

取扱説明書

この商品は家庭で調理を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。

使用上の注意

▲ 警告

- 調理中に油煙が多く出たら加熱をやめてください。油が着火し、火災の危険があります。また、調理中(加熱中)にその場を離れる際は必ず加熱をやめてください。



▲ 注意

- 本来の用途以外には使用しないでください。
- 煮物や湯沸かしなどには使用しないでください。鍋の発生原因になります。
- 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。下ごしらえなどで油を使用する際は、油の温度は200℃以上にしないうでください。油の過熱による火災の危険があります。
- 調理中の油のつぎ足しは危険ですのでやめてください。
- 急激な衝撃を与えたり、予熱以上の空焚きは絶対にしないでください。誤って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。
- 取っ手を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。
- ※フックにドライヤーなどを差し込み締め直してから使用してください。締めてゆるみが生じる場合は使用を中止してください。
- 製品の破損や取っ手のガタつきに対して、応急処置をして使用しないでください。
- ストープ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。
- フタまで内容物を満たした状態で使用しないでください。また、きょうげにご注意ください。
- 調理後など熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
- 加熱中や調理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んきんを用いて、すべらないようしっかりと握ってください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 本体が熱い状態で急に水につけたりして冷やさないでください。変形の原因となります。
- ガスコンロで使用する場合、炎が本体の底面からはみ出さないよう火力を調整してください。また、隣接する別のコンロの火が取っ手あたりにあたらないように向きを調整してください。



- 電磁調理器(H・Kシンクヒーター)で炒め物をする場合、油の量が少ないと油温が急激に上昇して発火する可能性があります。
- 普段ご使用の鍋、火が(中)火以下で使用してください。特に電磁調理器をご使用の場合、最大火力で加熱すると本体の破損原因となり、火傷や火災などの事故につながる恐れがあります。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、これは本体が振動し、共振しているためで製品の異常ではありません。
- オープン・電子レンジでは使用しないでください。
- 予熱をする際の火力は必ず弱(弱火)で行ってください。強(強火)での予熱は本体の変形などの破損原因となります。●電磁調理器をご使用の場合、本体を温めるだけの加熱でも急激に温度が上昇します。
- 調理後など、内容物を他の容器に移す際は本体外面への伝いもれや、飛び散りによる火傷に注意してください。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。
- 本体側面は若干の色ムラや縦方向にスジがありますが、これは製造段階において発生します。製品性能や衛生上には影響ありません。



- 材質の性質上、加熱により本体が青く変色する場合があります。(紅色に見える場合もあります) これは加熱によって本体表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)です。製品の不良ではなく、衛生上も問題ありません。
- アークの強い食材(こぼろなど)を炒めた場合は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パク質が炭と反応した結果であり、製品の不良ではありません。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

〔シリコン焼付塗装について〕

- この商品は流通段階での錆防止および最初の使いやすさのため、表面に食品衛生法に適合する人体に無害な塗装を施してあります。この塗装は使用を重ねるうちに徐々に剥離・消耗していきます。永久に付着しているものではありません。万一、この塗装を食べてしまった場合でも人体には吸収されることなく、体外に自然排出されます。
- 煮沸消毒はしないでください。
- 塗装はまだら状に剥離する場合もありますが、製品性能や衛生上との問題はありません。
- 塗装を取り除くための力加減は必要ありません。

使用前の準備

- ご使用前には必ず、各部に異常のないことを確認してください。各部に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。
- 製品に貼ってあるシールおよびラベルなどは剥がしてください。また、最初にご使用の際は、柔らかいスポンジなどに食器用中性洗剤を付け、お湯で十分に洗い流してから使用してください。
- 加熱後の注意書きをよく読んでよくお使いください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一、不良品などがあった場合やご不明な点がありましたら(株)タマシイお問い合わせ先までご連絡ください。

お手入れ・保管について

- 使ったままにしておきますと錆びる場合があります。使用後は食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジで洗ってください。次に水気を拭き取ってから、弱火で加熱して乾燥させてください。その後本体が十分に冷めたら食用油を薄く塗って保管してください。
- 食器洗浄機などでは洗浄しないでください。錆の発生や取っ手の腐食原因となります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、又は濡れたまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆の発生原因となります。
- 調理後は本体内部で調理物を保存せず、別の容器に移してください。錆の発生原因となります。
- 使用しているうちに錆が発生した場合には、錆の発生部分にクレンザーを付けたくわしてこそり落としてください。
- こげ付きなどを落とす場合は、金属製の固いものなど傷つけやすいものは使用せず、本体を熱湯に浸してこげ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 手の届かない高所に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。
- 使用後のお手入れの際には白い布などで本体を拭きまわす。その布が薄黒くなる場合があります。これは加熱によって本体表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)が取れたもので、衛生上は問題ありません。

鉄製品を上手に使用するポイント!

- ご使用の際は、本体から少し煙が出るまで温めて食材を入ると、こげ付きにくく、食材のうまみを閉じ込めるので、おいしく仕上がります。
- 使い始めは油を少なめでいいから「油慣らし」として多めの油を入れてよく温め、一旦空けてから油量を調整してご使用ください。
- こげ付きが落ちない時や、錆が発生した時、また表面塗装が剥離した場合には、クレンザーを付いたタワシこそり落としてご使用ください。
- お手入れ方法をずさんでやると、前と変わらず使用できます。
- ※鉄は火で、熱伝導と保温性に優れ、料理により鉄分の溶出が期待できる。調理に最適な材料です。鉄自身は錆びやかなくても、使っ込んでおくと錆びやすくなることにより、とどろん錆びにくくなっています。基本的なお手入れさえすれば、いつでもご使用いただける最高の道具となるはずですよ。

品質表示

表面の種類/本体:鉄(底の厚さ1.6mm)
取っ手:天然木
材料加工/本体:シリコン焼付塗装
寸法/20cm

MADE IN JAPAN