

お手入れ・保管について

- ご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流し、乾いた布などで水分を拭き取ってください。次に本体を弱(弱火)で加熱して十分に乾燥させてください。その後、本体が十分に冷めたことを確認してから、**食用油を全体的に薄く塗って(保管して)**ください。
- 調理後の油などは本体で長期保存せず、別の容器に移してください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付着したままや濡れたままの状態(浸け置きなど)で放置しないでください。また、湿気の多い場所での保管はしないでください。錆の発生原因になります。
- 普段のお手入れの際は、スチールたわしや研磨剤などの使用はさけてください。表面の塗膜が破損し、錆の発生原因になります。
- こげつきなどを落としたい場合には、ナイフや傷つかけやすいものを使用しないでください。
- 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など、事故のおそれがあります。

万一、塗膜が剥離したり錆が発生した場合には

普段のお手入れとは異なりますが、まず剥離部分や錆を金たわしなどでこすり落としてください。次に水などで洗い流してから十分に乾燥させ、食用油を薄く塗って(保管して)ください。鉄素材の特徴で、いずれ油がその部分になじんでいき、錆びにくい状態になります。また、塗膜の剥離や錆の発生は製品性能等には特に影響はなく、通常どおりにお使いいただけます。

ご使用後は、乾燥させてから内面に薄く食用油を塗ってから保管してください。

※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1.2mm)
取っ手・フタ:鉄
つまみ:フェノール樹脂
- 表面塗装/本体:シリコン焼付け塗装
取っ手・フタ:シリコン焼付け塗装
- 寸法/16cm
- 満水容量/1.4ℓ
- 適正油量/約0.6ℓ

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
輸入発売元

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

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。
- ご使用前には食器用中性洗剤を付けて洗い、お湯で十分に流してください。次に乾いた布などで水気を拭き取り、**十分に乾燥した状態にしてから使用**してください。
※お買い求め直後など、製品にシール等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。
- 煮沸消毒はしないで**ください。水分が本体素地まで浸透して塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
- 本品表面には流通段階での錆の発生を防ぐためにシリコン焼付け塗装が施してありますが、その塗膜を取り除くためのカラ焼きは必要ありません。
※食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので、有害ではありません。
- 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、万一、不具合や不明な点がありましたら、ご使用にならずに(株)エポラス企画課商品係までお問い合わせください。

鉄製品(鉄素材)について

【錆の発生について】

鉄という素材は日々変化(変身)しています。錆の発生もそのひとつで、水と空気(酸素)があれば自然に発生します。ごく普通の環境で発生する錆は一般的に有害ではなく、万一、少量の錆を食べてしまった場合でも人体には影響がないとされています。

【鉄素材の特徴】

熱伝導性と保温性のバランスが良いだけでなく、強度も高いので丈夫で長持ちします。また、使い込んでいくうちに油が鉄素材になじんで錆びにくくなっていきますので、基本的なお手入れや保管方法を守っていただければ、長期間にわたり料理のパートナーとして活躍します。

【シリコン焼付け塗装について】

本品には流通段階での錆の発生防止や最初の使い易さのため、表面に食品衛生法に適合したシリコン焼付け塗装を施してあります。この塗膜は使用を重ねるうちに徐々に剥離・磨耗していき、永久に付着しているものではありません。万一、剥離した塗膜を食べてしまった場合でも人体には吸収されず、体外に自然排出されます。

使用上の注意

⚠ 警告

- 調理中(加熱中)は**絶対にその場を離れない**でください。離れる時には必ず、加熱をやめてください。
- 調理中に**油煙が多く出たら加熱をやめて**ください。油が着火して、火災の危険があります。
- 空焚きはしないでください。製品や加熱機器の破損原因になります。

【より安全にお使いいただくためには】

- 本品は**天ぷら、揚げ物専用鍋**です。煮物調理などその他の用途には使用しないでください。
- 油の温度は**200度以上**にしないでください。油の過熱による火災の危険があります。
- 取っ手に**ガタつきなどがある状態では使用**しないでください。脱落して事故になるおそれがあります。
- 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。

揚げ物専用

クックフリット Cook Fritto

ミニ揚げ鍋 16cm 鉄製



図はイメージです。

200V IHクッキングヒーター対応



ガスコンロ ハロゲンヒーター ラジエントヒーター シーズヒーター エンクロヒーター 電磁調理器

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

- 油量が極端に少ない場合には急激に油温が上昇し、着火するおそれがあります。
- フチまで油を満した状態で使用**しないでください。適正油量を目安に使用してください。
※適正油量は品質表示に記載してあります。
- 本品は加熱機器の中央部に載せて、**安定させた状態で使用**してください。
- 火力は必ず**中(中火)以下**で使用してください。特に200Vの調理器(クッキングヒーターなど)の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。
- ガスコンロで使用する場合、**炎が本体底面からはみ出さないように火力を調節**してください。また、隣接する別の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。
- 加熱中や調理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、**幼児は遠ざけ、絶対に触らせない**ようにしてください。
- 調理中の**油のつき足しは危険**ですのでやめてください。
- ストーブの上や七輪などの炭火では絶対に使用**しないでください。落下や異常加熱による破損から事故につながるおそれがあります。
- 水分の多い食材を調理する場合、**十分な水切り**をしてください。
- オープン・電子レンジでは**使用**しないでください。
- 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(使用済)の油の保管や廃棄は、十分に**油温が下がったことを確認**してから行ってください。
- 調理後など、油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。
- 付属の蓋はお買い求めいただいた製品専用です。他の製品には**使用**しないでください。
- 油を加熱する際には**必ず、蓋ははずして**ください。また、一時的であっても**調理中は蓋をし**ないでください。
- 蓋に過度の荷重や衝撃を加えないでください。変形などの破損原因になります。
- つまみを必要以上に締め付けしないでください。割れなどの破損原因になります。

【より長くお使いいただくためには】

- 湯沸かし、煮物や汁物などの調理は絶対**にしないでください。水分が本体素地まで浸透して塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
- 食器洗浄機などでは洗淨**しないでください。塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
- 廃油処理で油を固める凝固剤などを使用した場合、固まった油を本体内に**長時間放置**しないでください。結露現象によって塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
- 使用後は**十分に乾燥させた状態**で保管してください。
※乾燥の方法は「お手入れ・保管について」の項目でご確認ください。
- 本体が熱い状態で水などにつけたりして急速に冷やさないでください。変形などの破損原因になります。
- 本体に落下などの**強い衝撃を与えない**でください。変形などの破損原因になります。

△ IHクッキングヒーターで使用する場合には

- IH電磁調理器の取扱説明書に、付属品の**天ぷら鍋**を使用する旨が記載されている機種は、設定により誤作動やエラー表示が発生し「揚げ物機能」を使用できない場合があります。その際通常の加熱モードの「中火力」以下でご使用ください。
- 通常の加熱モードでご使用の際は、**温度制御**ができない場合があります。火災などを防ぐ為にも**その場から絶対離れない**で、温度計などで必ず**温度を確認しながら調理**してください。
- 機種によっては温度表示と実際の油の温度に**誤差**が生じてしまう場合がありますのでご注意ください。
- 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、これは本体が共振するため製品の異常ではありません。