

お手入れ・保管について

- 本製品には流通段階での錆の発生を防止するため、表面にシリコン焼付け塗装を施してあります。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離や摩耗をしていきます。永久に付着しているものではありません。また、万一、剥離した塗膜を食べてしまった場合でも食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので人体に影響はございません。
- ご使用後そのままにしておきますと錆びる場合があります。使用後は食器用中性洗剤をつけて柔らかいスポンジで洗い、水気をよく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。
- 食器洗浄機などでは洗淨しないでください。**塗膜の剥離や錆の発生原因になります。
- 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、湿気が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。
- 表面の塗膜を痛めますので普段のお手入れの際はスチールたわしやアルカリ性洗剤、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す場合は金属製の固いものを使用しないでください。
- 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。
- 本体に落下などの**強い衝撃を与えない**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危険があります。

万一、塗膜が破損して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、まずその部分の錆をスチール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弱(弱火)で加熱して十分に乾燥させ、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、通常通りにお使いいただけます。**

保管の際は必ず食用油を薄く塗ってから保管してください!

油を塗らない場合は、塗装の剥離が早まる場合があります。

※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2.0mm)
■表面加工	取っ手・アミ：鉄 本体・取っ手：シリコン焼付け塗装 アミ：クロムめっき
■寸法	24cm
■満水容量	2.9L
■適正油量	約1.0L

MADE IN TAIWAN

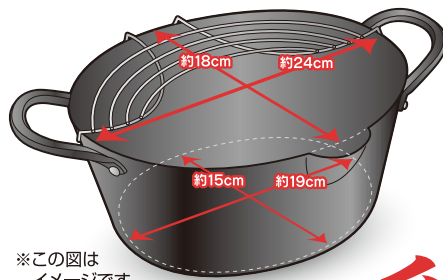
製造番号

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

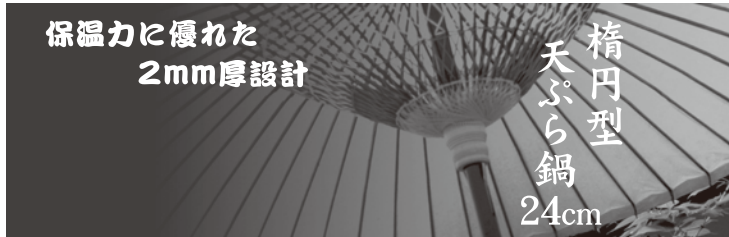
〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
U R L <http://www.smile-king.co.jp>
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp



※この図はイメージです。

有頭エビやトンカツが
少ない油量で揚げられる!

彩芭 いろは
DIR-24T



保温力に優れた
2mm厚設計

楕円型
天ぷら鍋
24cm

200V・100V
あらゆる熱源に対応



SG-MARK

対人賠償責任保険付 製品安全協会
“クッキングヒーター用調理器具のSGマーク”
このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表されるマークです。
SGマーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

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。

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つけて洗い、お湯で十分に流してください。次に乾いた布などで水分を拭き取り、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。
- 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、不具合やご不明な点がありましたら(株)タマハシ までお問い合わせください。

使用上の注意

警告

- カラ焼き禁止。
- 調理中、油煙が多く出たら加熱をやめてください。油が発火して火災の危険があります。また、調理中(加熱中)にその場を離れる時にも必ず加熱をやめてください。



- 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℃以上にしなさい。油の過熱による火災の危険があります。
- 空焚きは絶対にしなさい。空焚きは火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷の原因になります。万一、誤って空焚きをした場合は、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恐れがあります。
- 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。
- 油量が極端に少ない場合には急激に油温が上昇し発火するおそれがあります。
- フチまで油を満たした状態で使用しないでください。適正油量で使用してください。
※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。
- 調理中の油のつき足しは危険ですのでやめてください。
- 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。
- 鍋底の水溜などは拭き取ってから使用してください。
- ガスコンロで使用する場合は、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節してください。
- 箸・カス揚げなどを使用する際は、アミに引っ掛けないように十分注意してください。また、取り外しの際にもご注意ください。
- アミは確実に鍋のフチにかけて、安定させた状態で使用してください。



- 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。落下や異常過熱による破損から事故につながるおそれがあります。
- オープン・電子レンジでは使用しないでください。
- 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、乳幼児は遠ざけ、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(使用後)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。
- 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。結露現象により塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
- 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。
- 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。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、これは本体が共鳴するため製品の異常ではありません。
- 油を加熱する際には、蓋はしないでください。また一時的であっても調理中は蓋をしないでください。



【より長くお使いいただくためには】

- 湯沸し、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、錆発生原因になります。
- 使用後は十分に乾燥させた後、食用油を全体的に薄く塗ってから保管してください。
※乾燥の方法は「お手入れ・保管について」の項目で確認してください。

【クッキングヒーターで使用する場合には】

- 「揚げ物モード」では急激に油の温度が上昇するため危険ですので、使用しないでください。通常の加熱モードの「中火力」以下で使用してください。その際は、温度制御ができない場合があります。火災などを防ぐためにも加熱中は絶対にその場を離れず、温度計などで必ず油温の確認をしながら調理してください。
- 使用前には、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。また、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。

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。