

## 品質表示

〈本体〉	
材料の種類/本体	ステンレス鋼 (クロム18%・ニッケル8%) (底の厚さ0.6mm)
3層はり底	ステンレス鋼 (クロム18%・ニッケル8%) (0.6mm)
アルミニウム (2.0mm)	底の厚さ2.8mm
ステンレス鋼 (クロム18%) (0.5mm)	(はり底を含む)
中かき・スチーマー	ステンレス鋼 (クロム18%・ニッケル8%) (0.5mm)
寸法	20cm
満水容量	5.5ℓ

その他の材料/ツマミ・ハンドル: ステンレス鋼

## 〈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
耐熱温度差	120度
ツマミ	ワク/ステンレス鋼
パッキン	シリコン樹脂

### ■取扱い上の注意

- 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。
- ガラス蓋を鍋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。
- ガラス蓋にキズ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。
- 万一ひびやキズ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。ごくまれ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

## LB-177

### IH200V対応スチーム&パスタポット20cm

## 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調理器にご使用できます。

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。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。
- 調理中や直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。
- 取っ手やつまみは熱くなり火傷の危険があります。ミトンやふきんを使用してください。
- 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。
- 炎が底面からはみださないようにご使用ください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。また、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように、向きを調整してください。



- 取っ手やつまみがゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。ネジを締め直してから使用してください。
- 取っ手のガタツキや取っ手、つまみの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしておかない場合は危険です。破損がひどい場合は、交換してください。
- 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、取っ手やつまみの破損の原因となります。
- 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。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- 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。
- アクの強い材料を調理すると料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。
- 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する原因になります。
- ガラス蓋を鍋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。
- 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。

絵表示は一般的な注意事項を示すものであり、実際の形状と異なります。

### 【クッキングヒータで使用するとき】



- 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。
  - 鍋はヒータ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の取扱説明書にそって正しくご使用ください。

### ⚠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ことがあり、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ると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」以下に調整してください。

### 【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。
- 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。充分注意してください。



### ⚠注意「突沸現象」を防ぐために

- 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。

## 使用前の注意

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないでお求めのお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付けに破損、ガタツキ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器用洗剤を付けて、スポンジ等でよご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)

## お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤を付けて、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、水道水中のカルシウム・マグネシウムが固まったものですので、スポンジにクレンザー等をつけてこすり落とし、充分すすいでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆発生の原因となります。
- 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ので他の容器に移してください。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品と接触したまま放置しないでください。錆発生の原因となります。
- 錆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し、充分すすいでください。
- 焦げ付きを落とす場合は鍋にお湯を入れて焦げを浸し、柔らかくしてから取り除いてください。金属製の固いもの等で擦らないでください。
- 加熱により金属部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皮膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありません。

## 使用上のお願い

- 本体や取っ手、ツマミが濡れた状態のままコンロにかけないでください。
- 縁に段のある鍋は、加熱を止めしばらく置くと蓋が取れなくなる事があります。鍋中の圧力が下がったためです。そのまま少し弱火に掛けて温めて頂くこと取ります。
- ゴボウやレンコン・豆等アクの強いものを料理すると調理物に含まれているアク(タンニン酸等)がステンレスの成分(鉄分)と反応して黒く変色することがあります。アクの強い物は充分にアク抜きを行ってください。
- 塩や味噌等濃度の高い食品を入れた時は良くかきまぜてください。鍋底に付着した状態で置かれると腐食の原因になります。