

取扱説明書 要保管

この商品は家庭で調理するために使うものです。
使用の際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。

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。
- ネジがゆるんでいる場合は、よく締めてから使用してください。
- 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。最初に使用するときに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。
- 本品はアルマイト加工を施していません。使用前には米のとぎ汁を入れて、約10～15分煮沸してください。変色しにくくなります。
- 品質には万全を期しておりますが、万一、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

- 調理器具としての用途以外には使用しないでください。
- 天ぷらなどの揚げ料理には使用しないでください。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℃以上にならないでください。油の過熱による火災の危険があります。
- 調理中や調理の直後は本体や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、幼児の手に触れないようにしてください。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。
- 取っ手は熱くなりやけどの危険があります。ミトンやふきんを使用してください。
- 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。
- 炎が鍋の底面からはみ出さないように調節してください。
- 鍋底の水溜などは拭き取ってからご使用ください。
- ネジがゆるんでいた場合は、締め直してから使用してください。
 - 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。取っ手がゆるんだ状態で使用すると脱落して、やけどの危険があります。ネジを締め直してから使用してください。その際、締めてもゆるみが直らない場合は使用を中止してください。
 - 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの炎が消えたり、調理器の故障の原因になります。
 - ストーブの上では危険ですから使用しないでください。

- 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。200Vの調理器(クッキングヒーター)をご使用の場合、最大火力で加熱しますと本体の破損の原因となり、やけどや火災などの事故につながる恐れがあります。又、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、これは本体が振動し、共鳴しているため、製品の異常ではありません。
- アクの強い材料を調理すると調理の汁などが変色することがあります。アク抜きを十分に行ってから調理してください。
- 酢や重曹などの酸性又はアルカリ性のもののお使いはお避けください。
- 調理中、時々料理をかき混ぜてください。こげつくことがあります。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。機器の故障や火災の原因になることがあります。
- 本体が熱い状態で水につけたりして急速に冷やさないでください。変形などの原因になります。
- 空焚きはしないでください。空焚きは火災や本体の変形、取っ手の破損ややけどの原因となります。万一、誤って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。
- つけ置き洗いや食洗機には使用しないでください。取っ手の金具から水が入ったり、取っ手の割れや破損の原因になります。

クッキングヒーターで使用する場合には

- 本品は加熱機器の中央部に乗せて安定させてください。
- 火力は必ず中(中火)以下で使用してください。
- ご使用前は必ず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。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。

					
IH	IH	IH	IH	IH	IH
100V・200VのIH調理器にご使用できます。					

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジなどで洗い、水気をよく拭き取って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する場合がありますが、水道水中の微量成分が固まったもので、性能および衛生上の問題はありません。
- 塩分や酸など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の発生原因となります。
- 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。
- 調理後は内容物を保存しないでください。腐食の発生原因となりますので他の容器に移してください。
 - 使用後はよく洗って乾燥させてください。
 - スチールたわし、磨き粉、アルカリ性洗剤などは使用しないでください。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。



アルミ製品の黒変化現象について

黒変化現象とはアルミ鍋の内面が黒くなる現象です。黒くなる原因は、アルミニウムと水が反応を起こし、水酸化アルミを作って表面に付着することが主な原因です。この物質が水の中のミネラル分と複雑な作用をして表面に固着し黒く見えるものです。水や調理物に含まれる成分によるものですので人体に影響はありませんのでそのままご使用になれます。

黒変化現象が気になる場合のお手入れについて

- 輪切りにしたレモンの切り口で、黒変化部をたんねんにこする。
- 水を入れリンゴの皮を入れて煮沸する。

※お手入れ後は再び黒変化しやすいため、米のとぎ汁を入れて 10~15 分煮沸してください。表面に薄い被膜ができて黒変化が起こりにくくなります。

AM-20U アルミ雪平鍋20cm

品質表示

- 表面加工/内外面：ミラー仕上げ（磨き仕上げ）
- 材料の種類/本体：アルミニウム合金
はり底：ステンレス鋼（クロム 18%）
（底の厚さ 2.5mm（はり底を含む））
ハンドル：天然木
- 寸法 / 20cm
- 満水容量 / 2.3ℓ

MADE IN CHINA

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



ラベル