

## お手入れ・保管について

- 使用後は食器用洗剤を付けて、柔らかいスポンジで洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不十分ですと白い粉状のものが付着してきますが、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。衛生上問題はありませんが、取り除きたい場合は、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。
- こげつきなどを落とす場合は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。
- 調理後は本体内に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。
- 汚れたまま、長時間放っておく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。塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、または濡れたままの状態では、湿度の高い場所での保管は錆の発生原因となります。
- 鉄やアルミなどの異種金属の製品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。
- 万一、錆が発生した時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。
- 材料の性質上、加熱により本体が変色していきませんが、（内面が紅色になる場合もあります）これは熱によって本体表面に酸化してできた膜（酸化被膜）です。衛生上問題はありませんが取り除きたい場合は、市販の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てください。
- 市販の金属研磨剤を付けたスポンジタワシなどで本体をこすると、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。

## 品質表示

材料の種類／本体：ステンレス鋼（クロム18%） 取っ手・つまみ：ステンレス鋼				
品名	寸法	その他材料の種類	底の厚さ	満水容量
行平鍋	18cm	—	1.0mm	1.8L
片手鍋	16cm	フタ：ステンレス鋼	1.0mm	1.7L
両手鍋	20cm	フタ：ステンレス鋼	1.0mm	2.9L

MADE IN JAPAN

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

**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  
U R L <http://www.smile-king.co.jp>  
E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto: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）

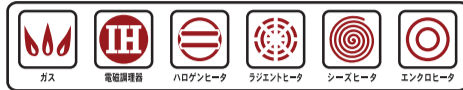
製造番号



## 要保管

## ステンレス鍋 共通取扱説明書

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。

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。

## 警告

※空焚き禁止 ※加熱中は火元を離れない  
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。

- 調理中、調理直後は本体・取っ手が熱くなっています。やけどの危険がありますのでご注意ください。
- 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や加熱機器の破損原因にもなります。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。
- 調理中油煙が多く出たら速やかに火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。また、調理中に場所を離れる場合も必ず火を止めてください。

## 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り、十分に乾燥した状態にし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、万が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式会社タマハシまでお問い合わせください。

## ▲ 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。
- 天ぷらなど揚げ物調理には使用しないでください。下ごしらえで油を使用する場合は、油の温度を200℃以上にししないでください。油の過熱による火災の要因となります。
- 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。
- 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。脱落して事故にな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。
- 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などの破損原因となります。また、過熱などでの火傷には十分注意してください。
- 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。
- 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。
- 吹きこぼれ、煮こぼれし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、加熱機器などが故障する原因となります。
- 加熱の際はコンロの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。また隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらぬように向きを調整してください。
- 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。落下や異常過熱による破損から事故につながる恐れがあります。
- 電子レンジ・オープンでは使用できません。
- 加熱中や加熱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きんを用いて、すべらないようにしっかり握ってください。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。
- 調理中の油のつき足しは危険ですのでやめてください。
- 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。

※みそ汁など、内容物によっては加熱中・再加熱（温め直し）の際、突沸現象により、内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒してやけどや物品の破損の危険がありますので、以下事項を必ず守ってください。

- ・一気に強火で煮立てないこと。
- ・煮立てる際は、加熱する前にお玉をよくかき混ぜてから、弱火で加熱すること。

※アクの強い食材（ごぼうや山菜など）を調理した場合には、食材や鍋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。

- 200Vの調理器（クッキングヒーター）をご使用の場合は、火力を中火以下でご使用ください。最大火力でご使用になりますと、本体の破損原因となり、火傷や火災などの事故の恐れがあります。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、これは本体が共振しているためで、製品の異常ではありません。

## ～より長くお使いいただくために～

### Q. 普通に使用しているのに、ステンレス製の鍋が錆たのですが？

A. ステンレスはあくまで錆にくい材料です。そのため、使用される環境や誤った使用方法によっては錆が発生する場合があります。正しい使用方法とお手入れによっては錆から守ることができますので、以下の項目に注意して使用してください。

- ①濡れたままの状態又は湿気の多い場所では保管しないこと。
- ②料理などを長時間保存せず、他の容器に移すこと。
- ③塩分や酸などを含む汚れを付着させたまま長時間放置しないこと。
- ④鉄などの異種金属と接触したまま長時間放置しないこと。

万一、錆が発生してしまった場合は、市販の金属研磨剤などで磨き、すすいだ後、乾燥させていただけますと元のように使用できます。

### Q. 普通に使用しているのに、鍋の内側が茶色く変色してきたのですが？

A. この茶色の変色は熱によって本体表面に酸化してできた膜（酸化被膜）です。この現象は金属材料の場合避けられないものです。食品衛生上、体に害はありませんので安心してご使用ください。気になるようでしたら市販の金属研磨剤などを付けて磨きますと目立たなくなります。

### Q. 2、3回の使用で、内側に白い斑点が出てきたのですが？

A. 水道水にはマグネシウムやカルシウムなどのミネラルが含まれています。水道水を沸騰させるとこれらミネラルが残留し、付着してこのような白い斑点として残ることがあります。衛生上問題はありませんので、安心してご使用ください。気になるようでしたら、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すと目立たなくなります。

### Q. 料理をこがしてしまったのですが？

A. 料理がこげってしまった場合には、固いものや傷つけやすいものを使用せず、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吹きこぼれて大変危険です。）