

取扱説明書

～リラックマ アルミ鍋シリーズ～

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。

ご使用になる前に

- 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ないか安全を確認してから使用してください。ネジがゆるんでいた場合は、締め直し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。
- 最初に使用する時は食器用中性洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでから使用してください。
- 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いますが、万一不具合のあった場合には、使用しないで **㈱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

- 調理器具としての用途以外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。油に引火する恐れがあります。下ごしらえなどで油を使用する際には油温を200℃以上にしないでください。油の過熱による火災の危険があります。
- 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。
- 取っ手は熱くなり火傷の危険があります。ミトンやふきんを使用してください。
- 鍋は加熱機器の中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が鍋底からはみ出さないように火力を調節して使用してください。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あたらないように向きを調整してください。
- 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や破損の原因になります。
- 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（クッキングヒーター）をご使用場合、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、共鳴しているためで、製品の異常ではありません。
- 鍋底の水滴などは拭き取ってからご使用ください。
- 取っ手がゆるんだら使用しないでください。脱落して火傷の危険があります。ネジを締め直してから使用してください。その際、締めても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、改造や応急措置等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。
- 加熱中はそばを離れないでください。離れるときは必ず加熱を止めてください。
- 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、取っ手の破損や火傷の原因になります。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、水などで急に冷やさず、自然に冷やしてください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれ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、加熱機器の故障の原因になります。
- ストーブや七輪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・食器洗浄機など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。
- 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。
- 金属製のへら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。



- 本体が熱いうちに水につけたりして冷やさないでください。本体の破損原因となります。
- 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となります。
- アクの強い材料を調理すると調理の汁など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、時々料理をかき混ぜてください。焦げ付くことがあります。

※文中のイラストは一般的なものであり、実際の鍋の形状とは異なることがあります。また、片手鍋と両手鍋の区別なく共通の取扱説明書となっております。

お手入れについて

- 使用後は食器用中性洗剤をつけて、柔らかい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する場合がありますが、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、湿気の多い場所での保管は腐食の発生原因となります。
- 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。
- 調理後は調理した食品を保存しないでください。腐食の発生原因となりますので他の容器に移してください。
- ふっ素樹脂の塗膜は、使用を重ねるうちに徐々に摩耗していきます。永久に付着しているものではありませんので使用回数や取扱いによっては摩耗が加速され、焦げ付きやすくなってしまいます。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いはしないでください。
- 洗った後は取っ手内部に溜まった水を水抜き穴から抜いてください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 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。
- 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。

品質表示

<なべ>

■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2.7mm（はり底を含む））

取っ手・つまみ：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）

<ふた>

■品名 / 強化ガラス製器具
強化の種類 / 全面物理強化

※ふた・つまみは RK-42 のみ

品番	品名	寸法	満水容量
RK-40	玉子焼き	18×13cm	-
RK-41	フライパン	20cm	-
RK-42	片手鍋	16cm	1.6L
RK-43	ディーブフライパン	24cm	-

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



100V・200VのIH調理器にご使用できます。

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
MADE IN CHINA