

要保管

LA BETTOLA 落合 務

IH対応ベーネマーブル玉子焼・フライパン・炒め鍋

共通取扱説明書

品質表示				
<small>(セット内容により含まれない製品もあります)</small>				
〈LB-181 / LB-182 / LB-183 / LB-184〉				
	玉子焼	フライパン	炒め鍋	
表面加工	内外面：マーブルフッ素樹脂加工			
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)	2.7mm(はり底を含む)		
寸法	13×18cm	20cm	26cm	28cm

その他の材料/取っ手・ツマミ：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

MADE IN CHINA

製造番号

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。



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

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

- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 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。
- 玉子焼・フライパン・炒め鍋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。
- 炎が玉子焼・フライパン・炒め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に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、誤って空焚きをしてしまった場合は、水などで急に冷さず、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。
- ストーブや七輪など炭火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。
- 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。

【クッキングヒータで使用するとき】



電磁調理器 シーズヒータ ハロゲンヒータ エンクロヒータ ラジエントヒータ

- 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。
 - 玉子焼・フライパン・炒め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、ヒータと玉子焼・フライパン・炒め鍋の振動の波動が共鳴する為に生じるもので玉子焼・フライパン・炒め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。特に径の小さい玉子焼・フライパンは十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

- 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。
- 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、万が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式会社タマハシまでお問い合わせください。

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。
- スチールたわし、アルカリ性洗剤、磨き粉などは使用しないでください。