

## お手入れ・保管について

- ご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流し、乾いた布などで水分を拭き取って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（マグネシウム・カルシウムなど）が固まつたもので性質および衛生上問題ありません。
- 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。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付着したままや濡れたままの状態（浸け置きなど）で放置しないでください。また、湿気の多い場所での保管はしないでください。錆の発生原因となります。
- 汚れたまま長時間放つておくと汚れが落ちにくくなります。
- 鉄やアルミなどの異種金属と接触したまま、または濡れたまま放置しないでください。錆の発生原因となります。
- 材料の性質上、加熱により本体が変色してきますが、（虹色になる場合もあります）これは熱により、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つけてスponジなどでこすり落としてください。
- 加熱により底部が変色してきますがこれはステンレス表面にできた酸化被膜や汚れの焼き付きによるものです。有害な物質が生成されたものではありません。
- 食器洗浄機はご使用になれません。
- 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など、事故の恐れがあります。

### 錆が発生した場合には

普段のお手入れとは異なりますが、まず錆を金たわしや研磨剤などでこすり落としてください。次に水で洗い流してから乾いた布などで水分を拭き取ってから弱（弱火）で加熱して十分に乾燥させ、冷めてから保管してください。金たわしや市販の研磨剤を使用してお手入れをすると、小さな傷がつくことがあります、使用上問題ありません。

※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：ステンレス鋼（クロム 18%）底の厚さ 0.7mm  
ガード枠・取っ手：ステンレス鋼（クロム 18%）
- 寸 法／20cm
- 満水容量／2.5 ℥
- 適正油量／約 1.0 ℥

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.

販売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL 0256-63-5645 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

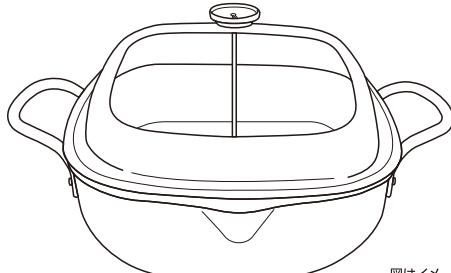


Made in TSUBAME

要保管

# 食彩亭

TP-21 ステンレス角型天ぷら鍋 20cm



図はイメージです。

200V・100V対応 あらゆる熱源に対応もちろんガスにも使えます。



## 取扱説明書

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。

### 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、内面に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てスponジなどで洗い、ぬるま湯ですいでください。次に乾いた布などで水気を拭き取り、乾燥した状態にして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 問い合わせ先までご連絡ください。

## 使用上の注意

### ⚠ 警 告

- 調理中(加熱中)は絶対にその場を離れないでください。離れる時には必ず、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。
- 空焚きはしないでください。

- 本品は天ぷら、揚げ物専用鍋です。それ以外の用途には使用しないでください。
- 油の温度は200℃以上にしないでください。油の過熱による火災の要因になります。
- 本体に急激な衝撃を与えると、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。
- ガスコンロで使用する場合、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、隣接する別の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。
- 油量が極端に少ない場合には急速に油温が上昇し、発火するおそれがあります。
- 縁まで油を満たした状態で使用しないでください。適正油量で使用してください。

※適正油量は品質表示に記載しております。

※油は取っ手金具の位置より多く入れないでください。

- 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。
- 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。
- 調理中の油のつぎ足しは危険ですのでやめてください。
- 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。
- 水分の多い食材を調理する場合、十分な水切りをしてください。
- 電子レンジ・オーブンでは使用できません。
- 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。
- 調理後の油などは本体内で保存せず、別の容器に移してください。
- 調理後(使用済)の油の保管や廃棄は、十分に油温が下がったことを確認してから行ってください。
- 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。

### 【より長くお使いいただくためには】

- 廃油処理で油を固める凝固剤などを使用した場合、固まった油を本体内に長時間放置しないでください。結露現象によって、錆の発生原因になります。
- 使用後は十分に乾燥させた状態で保管してください。  
※乾燥の方法は「お手入れ・保管について」の項目でご確認ください。
- 本体が熱い状態で水などにつけたりして急速に冷やさないでください。変形などの破損原因になります。

### 【クッキングヒータで使用するときは】

- ご使用前には、お手持ちのクッキングヒータ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。また、機種によっては温度表示と実際の油の温度に誤差が生じてしまう場合がありますので、ご注意ください。
- 「揚げ物モード」でご使用の際、調理器の設定によって誤動作やエラー表示が発生する場合があります。その際には通常の加熱モードの「中火力」以下でのご使用をお勧めします。通常の加熱モードでご使用の際は、温度制御ができない場合があります。火災などを防ぐためにも絶対にその場を離れないでください。また、温度計で必ず油温の確認をしながら調理してください。
- 油量が極端に少い場合には急激に油温が上昇し、発火するおそれがあります。
- 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恐れがあります。
- 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。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)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。

### 【温度計について】・・・ 温度計に関する注意事項

- 付属の温度計はお買い求めいただいた製品専用です。他の製品には使用しないでください。
- 温度計は必ず所定の設置穴に差し込んで使用してください。
- 温度計は必ず指針の誤動作(針が動かないなど)がないか確認しながら調理してください。不具合がある場合には使用を中止してください。
- 温度計は先端より2.5cm以上着油してご使用ください。
- 調理中など熱になりますので、火傷に注意してください。取り外しの際は油の温度が50℃以下(目安)に下がってから行ってください。
- 調理の際、揚げ箸などで引っ掛けないように十分注意してください。
- 温度計は完全防水ではありません。水洗いなどはさけ、乾いた布やペーパータオルでよく拭いてお手入れしてください。万一、表示部内面が水蒸気などで曇ってしまった、使用を中止してください。加熱することで表示部のガラスが破損する恐れがあり危険です。
- 温度計は油温測定専用です。気温(室温)などにより普段から目盛りは0ではありません。表示している数値と気温(室温)には誤差があります。
- 油を他の容器に移す際には必ず、はずしてから行ってください。
- 過度の荷重や衝撃を加えないでください。誤動作や変形などの破損原因になります。

