

お手入れ・保管について

- 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、乾いた布などで水分を拭き取ってよく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する場合がありますが、水道水中の微量成分(マグネシウム・カルシウムなど)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。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したままや濡れたままの状態で放置したり湿気の多い場所での保管はしないでください。ふっ素樹脂塗膜の損傷や腐食の発生原因となります。
- ふっ素樹脂の塗膜は、使用を重ねるうちに徐々に劣化していきます。永久に付着しているものではありませんので、使用回数や取り扱いによっては劣化が加速され、こげつきやすくなってしまう場合があります。
- こげつきなどを落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。
- 調理後は本体内に内容物を保存しないでください。塗膜の損傷や腐蝕の発生原因となりますので、他の容器に移してください。
- 表面を傷つけますので洗う際は、スチールたわし・磨き粉は使用しないでください。また、酸性およびアルカリ性のものの使用は避けてください。
- はり底が変色してきますがこれはステンレスの表面に汚れが焼きついた場合や、加熱によりできた酸化被膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありません。
- 食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので、人体に影響はございません。
- つけ置き洗いはしないでください。塗膜や取っ手の劣化の原因になります。
- 洗った後は取っ手内部に溜まった水を抜き、乾燥させてください。
- 食器洗浄機は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危険があります。

※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	アルミニウム合金
はり底	ステンレス鋼(クロム16%)
取っ手	ソマリ：フェノール樹脂
表面加工／内面	ふっ素樹脂塗膜加工
外面	焼付け塗装(底面を除く)
MADE IN CHINA	

くぶた) ※MM-319 のみ

品質表示	
品 名／強化ガラス製器具	強化の種類／全面物理強化

名 称	品 番	寸 法	底の厚さ
玉子焼き	MM-321	12×15cm	2.4mm
フライパン16cm	MM-318	16cm	
蓋付きフライパン20cm	MM-319	20cm	
ディープフライパン22cm	MM-320	22cm	

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

Tamahashi co., Ltd.
輸入発売元 株式会社 タマハシ
〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
U R L https://www.smile-king.co.jp
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

お問い合わせフォーム



製造番号

要保管



ミッキー&ミニ
アルミ鍋&フライパン

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使用してください。
不適切な取り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。

200V IHクッキングヒーター対応



あらゆる熱源に対応。もちろんガスにも使えます。

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。
- ネジがゆるんでいる場合は、よく締めてから使用してください。その際、締めてもゆるみが直らない場合は使用を中止してください。
- 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用中性洗剤を付けたスポンジなどで十分に洗いすいでください。次に乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。
※お買い求め直後など、製品にシールなど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。
(警告用ラベルはそのままにしておいてください。)
- 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 株式会社 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

△ 警告

※空焚き禁止 ※加熱中は火元を離れない ※調理以外の使用禁止
※の項目を守らないと事故や火災の原因になります。

- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 天ぷらなど揚げ物調理には使用しないでください。下ごしらえで油を使用する場合は、油の温度を 200℃以上にししないでください。油の過熱による火災の要因になります。
- 急激な衝撃を与えたり空焚きは絶対にしないでください。空焚きは火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷や加熱機器の破損原因にもなります。万一、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。
- 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。
- 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。
- 本品は加熱機器の中央部にのせて、安定させた状態で使用してください。
- 火にかける際は、底面の水滴は拭き取ってください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。火が消えてガスが漏れたり、加熱機器などが故障する原因となります。
- 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。
- 電子レンジ・オープン・食洗機では使用しないでください。
- 加熱中や加熱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、絶対に触れないようにしてください。
- 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。
- 内容物を他の容器に移す際には本体外面への伝いもれや飛び散りに注意してください。
- アクの強い食材(ごぼうや山菜など)を調理すると調理の汁などが黒く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。

△ 注意「突沸現象」を防ぐ為に

みそ汁などで味噌を入れた直後や、温め直しの際には
1. あらかじめお玉を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. 煮立てる際はお玉を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。

より長くお使いいただくために

- ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも、できるだけ中火以下の火力でご使用ください。
- 金属製のへうなどの調理器具を使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜を傷つけます。木や竹、プラスチック製などの専用調理器具をご使用ください。
- 焼き物などの調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引くと、こびりつきにくさが長持ちします。

【ガスコンロで使用するときは】

- 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。片寄った状態で置く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。また隣接する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。炎が大きいと取っ手が加熱されて危険です。樹脂部が燃焼して異臭がしたり、脱落の危険もあります。取っ手がこげてガタつきなどが生じた場合は使用を中止してください。特に径の小さい鍋は充分注意してください。
- 大きすぎる五徳では使用しないでください。

【電磁調理器(IHクッキングヒーター)で使用するときは】

- ご使用前に、お手持ちの電磁調理器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。
- 鍋はヒーターの中央部に置いてください。
- 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。最大火力で加熱しますと、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、これは本体が共鳴しているため、製品の異常ではありません。
- ご使用により電磁調理器のトッププレートが汚れる場合があります。これは、トッププレートに付着している油膜や汚れが熱により焼きついたものです。ラップやアルミホイルを丸めて、クリームクレンザーなどでこすって除去してください。