

## 品質表示

〈本体〉 (セット内容により含まれない製品もあります)				
品番	SN-131	SN-132	SN-133	SN-134
品名	玉子焼き	ディーブフライパン	片手鍋	マルチクックパン
表面加工	外面：焼付け塗装（底面を除く）		内面：ふっ素樹脂塗膜加工	
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16%）			
	(底の厚さ2.4mm(はり底を含む))			(底の厚さ2.6mm(はり底を含む))
寸法	12×16cm	20cm	16cm	17cm
満水容量	-	-	1.45ℓ	2.5ℓ

その他の材料/取っ手：フェノール樹脂

〈フタ〉片手鍋・マルチクックパンのみ

品名/強化ガラス製器具
強化の種類/全面物理強化

### ガラス蓋の使用上の注意

- 蓋本来の用途以外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。
- 落とし蓋として使用はしないでください。
- ガラス蓋は落としたり、ぶつける等の衝撃を与えないでください。割れる原因になります。
- ガラス蓋が熱くなっている時、濡れたふきんでふれたり、水をかける等の急激な温度変化を与えると割れる原因になります。
- ガラス蓋を鍋からずらして使用しないでください。蓋が部分的に加熱し破損の原因になります。
- 電子レンジやオープンには使用しないでください。
- 傷が原因でガラスが破損することがあります。スチールたわし、みがき粉等の使用は避けてください。
- ガラス蓋が破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があります。
- 割れたガラスを取り除く際は、手を切らないように注意してください。
- つまみのネジをしめすぎないでください。
- ガラス蓋にひびやキズが入った場合は使用しないでください。

#### 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恐れがありましたが、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。  
身の回りではビルのガラスドア・自動車・エスカレーター・家具等に幅広く使用されています。  
ごくまれに全面物理強化ガラスは表面が強化されているため、細かいキズがつくなどしてバランスがくずれると外部からの衝撃が加わってないにもかかわらず、瞬間的に音と共に破裂する恐れがありますので使用上の注意を守ってください。

MADE IN CHINA

# スヌーピー アルミ鍋シリーズ 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。



ガス 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ

100V・200VのIH調理器にご使用できます。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

**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

## 使用前の注意

- 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、すすいでください。次に乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。
- 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(株)タマハシお問い合わせ先までご連絡ください。

257×182mm

## 使用上の注意

- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 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。
- 調理中に油煙が多く出たら加熱をやめてください。油が発火して火災の危険があります。
- 天ぷら料理などの揚げ物料理には使用しないでください。油を使用する場合は、油の温度を200℃以上にしないうでください。油の過熱により火災の原因になります。
- 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。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。
- 取っ手は熱くなりやけどの危険があります。
- 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。
- 火にかける際は炎が鍋の底面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。
- 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。
- 取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等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。
- 急激な衝撃を与えたり、空焚きはしないでください。空焚きは火災や本体の変形、取っ手の破損ややけ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。
- 急冷しないでください。変形する恐れがあります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの炎が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- ストーブ、七輪など炭火の上では危険ですから使用しないでください。
- アークの強い材料を調理すると調理の汁等が変色することがあります。アーク抜きを充分に行ってから調理してください。
- 調理中、時々料理をかきまぜてください。焦げつくことがあります。
- 電子レンジ・オープン・食洗機では使用しないでください。
- 金属製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調理器具をご使用ください。
- 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。
- 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、こびりつきにくさが長持ちします。



### 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わない

出力が強すぎるので、底面が変形したり、損傷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」（最高出力）にすると短時間で空焚き状態になり、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働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。

#### ●予熱を与えない

電磁調理器はスイッチを入れると、最大出力で急激に加熱します。ガスコンロで調理するときのように予熱を与えると空焚きになりますので、予熱は与えないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で発火点に達して引火する恐れがあり危険です。調理の際は、すぐに調理を始められるように準備を整えてから、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。

### 注意「突沸現象」を防ぐために（鍋をお使いの場合）

みそ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行ってください。

「突沸現象」とは、味噌等が鍋底に沈殿している状態で急速に加熱した時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火傷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】



電磁調理器 シーズヒータ ハロゲンヒータ エンクロヒータ ラジエントヒータ

- 効率良く加熱して頂くために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。
  - 鍋はヒータの中央部に置いてください。
  - 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。最大火力で加熱しますと、変形などの原因になり、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、これは本体が共鳴しているため、製品の異常ではありません。
  - 落下や空焚き等で変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。
- ※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。

### 【ガスコンロで使用するとき】

- 極少量の水を入れて沸騰させないでください。水が入っていない部分が高温になり変色が生じます。
- 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。片寄せた状態で置かれると取っ手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。炎が大きいと取っ手が加熱されて危険です。樹脂部や木柄は燃焼して異臭がします。脱落の危険もあります。特に径の小さい鍋は充分注意してください。



ガス

## お手入れについて

- 使用後は食器用中性洗剤をつけて、スポンジ等で洗い、水気を拭き取ってよく乾燥させてください。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や濡れたままの状態での放置したり、湿気が多い場所での保管はしないでください。ふっ素樹脂塗膜の損傷や腐食の発生原因となります。
- こげつきなどをお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。
- 調理後は内容物を保存せず他の容器に移してください。
- 表面を傷つけますので洗う際は、スチールたわし・磨き粉は使用しないでください。また、酸性およびアルカリ性のものの使用は避けてください。
- 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。洗った後は取っ手内部に溜まった水を抜き乾燥させてください。

絵表示は一般的な注意事項を示すものであり、実際の形状と異なります。