

要保管

セット明細

Table with 2 columns: EST-01 エステル クッキング2点セット, EST-02 エステル クッキング3点セット. Lists items like 16cm stainless steel pan, 20cm aluminum frypan, and 1.3L stainless steel pot.

品質表示

(セット内容により含まれない製品もあります)

ステンレス片手鍋 16cm

〈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: 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

ステンレスケトル 1.3L

材料の種類/本体: ステンレス鋼(クロム 18%)
底: ステンレス鋼(クロム 18%)
(底の厚さ 0.5mm)
取っ手・ツミ: フェノール樹脂
満水容量/1.3L
適正水量/約 0.8L

MADE IN CHINA

アルミフライパン 20cm

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))
取っ手: フェノール樹脂
表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工
外面: サテン仕上げ(底面を除く)
寸法/20cm

MADE IN CHINA

製造番号

Estel

エステル クッキング2点セット・3点セット

共通取扱説明書

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ご使用ください。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。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

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)

使用上の注意

- 調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。やけどの危険がありますので、幼児の手にふれないようにしてください。
●縁まで水を満した状態で使用しないでください。
●取っ手は熱くなりやけどの危険があります。
●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使用してください。炎により取っ手が焦げて危険です。また隣接したコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
●取っ手がゆるんだら使用しないでください。脱落してやけどの危険があります。ネジを締めてください。
●取っ手のガタつきや取っ手の破損に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
●急激な衝撃を与えたり、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になります。万一、空焚きをしてしまった場合は水などで急に冷やせず、自然に冷やしてください。
●急冷しないでください。変形する恐れがあります。
●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。
●ストープの上や七輪などの炭火では危険ですから使用しないでください。
●オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。

使用上の注意 (ステンレス片手鍋)

- 天ぷら料理等には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。
●アクの強い材料を調理すると調理の汁等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。
●揚げ物・炒め物料理には使用しないでください。変形・破損の恐れがあります。

使用上の注意 (アルミフライパン)

- 天ぷら料理等には使用しないでください。下ごしらえなどで油を使用する際は油温を200℃以上にしないでください。油の過熱により火災の危険があります。
●アクの強い材料を調理すると調理の汁等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。
●調理中、時々料理をかきまぜてください。焦げつくことがあります。

使用上の注意 (ステンレスケトル)

- 湯沸かし以外での使用はしないでください。変色や錆の原因になります。
●湯沸かし直後にお湯を注ぐと熱湯が飛び散る場合があります。やけどの危険があります。注ぐ際は火を止めて20秒待ち、十分注意して少しずつ注いでください。
●湯沸かし中はそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
●蓋を取ったままの状態は使用しないでください。取っ手、握り部分の過熱によりやけどや脱落の危険があります。
●火にかけるときは取っ手又は握り部分は立てて使用してください。倒して使用すると過熱によりやけどの危険があります。また取っ手が破損して事故の原因となります。
●お湯を注ぐ際は本体外面へ伝い漏れがある場合があります。また、水蒸気による外漏などでやけどをしないように十分注意してください。

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動かなくなることもあり、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。

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。

【クッキングヒーターで使用するときは】



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

- 効率よく加熱して頂くために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。
●鍋はヒーターの中央部に置いてください。
●天ぷら料理等には使用しないでください。
●IHで加熱中にブーンといった音が生じることがありますが、ヒーターと鍋の振動の波動が共鳴する為に生じるもので鍋の異常ではありません。
●落下や空焚き等で変形やガタつきが生じた場合は使用しないでください。
●お使いのクッキングヒーターの取扱説明書にそって正しくご使用ください。

【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。
●炎が底面からはみ出さないように火力を調節してください。炎が大きいと取っ手が加熱されて危険です。樹脂部は燃焼して臭いがします。脱落の危険もあります。特に径の小さい鍋は十分注意してください。



ガスコンロ

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。つまみの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。取っ手の変形やガタつきなどがないか安全確認してから使用してください。
●最初に使用する時は食用洗剤を付けて、スポンジ等でよこがれが良く落ちるまで洗い、良くすすいでからご使用ください。
●本体や蓋にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。
(警告用ラベル等が貼ってある場合はそのままにしておいてください)
●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで(株)タマハシまでお問い合わせください。

ケトルの笛が鳴らない時・・・よく点検してください。

- 初めて湯を沸かすとき、笛が正常に鳴るか確認してください。
●本体蓋をパチンと音がするまで閉めてください。
●笛蓋を2~3回、パチパチと開け閉めを繰り返してから再びよく閉めてください。
●火力が弱すぎたり、水量が適量以外だと笛の音が弱くなる場合があります。
●火力の目安はガスコンロの場合、底面から炎がはみ出さない程度です。IH電磁調理器の場合、中火以下だと音量が低い場合があります。
●蓋や笛蓋がきちんと閉まっていなかったり、笛蓋に水がたまっていると、笛が鳴らない場合があります。また、少量の水を沸かす場合、または火力が弱すぎると笛が鳴らない場合があります。

お手入れについて

- 使用後は食用洗剤をつけて、スポンジ等で洗い、水気を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してきますが、水道水中の微量成分が回ったもので、性能および衛生上の問題はありません。
●塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿度の多い場所での保管は錆の発生原因となります。
●こげつきなどをお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。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。
●錆の発生した時は、スポンジにクレンザー(研磨剤)を付けてこすり落とすようにしてください。

※材料の性質上、加熱により本体は変色してきますが、(内面が紅色になる場合もあります)これは熱により、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、市販の金属研磨剤などを付けたスポンジなどでこすり落としてください。
※市販の金属研磨剤などを付けたスポンジなどでこすると、小さな傷がつくことがあります。使用上問題はありません。