

品質表示

(セット内容より含まれない製品もあります)

<本体>

	玉子焼	玉子焼ワイド	フライパン	
表面加工	外面：焼付塗装(底面を除く)		内面：ふっ素樹脂塗膜加工	
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2.4mm(はり底を含む))		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2.7mm(はり底を含む))	
寸法	13×18cm	15×18cm	20cm	26cm

その他の材料/ハンドル：フェノール樹脂(シリコン塗装)

<フタ>

品名/強化ガラス製器具(強化の種類：全面物理強化)
使用区分/ふた
フタ金属部/ステンレス鋼
ツマミ/フェノール樹脂(耐熱温度140度)

■取扱上の注意

- 調理の際は外滴をぬぐい、途中で差し水をするときは冷水の使用を避け、またガラスの部分が熱くなっているときは濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置いたりしないでください。
- 空炊きをしないでください。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えると破損するおそれがあります。
- 使用区分以外には使用しないでください。

ガラス蓋の使用上の注意

- ガラス蓋は落としたり、ぶつける等の衝撃を与えないでください。割れる原因になります。
- ガラス蓋が熱くなっている時、濡れたふきんでふれたり、水をかける等の急激な熱衝撃を加えると破損の原因になります。
- ガラス蓋をフライパンからずらして使用しないでください。蓋が部分的に加熱し破損の原因になります。
- ガラス蓋にキスがついた場合は使用しないでください。
- 電子レンジやオープンには使用しないでください。
- 傷が原因でガラスが破損することがあります。スチールたわし、みがき粉等の使用は避けてください。
- ガラス蓋が破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があります。
- ツマミのネジをしめすぎないでください。
- 万一ひびやキスが入った場合はご使用をおひかえください。

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板ガラスよりも密になり、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、通常のガラスですと破片でケガをする恐れがありますが、強化ガラスは破片が粉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・家具等に幅広く使用されています。これまでに全面物理強化ガラスは表面が強化されているため、細かいキスがつくことでバランスがくずれると外部からの衝撃が加わってないにもかかわらず、瞬間的に音と共に破裂する恐れがありますので使用上の注意を守ってください。

MADE IN CHINA

LA BETTOLA 落合 務

IH対応マーブルフライパン・玉子焼

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。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



100V・200VのIH調理器でご使用できます。

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

使用上の注意

- 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。
- 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。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- フライパン・玉子焼の中に料理を保存しないでください。
- 取っ手は熱くなりやけどの危険があります。
- コンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎がフライパン・玉子焼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。
- 取っ手のガタツキや取っ手の破損に対し、改造や応急処置等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。
- 急激な衝撃を与えたり、空炊きはしないでください。空炊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。
- 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。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- 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。アク抜きを充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。
- オープ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。
- ガラス蓋は落としたり、ぶつける等の衝撃を与えないでください。割れる原因になります。
- ガラス蓋が熱くなっているとき、濡れたふきんでふれたり、水をかける等の急激な温度変化を与えると割れます。また、割れたガラスを取り除く際は、手を切らないように注意してください。
- ガラス蓋はフライパンからずらした状態で使用しないでください。部分的に加熱され割れる原因になります。

【クッキングヒーターで使用するとき】



電磁調理器 シーズヒーター ハロゲンヒーター エンクロヒーター ラジエントヒーター

- 効率良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。
- フライパン・玉子焼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、ヒーターとフライパン・玉子焼の振動の波動が共鳴する為に生じるものでフライパン・玉子焼の異常ではありません。
- 落下や空炊き等で変形やガタツキ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】

- 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。
- 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。樹脂部や木柄は燃焼して異臭がします。脱落の危険もあります。特に径の小さいフライパン・玉子焼は充分注意してください。



ガス

⚠️ 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わない
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炊き状態になり、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恐れがあり、火災の恐れもあり危険です。
- 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ず空炊きになりますので、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危険です。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。

使用前の注意

- 品質には万全を期していますが、万一不具合のあった場合には、使用しないで購入店や表示責任者にお問い合わせください。
- 取っ手やつまみの取り付けに破損やガタツキがないか安全を確認してから使用してください。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗い、すすいでから使用してください。

お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤をつけて、スポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。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固まったもので、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、湿気が多い場所での保管はサビ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。サビの発生原因となりますので他の容器に移してください。
- サビの発生した時は、スポンジにクレンザーを付けてこすり落とすすすいでください。