

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スポンジで十分に洗い、水気を拭き取りよく乾燥させてください。お手入れが不十分です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（マグネシウム・カルシウムなど）が固まったものです。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、または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。
- 万一、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。
- 加熱によりはり底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

＜なべ＞
材料の種類／本体：ステンレス鋼（クロム 18%）
（底の厚さ 0.5mm）
取っ手・ツミミ：フェノール樹脂
寸 法／16cm
満水容量／1.6L

＜ふた＞
品 名／強化ガラス製器具
強化の種類／全面物理強化

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
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

要保管



ES-16

エスコート

IH 対応ステンレス片手鍋 16cm

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。

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。

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。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。
- 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。

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。**

使用上の注意

- 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。
- 予熱をする際の火力は必ず弱火で行ってください。強火での予熱は本体の変形などの破損原因になります。また、過熱などでの火傷には十分注意してください。
- 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載せて、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・オープンでは使用できません。
- 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。

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整してください。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。樹脂部が燃焼して異臭がします。脱落の危険もあります。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。
- 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。

注意 電磁調理器でご使用の際に安全のために必ず守ってください。

- 3kw 以上の電磁調理器で使用する場合は、最大火力で使用しない**
出力が強すぎるので、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。
- 適切な出力で使用する**
出力は、「中」以下でご使用ください。とくに200Vの電磁調理器は、「強」(最高出力)にすると短時間で空焚き状態になり、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。底面が変形すると、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。出力を上げる場合は必ず食材を入れてからにしてください。
- 予熱を与えない**
電磁調理器はスイッチを入れると、最大出力で急激に加熱します。ガスコンロで調理するときのように予熱を与えると空焚きになりますので、予熱は与えないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で発火点に達して引火する恐れがあります。調理の際は、すぐに調理を始められるように準備を整えてから、スイッチを入れるようにしてください。また、スイッチを入れてから、すぐに出力を「中」以下に調節してください。

ガラス蓋の使用上の注意

- 製品用途以外の目的には使用しないでください。
- 本品は耐熱ガラスではありません。**
- ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で使用しないでください。また、落し蓋として使用はしないでください。
- ガラス蓋に直接火をあてないでください。蓋が部分的に過熱し破損の原因になります。（この時、蓋のステンレスリングが変色しています。）
- ガラス蓋が熱いうちに、水をかけたり濡れた布巾で触れる等、急冷はしないでください。急激な温度変化を加えると破損の原因になります。
- ガラス蓋を落としたり、ぶつけたりしないでください。急激な衝撃を与えると破損の原因になります。
- ガラス蓋にキズがついた場合は使用しないでください。そのまま使用しますと破損の原因になります。
- 電子レンジやオープンには使用しないでください。
- ガラス蓋を洗う際は、金属たわしやクレンザーは使用しないでください。ガラスの表面に傷を付け破損の原因となります。
- つまみがゆるんだ場合は止まるまで右にまわしてください。
- つまみを取り付ける際は過度に力を加えますと、ガラス蓋・つまみが破損する危険があります。止まるまで注意して右にまわしてください。
- 万一、破損した場合にガラス片が激しく飛散し、ケガをする恐れがあります。また割れたガラスを取り除く際は、ケガをする恐れがありますので十分注意してください。

ガラス蓋：全面物理強化ガラス

全面物理強化ガラスとはガラスに加工（加熱・急冷）を加えることで表面付近の分子が通常のガラス板よりも密になり、耐熱強度・耐衝撃強度が高くなったガラスです。
また割れた場合、通常ガラスですと破片でケガをするおそれがありましたが、強化ガラスは破片が粒状になりケガをしにくいという特徴があります。
身の回りではビルのガラスドア・自動車・エスカレーター・家具などに幅広く使用されています。
ごくまれに全面物理強化ガラスは表面が加工されているため、細かいキズがつくなどしてバランスがくずれると外部からの衝撃が加わっていないにもかかわらず、瞬間的に音と共に破裂するおそれがありますので使用上の注意を守ってください。