

SGK-28DF

スゴ軽 植目鉄深型フライパン 28cm

取扱説明書 要保管

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。

内面の「鉄の使用ガイド」を 読んでから使用してください！

使用する前に

- ご使用前には必ず、各部に異常のないことを確認をしてください。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。
- 最初使用する時は、製品に貼ってあるシールなどをはがしてから食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジで十分に洗い、乾かしてから使用してください。
- 加熱機器の注意書をよく読んで上、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 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

- ご使用後は、温かいうちにお湯で汚れを洗い落とし、乾いた布などで水分を拭き取ってください。次に本体を弱(弱火)で加熱して十分に乾燥させてから薄く食用油を塗ってください。
- 調理後は本体で料理を保存しないでください。サビの原因になります。
- 塩分や酸を含んだ汚れを付着したままや、濡れたままでの放置や湿気の多い場所での保管はしないでください。
- サビが発生した場合などは、金タワシと磨き粉でこすり落として水分を拭き取り、お手入れと同様に十分乾燥させてから薄く食用油を塗ってください。
- 手の届きにくい場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。

使用上の注意

警告

- 調理中、油煙が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。又、調理中(加熱中)にその場所を離れる時にも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。
- 取っ手のガタつきや製品の損傷に対し、改造や応急処置などの手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- 天ぷらなど揚げ物料理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、油の温度を200℃以上にしてはいけません。
- 調理中の油のつぎ足しは危険ですからやめてください。
- 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。また、吹きこぼれなど十分注意してください。
- 本体を予熱する以外のカラ焼きはしないでください。カラ焼きは火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷の原因となります。万一誤ってカラ焼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。

- 取っ手が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。フックにドライバーなどを差し込み締め直してから使用してください。その際、締めてもゆるみがない場合は使用を中止してください。
- 予熱をする際の火力は必ず弱火で行ってください。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、火力は必ず中火以下で使用してください。
※200Vの電磁調理器(クッキングヒーター)をご使用の場合、最大火力で加熱しますと本体が損傷する原因となり、火傷や火災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場合がありますが、これは本体が振動し、共振しているため、製品の異常ではありません。
- 電磁調理器でご使用になる場合はトッププレート(天板)にのせたまま本体をおおらないでください。トッププレートに傷が生じる場合があります。
- 本体は加熱機器の中央部に置き、安定させた状態で使用してください。
- ストーブの上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火傷や製品の破損の危険があります。
- 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。本体の変形や破損の原因になります。
- ガスコンロでご使用の場合、炎が鍋底からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が焦げて危険です。また、隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらないよう向きを調整してください。万一取っ手に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。
- 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。
- 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。故障や火災、破損の原因になります。
- 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十分注意してください。
- 加熱中や加熱直後は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布巾を用いて、すべらないようしっかり握ってください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に手に触れさせないでください。
- 本体に落下などの強い衝撃を与えないでください。破損やケガの原因になります。
- 製品にシール等が貼ってある場合は剥がしてください。はがれにくい場合はドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。



品質表示

材料の種類/本体: 鉄(ブルーテン/材、底の厚さ1.6mm)
取っ手: 天然木
取付金具: アルミダイキャスト
表面加工/シリコン樹脂付塗装
寸法/28cm

MADE IN JAPAN

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
URL http://www.smile-king.co.jp
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp
受付時間/月～金曜 10:00～12:00 13:00～17:00
(土日祝日を除く)

鉄炒め鍋

末永くお使いいただくために
「鉄の使用ガイド」

空焼き不要 ご使用前の空焼きは不要です。

初めてお使いの前に 油ならしをする！

■油ならしとは？

鉄なべの表面に油をしみ込ませ、油なじみをよくすること。

洗浄する

スポンジに食器用洗剤をつけ全体を洗い、布巾などで水分をしっかりとふき取ります。

油ならしの仕方

△作業中は火のそばを離れないでください。

①中火で2～3分加熱し、一旦火を止めます。



2～3分

②油を入れて鉄なべ全体になじませる。



④オイルポットに油を戻す。



⑤鉄なべの熱が冷めたら、油がなじむようにキッチンペーパーで内側をまんべんなくすりこむように拭きます。

油ならし完了！！



手で触れられる程度まで冷ます。

※変形するので加熱後は急冷しないでください。

③弱火で3分加熱します。



3分

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

油ならし完了！！

調理で使う前に 油返しをする！

油なじみがよくなるまでは、最初に「油返し」を行いましょう。
くり返し油返しを行う事で次第に使いやすい鉄なべになります。

油返しの仕方

△作業中は火のそばを離れないでください。

油の量の目安

- ・フライパン…………… $\frac{1}{2}$ ～1カップ
- ・小さいフライパン…………… $\frac{1}{4}$ ～ $\frac{1}{2}$ カップ
- ・玉子焼き…………… $\frac{1}{4}$ ～ $\frac{1}{2}$ カップ

①中火で十分に加熱します。 ②油を入れて鉄なべ全体になじませる。



③油煙が出始めたら火を止める。



④余分な油をオイルポットに戻してから、食材を入れて調理を開始してください。

油返し完了！

IH調理器で上手に調理する方法

- ①スイッチを入れる前に鉄なべの底全体が隠れる位の少し多めの油を入れます。
- ②火力(出力)を「弱」からはじめ、2分ほど熱し、徐々に「中」に上げ、油煙を確認したら、余分な油をオイルポットに戻してください。
- ③適量の油を入れ、調理物に適した火力(中火以下で十分です。)設定して料理を始めてください。

IH調理器で油ならしをするときは

電磁調理器で加熱すると、急激に温度が上がるため、底面が変形し、破損する場合があります。
油ならしをする際は、始めから終わりまで「弱」で加熱してください。

調理後の お手入れ

さびにくくするために、使い終わった鉄なべは
すぐにお湯で洗ってください。

調理後の洗ひ方

△作業中は火のそばを
離れないでください。

- ①鉄なべがまだ温かいうちに、
タワシやささらを使って
お湯で洗います。
- ②弱火にかけて水気をとばす。



- ③冷めてからキッチンペーパー
で鉄なべの内側に油を薄く塗
ります。

- ④収納してください。

重要 煮る、蒸す、茹でる調理を行った場合

これらの調理をすると、鉄の表面になじんだ油の膜や皮膜が部分的に
とれてしまうので、調理後に鉄なべをよく洗って十分乾かしてから、
必ず油を薄く塗ってください。



普段は洗剤を使わないでください!

鉄なべは使い込んでいくうちに油がなじんで、
さびにくくなります。洗剤を使うとせっかくなじんだ
油が洗い流されてしまいます。

料理を入れたままにしないでください。

調理後はすぐに料理を別の容器に移してください。
長時間入れたままにしておくと、鉄なべがサビる
原因になってしまいます。

長い間使わないときは

サビを防ぐため、内側・外側に油を
薄く塗って、湿気の少ない場所
に収納してください。

焦げ付いてしまったら

△作業中は火のそばを離れないでください。

- ①お湯を入れて煮立たせ、コゲをふやかします。
- ②タワシやささらでコゲをこすり落とします。
- ③弱火にかけて水気をとばす。
- ④冷めてからキッチンペーパーで鉄なべの内側に油を薄く
塗ります。

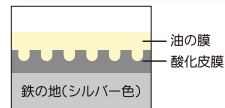
頑固なコゲつきや、サビが発生したら

- ①クレンザーや金属タワシなどを使用してゴシゴシと磨いてコゲつき
やサビを擦り落とします。
- ②水洗いをして、水気を拭き取ります。
- ③手順にそって、『油ならし』を行います。

鉄なべは
何度も「再生」が
できるから
長く愛用できるよ

酸化皮膜がはがれたら

クレンザーや金属たわしを使用すると、表面の黒色酸化皮膜が部分的に
はがれるので必ず油ならしをして皮膜を再生させてください。



使用する度に酸化皮膜の上から
くりかえし『油かえし』を行って
いけば次第に油がなじんで
コゲつきにくい鉄なべに
なっていきます。

※酸化皮膜は火に掛けた時に自然形成される皮膜です。

シリコーン焼付け塗装について

- 「シリコーン焼付け塗装」はお客様の手に届くまでに
サビが発生しないように、表面に施しております。
- この「シリコーン焼付け塗装」はご使用している
内にはがれ落ちてきます。尚、この「シリ
コーン樹脂塗膜」は、食品衛生法に適合
した塗装ですので、はがれ落ちて
人体に入っても影響
はありません。