

## お手入れ・保管について

- ご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流し、乾いた布などで水分を拭き取って乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い粉状のものが付着する場合があります。これは水道水中の微量成分（マグネシウム、カルシウムなど）が固まったものです。衛生上の問題はありませんが、取り除きたい場合には本体で酢と塩を混ぜたお湯を沸かし、その後、食器用洗剤や研磨剤を付けたスポンジタワシなどでこすり落としてください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付着したままや濡れたままの状態（浸け置きなど）で放置しないでください。また、湿気が多い場所での保管はしないでください。錆の発生原因になります。
- 汚れたまま長時間放置すると汚れが落ちにくくなりますので、使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 鉄やアルミニウムなど異種金属と接触したまま放置しないでください。錆の発生原因となります。
- 調理後は本体で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。
- こげつきなどを落としたい場合には、金属製の固いものや傷つけやす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。頑固なこげつきを落としたい場合には、水道水に重曹を加え煮沸することで、こげつきが取れやすくなります。（重曹は必ず煮沸前の水道水に加えてください。**熱湯に重曹を加えるとふきこぼれて大変危険です**）
- 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など、事故のおそれがあります。
- 万一、錆が発生した場合にはスポンジに金属研磨剤を付けてこすり落とし、すすいでから乾燥させてください。こすった際に小さな傷がつくことがありますが、使用上問題ありません。
- 材料の性質上、加熱により本体が変色（内面が虹色になる場合もあります）してきますが、これは熱によって本体表面に酸化してできた膜（酸化皮膜）です。衛生上の問題はありますが、取り除きたい場合は金属研磨剤を付けたスポンジタワシなどでこすり落とし、すすいでから乾燥させてください。

※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：ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)	
はり底：アルミニウム合金・ステンレス鋼(クロム18%) (底の厚さ2.8mm(はり底を含む))	
蓋：ステンレス鋼(クロム18%)	
取っ手・つまみ：フェノール樹脂	

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

**株式会社 タマハシ**

エポラス事業部

〒959-1241 新潟県 燕市 小高 4549-6  
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

品 名	寸 法	満水容量
片手鍋	14cm	1.3ℓ
片手鍋	16cm	1.8ℓ
片手鍋	18cm	2.5ℓ
両手鍋	20cm	3.5ℓ
両手鍋	22cm	4.6ℓ
両手鍋	24cm	5.2ℓ

企画課商品係

受付時間/月～金曜 10:00～12:00  
13:00～17:00

製造番号

# Mycrest II

マイクレスト II

## 3層底

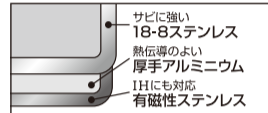
THREE LAYER BOTTOM

要保管



お手入れカンタン  
内面ミラー仕上げ

### 底部3層構造



200V・100V

あらゆる熱源に対応

### 火加減は中火でOK

熱伝導のよいアルミニウム  
をステンレスでサンドしました。



## 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。  
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。  
不適切な取扱いは事故につながります。  
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

## 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。
- 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、製品にシール等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)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

- 調理中(加熱中)は絶対にその場を離れないでください。離れる時には必ず、加熱をやめてください
  - 調理以外の用途では使用しないでください。
  - 空焚きはしないでください。製品や加熱機器の破損原因になります。
- ※上記の項目を守っていただかないと**事故や火災の原因**になります。

- 取っ手にガタつきなどがある状態では使用しないでください。脱落して事故につながるおそれがあります。
- 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。
- 空焚きは絶対にしないでください。貼り底部の剥離や各部の破損を招き、火傷や火災などの原因になります。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。
- 天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないでください。したごしらえなどで油を使用する場合は、油の温度を200℃以上しないでください。油の過熱により火災の要因になります。
- 200Vの調理器(クッキングヒーターなど)で炒め物をする場合、**油量が少なく急激に油温が上昇し、発火するおそれ**があります。十分に注意してください。
- 本品は加熱機器の中央部に載せて、安定させた状態で使用してください。
- 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。目安としては、満水容量の7分目以下で使用してください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。加熱機器の故障やガス漏れの原因になります。
- 調理中および調理後は水蒸気による水滴などで火傷をしないように十分注意をしてください。



- 火力は必ず**中(中火)**以下で使用してください。特に200Vの調理器(クッキングヒーターなど)の最大火力で加熱しますと、貼り底部の剥離や各部の変形破損原因となり、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、これは本体が共振するため製品の異常ではありません。
- ガスコンロで使用する場合、炎が本体底面からはみ出さないように**火力を調節**してください。取っ手がこげて異臭が発生したり、脱落による火傷などのおそれがあります。また、隣接する別の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。万一、取っ手がこげてしまい、ガタつきなどが生じた場合には使用を中止してください。
- 加熱中や調理直後は本体や取っ手などの樹脂部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と握ってください。また、**乳幼児は遠ざけ、絶対に触らせない**ようにしてください。
- ストーブの上や七輪などの炭火では**絶対に使用**しないでください。落下や異常加熱による破損から事故につながるおそれがあります。
- オープン・電子レンジ・食器洗浄機などでは**使用**しないでください。
- 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。
- 調理後など、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。
- 本体が熱い状態で水などにつけたりして**急速に冷やさ**ないでください。変形などの破損原因になります。
- 本体に落下などの**強い衝撃を与え**ないでください。変形などの破損原因になります。



- アクの強い食材(ごぼうや山菜など)を調理した場合には、鍋や食材が黒く変色する場合があります。これは食材に含まれるタンニンが本体の鉄成分と反応した結果であり、製品の不具合ではありません。また、一般的には衛生上も有害ではないとされています。

- みそ汁など、調理物によっては調理中・再加熱(温め直し)の際、突沸現象によって内容物が噴き出したり、場合によっては本体が転倒して火傷や物品の破損などのおそれがあります。以下の事項を守って使用してください。
  - 一気に強(強火)で煮立てないこと。
  - 加熱する前にお玉でよくかき混ぜてから、弱(弱火)で加熱すること。