

| 品質表示 | | |
|---|---|--|
| (セット内容により含まれない製品もあります) | | |
| MR-106 コンパクト マロンパン15cm | | |
| 深型ソースパン15cm サイズ: 約315×155×163mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/15cm 満水容量/1.65ℓ | ソースパン15cm サイズ: 約315×155×80mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/15cm 満水容量/1.2ℓ | フライパン15cm サイズ: 約315×155×53mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/15cm |
| MR-107 コンパクト マロンポットパン18cm | | |
| 片手鍋18cm サイズ: 約330×185×110mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/18cm 満水容量/1.75ℓ | 両手鍋18cm サイズ: 約305×185×154mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/18cm 満水容量/2.0ℓ | フライパン18cm サイズ: 約330×185×66mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/18cm |
| MR-108 コンパクト マロンポットパン22cm | | |
| 片手鍋22cm サイズ: 約372×225×120mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/22cm 満水容量/3.0ℓ | 両手鍋22cm サイズ: 約350×225×129mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/22cm 満水容量/3.4ℓ | フライパン22cm サイズ: 約370×225×95mm 材料の種類/本体: アルミニウム合金 はり底: ステンレス鋼(70μm厚) (底の厚さ2.5mm(はり底を含む)) ハンドル: フェノール樹脂 表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 寸法/22cm |
| <ふた>兼用ガラス蓋 品名/強化ガラス製器具 強化の種類/全面物理強化 ※その他の材質/ツマミ: フェノール樹脂 | | |

ガラス蓋の使用上の注意

- 製品用途以外の目的には使用しないでください。
- 本品は耐熱ガラスではありません。
- ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で使用しないでください。また、落し蓋として使用しないでください。
- ガラス蓋に直接火をあてないでください。蓋が部分的に過熱し破損の原因になります。
- ガラス蓋が熱いうちに水をかけたり濡れた布で触れるなど、急冷はしないでください。急激な温度変化を加えると破損の原因になります。
- ガラス蓋を落としたり、ぶついたりしないでください。急激な衝撃を与えると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。そのまま使用すると破損の原因になります。
- 電子レンジやオーブンには使用しないでください。
- ガラス蓋を洗う際は、金属たわしやクレンザーは使用しないでください。ガラスの表面に傷を付け破損の原因となります。
- つまみがゆるんだ場合は止まるまで右に回してください。
- つまみを取り付ける際は過度に力を加えずと、ガラス蓋・つまみが破損する危険があります。止まるまで注意して右に回してください。
- 万一、破損した場合にガラス片が激しく飛散し、ケガをするおそれがあります。また割れたガラスを取り除く際は、ケガをするおそれがありますので十分注意してください。

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おそれがありますが、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。
 身の回りでガラスドア・自動車・エレベーター・家具などに幅広く使用されています。
 ごまめに全面物理強化ガラスは表面が強化されているため、細いキズがつくなどしてパランスがずれると外部からの衝撃が加わっていないにもかかわらず、瞬間的に音と共に破裂するおそれがありますので使用上の注意を守ってください。

製造番号
Tamahashi Co., Ltd.
 輸入販売元 **株式会社 タマハシ**
 〒959-1241 新潟県南小島4-549-6
 TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252
 MADE IN CHINA

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。

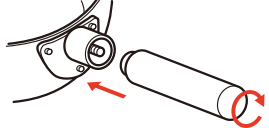


使用前の準備

- 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、締めるとゆるみが直らない場合は使用を中止してください。
- 最初に使用するときはあらかじめスポンジなどに食器用中性洗剤をつけて洗い、ぬるま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、製品にネジなどが付着しているものは、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いますが、万一、不具合やご不明な点がありましたら、ご使用にならずに購入店や表示責任者までご連絡ください。

取っ手の取り付け方法

- 片手用の取っ手は梱包時、取り付けされていません。大変お手数ですが、お客様で図の様に取っ手をお取り付けをお願いします。



①取っ手の差し込み部を受け金具にはめ込みます。
 ②取っ手を右回りにしっかりと締めつけてください。
 ※締め方があまいと脱落して本体の破損やけどの危険があります。十分ご注意ください。

使用上の注意

- 調理以外の用途では使用しないでください。
- 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、取っ手の破損やけどの原因になります。また、ふっ素樹脂塗膜の破損の原因となります。万一、誤って空焚きをしてしまった場合は、水などで急に冷やせず、自然に冷めるのを待ちください。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。変形や破損の原因となります。
- 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。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手は熱くなりやけどの危険があります。
- 天ぷらなどの揚げ料理には使用しないでください。油に引火するおそれがあります。下ごしらえなどで油を使用する際には油の温度を200℃以上しないでください。油の過熱による火災の危険があります。
- 本品は加熱機器の中央部に載せて安定させて使用してください。
- 効率よく加熱していただくために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。
- 金属製のヘラやお玉などは、使用しないでください。樹脂製、木製のものを使用してください。
- 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。ネジを締め直してから使用してください。その際、締めるとゆるみが直らない場合は使用を中止してください。
- 取っ手のガタつきや破損に対し、改造や応急措置など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。
- 急冷しないでください。変形するおそれがあります。
- 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になります。
- ストローや七輪などの炭火の上では危険です。使用しないでください。
- 調理中、ときどき料理をかきまぜてください。こげつくことがあります。



スイーツみたいにかわいらしい、コンパクトマロンポットパン！
 毎日楽しくなる色使いは、あなたのキッチンのアクセントにピッタリです。

マロン (板井典夫)
 職業 フードスタイリスト
 大阪あべの調理師専門学校を首席で卒業し、料理研究家、インテリアスタイリストのアシスタントを経験後、1983年に日本でフードスタイリスト第1号として独立。雑誌、書籍、テレビ、ラジオ、新聞、広告、イベント、講習会等、あらゆるメディアを通して美味しい料理、料理の楽しさを提案し、第一線で活躍し続けている。
 マロンPOT&PAN、マロンズトッカーなど、調理器具の商品開発をはじめ、多くの書籍も出版されている。
 現在はレストランのシェフでも、レシピを提供する料理研究家でもない、食のエンターテイナーを目指してダイナミックに躍進中。



パソコンから下のURLを入力して
 マロンの公式ホームページ「marons.net」へ！
 オリジナル商品の販売や
 毎月更新されるマロンオリジナルのハッピーレシピや
 テレビ番組の裏話も乗ってるブログなど
 マロンの最新情報満載です。

<http://www.marons.net>

- 電子レンジ、オーブンレンジでは使用しないでください。機器の故障や火災の原因になることがあります。
- 調理中(加熱中)は絶対にその場を離れないでください。離れるときには必ず、加熱をやめてください。
- 食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので、万一、塗料がはがれて料理に入っても人体に影響はございません。
- ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるため、火力は中火以下でご使用ください。
- 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、ふっ素樹脂塗膜が長持ちします。

注意「突沸現象」を防ぐために
 味噌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温めてください。
 【突沸現象】とは、味噌などが鍋底に沈んでいる状態で急速に加熱したとき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やけど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。

【クッキングヒータで使用するとき】
 ●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。200Vの調理器(クッキングヒータ)をご使用の場合、最大火力で加熱しますと本体破損の原因となり、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、加熱中にフーンやジーといった音が生じることがありますが、これは本体が振動し、共振しているためで、製品の異常ではありません。
 ●落下や空焚きなど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。
 ●トッププレート(天板)に置いたまま、本品をずらしたり、あおたりしないでください。摩擦や衝撃の影響によりトッププレートに傷がつくおそれがあります。
 ●ご使用により調理器(クッキングヒータ)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煙や汚れが熱により焼きついたものです。クリームクレンザーなどでこすって除去してください。
 ※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、破損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」(最大出力)にすると同時間空焚き状態になり、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動かなくなるおそれがあり、火災のおそれもあり危険です。出力を上げる場合は必ず食材を入れてからにしてください。
 ●予熱をしない
 電磁調理器はスイッチを入れると、最大火力で急激に温度が上昇します。ガスコンロで調理するときのように予熱をする必要はありませんので、予熱しないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で炎が点いて引火するおそれがあります。調理の際は、すぐに調理を始められるように準備を整えながら、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。

【ガスコンロで使用するとき】
 ●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。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。炎が大きいと取っ手が過熱されて危険です。樹脂部や木柄は燃焼して変形します。脱落の危険もあります。特に径の小さい鍋は十分注意してください。

お手入れについて
 ●使用後は食器用洗剤をつけて、スポンジなどで洗い、水気をよく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溜まったもので性能および衛生上の問題はありません。(酸性またはアルカリ性の洗剤の使用は避けてください。)
 ●塩分や酸など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腐食の原因となります。
 ●ふっ素樹脂塗膜は、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、こげつきやすくなる場合があります。
 ●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。
 ●調理後は本体内で調理物を保存しないでください。腐食の原因となりますので他の容器に移してください。
 ●加熱によりはり底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、有害な物質が生成されたものではありません。
 ●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。
 ●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。
 ●食器洗浄機はご使用になれません。