけどの危険がありますのでご注意ください。
- 急激な衝撃を与えたり空焚きは絶対にしないでください。空焚きは火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷や加熱機器の破損原因にもなります。万一、空焚きをしてしまった場合は水などで急に冷やさず、自然に冷やしてください。
- 取っ手のガタつきなどの破損に対し、改造や応急処置をして使用することは危険ですのでやめてください。
- フチまで内容物を満たした状態で使用しないでください。
- 本品は加熱機器の中央部にのせて、安定させた状態で使用してください。
- 火にかける際は、底面の水滴は拭き取ってください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。火が消えてガスが漏れたり、加熱機器などが故障する原因となります。
- ストーブや七輪など炭火の上では危険ですから使用しないでください。
- 電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。
- 加熱中や加熱直後は本体や取っ手が熱くなっていますので、火傷に十分注意してください。つかむ際には鍋つかみやふきんを用いて、すべらないようにしっかり握ってください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に触らないようにしてください。
- 調理後など本体が熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
- 調理後など、内容物を他の容器に移す際には本体外面への伝いもれや飛び散りに注意してください。
- アクの強い食材(ごぼうや山菜など)を調理した場合には、鍋や食材が黒く変色する場合があります。これは食材に含まれるタンニンが本体の鉄成分と反応した結果であり、製品の不具合ではありません。また、一般的には衛生上も有害ではないとされています。

注意「突沸現象」を防ぐ為に

みそ汁などで味噌を入れた直後や、温め直しの際には

1. あらかじめお玉でよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

「突沸現象」とは、味噌等が鍋底に沈殿している状態で急速に加熱した時に底部だけが先に沸き上がる現象で、内容物が飛び出したり、場合によっては鍋が転倒し火傷や物品の破損の危険があります。赤だし味噌(特に、だし入りの豆味噌)をご使用の場合は特にご注意ください。

【ガスコンロで使用するときは】

- 極少量の水を入れて沸騰させないでください。水が入っていない部分が高温になり変色が生じます。
- 鍋はコンロの中央部に乗せ、安定させて使用してください。片寄った状態で置かれるとハンドルが加熱され破損することがあります。
- 炎が底面からはみださないように火力を調節してください。また隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらないように向きを調整してください。炎が大きいと取っ手が加熱されて危険です。脱落の危険もあります。取っ手がこげて、ガタつきなどが生じた場合は使用を中止してください。特に径の小さい鍋は充分注意してください。
- 大きすぎる五徳では使用しないでください。

【クッキングヒーターで使用するときは】

- ご使用前に、お手持ちのクッキングヒーターの取扱説明書をよく読んでいただき、本品が使用できるか確認してください。
- 鍋はヒーターの中央部に置いてください。
- 普段ご使用の際、火力は必ず中(中火)以下で使用してください。最大火力で加熱しますと、変形などの原因になり、火傷や火災などの事故につながるおそれがあります。また、加熱中にブーンやジーといった音が生じることがありますが、これは本体が共鳴しているためで、製品の異常ではありません。
- ご使用により調理器(クッキングヒーター)のトッププレートが汚れる場合があります。これは、トッププレートに付着している油膜や汚れが熱により焼きついたものです。ラップやアルミホイルを丸めて、クリームクレンザーなどでこすって除去してください。