

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用中性洗剤を付けた柔らかいスポンジなどで洗い、乾いた布などで水分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する場合がありますが、水道水中の微量成分（マグネシウム・カルシウムなど）が固まったもので性能および衛生上の問題はありません。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したままや濡れたままの状態では放置したり湿気の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。
- ふっ素樹脂の塗膜は、使用を重ねるうちに徐々に劣化していきます。永久に付着しているものではありませんので、使用回数や取り扱いによっては劣化が加速され、こげつきやすくなってしまう場合があります。
- 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。
- 調理後は本体内に内容物を保存しないでください。塗膜の損傷や腐蝕の発生原因となりますので、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。
- はり底が変色してきますがこれはステンレスの表面に汚れが焼きついた場合や、加熱によりできた酸化被膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありません。
- 食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので、人体に影響はないとされております。
- 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。
- 食器洗浄機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。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

品質表示	
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	3.0 mm（はり底を含む）
取っ手	フェノール樹脂
表面加工	本体：ふっ素樹脂塗膜加工
寸法	約14×13 cm

MADE IN CHINA

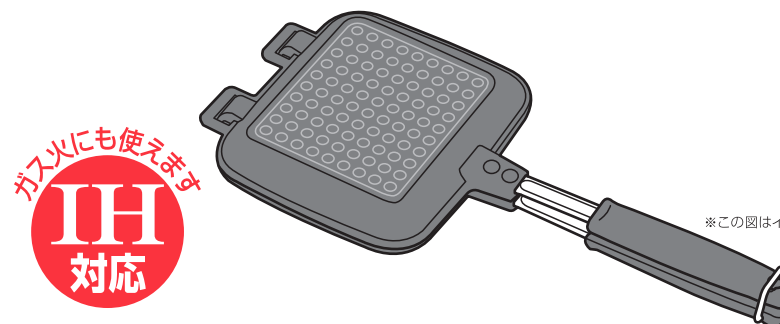
商品、取扱説明書の不明な点についての
問い合わせ先

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
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

TP-12 タップリィⅡ ホットサンドメーカー 取扱説明書



※この図はイメージです。

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。

200V IHクッキングヒーター対応



あらゆる熱源に対応。もちろんガスにも使えます。

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。
- 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用中性洗剤を付けたスポンジなどで十分に洗います。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。
- ※お買い求め直後など、製品にシールなど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。（警告用ラベルはそのままにしておいてください。）
- 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おりますが万一、不具合やご不明な点がございましたらご使用にならずに 株式会社タマハシ お問い合わせ先までご連絡ください。

使用上の注意

⚠ 警告

※空焚き禁止 ※加熱中は火元を離れない ※調理以外の使用禁止
※の項目を守らないと**事故や火災の原因になります。**

- 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になります。
- 急激な衝撃を与えたり**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。
- 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。
- 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のせて、安定させた状態で使用してください。
- 火にかける際は、底面の水滴は拭き取ってください。
- 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。
- ストーブや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。**
- 電子レンジ・オーブン・食洗機では使用しないでください。
- 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。
- 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。

より長くお使いいただくために

- 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。
- 金属製のヘラ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道具をご使用ください。
- 調理の際は、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。

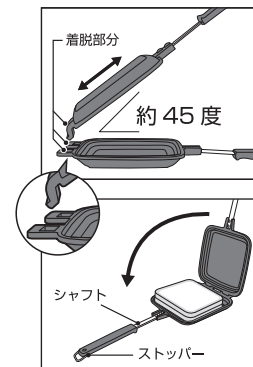
【ガスコンロで使用するときは】

- 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ます。
- 本品はコンロの中央部に乗せ、安定させて使用してください。片寄せた状態で置くとハンドル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。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に**向きを調整**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。樹脂部が燃焼して異臭がしたり、脱落の危険もあります。取っ手がこげてガタつきなどが生じた場合は使用を中止してください。
- 大きすぎる五徳では使用しないでください。

【クッキングヒーターで使用するときは】

- ご使用前に、お手持ちのクッキングヒーターの取扱説明書をよく読んでいただき、本品が使用できるか確認してください。
- 鍋はヒーター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で、製品の異常ではありません。
- ご使用により調理器(クッキングヒーター)のトッププレートが汚れる場合があります。これは、トッププレートに付着している油膜や汚れが熱により焼きついたものです。ラップやアルミホイルを丸めて、クリームクレンザーなどでこすって除去してください。
- トッププレート(天板)に乗せたまま本体をずらしたり、あ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。

着脱方法について



- ・着脱の際は上下のハンドルを両手でしっかりと持って行ってください。約45度の角度に開くと着脱できます。
- ※料理中に着脱部分が外れないよう十分にご注意ください。
- ・着脱することで使用後洗いがやすくなり、2枚の小さなグリルパンとしても使えます。
- ※2枚ともIHで使用できます。

- ・パンや具材を入れ本体を閉じる際は、取っ手部のストッパーを必ずかけてください。

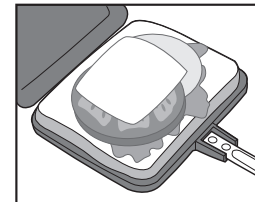
※ご使用いただくうちにシャフトが錆びることがあります。食用油などをご使用前に薄く塗ることで錆を防止することができます。万一、錆が発生しても錆部分をクレンザーやたわしなどで落とし、錆防止に食用塗って頂ければご使用上問題はございません。※ご使用に伴いホットサンドメーカー着脱部分の塗装が摩耗しますがご使用上問題はございません。

ホットサンドの作り方

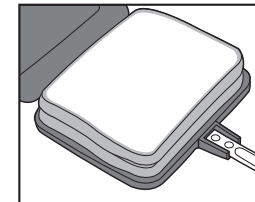
＜材料＞食パン…2枚(6枚切りか8枚切りのものを使用)

バター(マーガリン)…適量

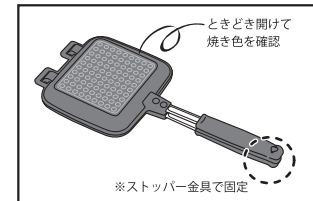
お好みの具材(レタス・トマト・ハム・スライスチーズ・ポテトサラダなど)



①食パン2枚の両面にバターを塗ります。ホットサンドメーカーにパンを1枚のせ、お好みの具材を重ねます。



②もう1枚のパンをのせて、ホットサンドメーカーを閉じます。



③ホットサンドメーカーをストッパー金具で固定し、パンの表面がきつね色になるまで焼いたら出来上がりです。
※ときどきひっくり返して中を確認しながらお好みの焼き加減で調節してください。
(目安：弱火～中火で片面焼2～3分)
※取り出す際は非常に熱くなっていますので、やけどしないよう十分にご注意ください。