

極天 GOKUTEN 極厚揚げ鍋 取扱説明書

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、不具合やご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。油が発火して、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。それ以外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。
- 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。
- 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は使用しな**いでください。適正油量で使ってください。
※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、**安定させた状態では使用**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）の最大火力で加熱すると、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、これは本体が共振するため製品の異常ではありません。
- 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、**乳幼児は遠ざけ、絶対に触らせな**いようにしてください。

- 調理中の**油のつぎ足しは危険**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**本体外面への伝いれや飛び散りに注意**してください。

【付属の揚げアミについて】

- 付属の揚げアミは本製品専用です。他の製品には使用しないでください。
- 本体のフチへ確実に設置**して使用してください。
- 調理中など**熱くなります**ので、火傷に注意してください。取り外しの際は油の温度が50度以下（目安）に下がってから行ってください。
- 調理の際、揚げ箸などで引っ掛けないように十分注意してください。
- 油を他の容器に移す際には必ず、**はずしてから行って**ください。
- 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。

【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浄しな**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。
- 本体が熱い状態でも水などにつけたら**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。

【クッキングヒーターで使用する場合には】

- ご使用前には、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。
- 「揚げ物モード」でご使用の際、調理器の設定によって誤作動やエラー表示が発生する場合があります。その際には通常の加熱モードの「中火力」以下での使用をお勧めします。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。火災などを防ぐためにも**絶対にその場を離れない**でください。また、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。

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、金タワシ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、いす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、塗膜の破損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。