

取扱説明書 要保管

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。
不適切な取扱いが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。

警告

※調理中に油煙が多く出たら加熱をやめてください。油が発火し、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。

使用前の準備

- ご使用前には必ず、各部に異常のないことを確認してください。各部に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。
- 製品に貼ってあるシールおよびラベルなどは剥がしてください。また、最初にご使用の際は、柔らかいスポンジなどに食器用中性洗剤を付け、お湯で十分に洗い流してから使用してください。
- 加熱機器の注意書をよく読んで上で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、不具合などがあった場合やご不明な点がありましたら**(株)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

- 本来の用途以外には使用しないでください。
- 製品の破損や取っ手のガタつきに対して、改造や応急処置などの手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 加熱中は絶対にそば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。
- 煮物料理や湯沸かしなどには使用しないでください。錆の発生原因になります。
- 予熱以外の空焚きは絶対にしないでください。火災や製品の破損原因となります。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。
- 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油を使用する際は、油温を200℃以上にしないでください。油の過熱による火災の危険があります。
- 調理中の油のつき足しなどはしないでください。また、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。
- 取っ手のガタつきがある状態では使用しないでください。脱落して火傷の危険があります。
- 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火傷の危険があります。また、製品の破損原因になります。
- 本体は加熱機器の中央部に乗せ、安定させた状態で使用してください。
- 加熱中や調理直後は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、すべらないようしっかり握ってください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 予熱をする際の火力は必ず弱(弱火)で行ってください。強(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、本体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。吹きこぼれなどでガスコンロの火が消え、ガス漏れ事故などの危険があります。また、加熱機器の故障原因にもなります。
- 本体が熱い状態で急に水につけたりして冷やさないでください。本体の変形や破損原因になります。
- ガスコンロでご使用の場合、炎が本体の底面からはみ出さないように火力を調整してください。また、隣接する別の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。万一、取っ手に極端な変形などが生じた場合には使用を中止してください。



- 調理後など熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
- 200Vの調理器(クッキングヒーター)で炒め物をする場合、油の量が少ないと油温が急激に上昇して発火する可能性があります。火災や火傷など十分注意してください。
- 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。特に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原因となり、火傷や火災などの事故につながる恐れがあります。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、これは本体が振動し、共鳴しているためで、製品の異常ではありません。
- オープン・電子レンジでは使用しないでください。故障や火災の原因になります。
- 調理後など、内容物を他の容器に移す際は本体外面への伝いもれや、飛び散りによる火傷に十分注意してください。
- 本体に落下などの強い衝撃を与えないでください。変形などの破損原因になります。
- 材料の性質上、加熱により本体が青く変色する場合があります。(虹色に見える場合もあります。)これは加熱によって本体表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)です。製品の不具合ではなく、衛生上も問題ありません。
- アクの強い食材(ごぼうなど)を炒めた場合には食材が黒く変色する場合があります。これは食材に含まれるタンニンが鉄と反応した結果であり、製品の不具合ではありません。また、一般的には衛生上も有害ではないとされています。



お手入れ・保管について

- 普段お手入れの際はスチールたわしや研磨剤など使用しないでください。
- 使った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付けて、柔らかいスポンジで洗ってください。次に水気を拭き取ってから、弱火で加熱して乾燥させてください。その後本体が十分に冷めてから食用油を薄く塗って保管してください。
- 食器洗浄機などでは洗浄しないでください。錆の発生や取っ手の腐食原因となります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、又は濡れたまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆の発生原因になります。
- 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。
- 使用しているうちに錆が発生した場合には、錆の発生部分を研磨剤とスチールたわし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、金属製の固いものなど傷つけやすいものは使用せず、本体を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。このとき火傷などには十分注意してください。
- 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。
- 使用後のお手入れの際に白い布などで本体を拭きますと、その布が薄黒くなる場合があります。これは加熱によって本体表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)が取れたもので、衛生上は問題ありません。

シリコン焼付塗装について

- この商品は流通段階での錆防止および最初の使いやすさのため、表面に食品衛生法に適合する人体に無害な塗装を施しております。この塗膜は使用を重ねるうちに徐々に剥離・磨耗していきます。永久に付着しているものではありません。万一、この塗膜を食べてしまった場合でも人体には吸収されることなく、体外に自然排出されます。
- 煮沸消毒などしないでください。
- 塗膜はまだら状に剥離する場合がありますが、製品性能や衛生上の問題はありません。
- 塗膜を取り除くためのカラ焼きは必要ありません。

鉄素材(鉄製品)について

- 鉄素材は日々変化(変身)しています。錆もそのひとつで、水と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。
- 鉄素材の調理器具は料理によって、人体に必要な不可欠なミネラル(鉄分)を補給しやすくなることが特徴です。
- 鉄素材の調理器具は熱伝導性と保温性のバランスが良く、強度的にも丈夫ですから炒め物など少し強めの火力で調理する料理に適しています。また、使い込んでいくうちに油が鉄素材になじんで錆にくくなっていき、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できます。
- ご使用の際は本体を十分に温めて(予熱)から食材を入れると、こげつきにくくなります。
- 使い始めは油が馴染んでいないため「油慣らし」として多めの油を入れてよく温め、一旦空けてから油量を調節してご使用ください。
※本体の過熱や発火などには十分注意してください。

※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1.6mm)
取っ手：天然木
表面加工／本 体：シリコン焼付け塗装
寸 法／18×16cm

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

販売元

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

