

その他の Q&A

Q

ステンレス製鍋で煮豆調理をしたら内面が黒ずんだ

A

穀物に含まれている「タンニン」がステンレス鋼の主成分である鉄と反応し黒くなったものです。特に鍋が新品でステンレス鋼の不動態皮膜が安定していない場合や長時間食材を鍋に入れ放置した場合に発生しやすくなります。タンニンは人体には影響がありませんので商品及び衛生上に問題はありません。

Q

ステンレス製品なのに錆びた

A

名前の通り錆びにくい性質ですが絶対に錆びないわけではありません。水分が付着し長時間放置されるなどした場合は錆が発生します。また、鉄など異種金属と接した状態だともらい錆が発生する事もあります。ご使用後は水分を良く拭き取ってから収納するようにしてください。

また、錆びてしまった部分は磨き粉や金タワシでこすり落とした後、通常のお手入れをして頂ければそのままお使いいただけます。

※細かい傷がつきますが機能を損ねるものではありません。

Q

ハンドルがグラグラする

A

ハンドルを取り付けているネジが緩んでる場合があります。締め直してもまだグラつく場合は破損している恐れがありますので使用しないでください。

Q

鉄鍋の塗装が剥がれた

A

本体にはシリコン焼付け塗装が施されていますが、これは本来商品がお客様のお手元に届くまでのサビ防止の為のものです。使用していくことによって段々と剥がれていくものであり、体内に入っても人体に影響はありませんのでご安心ください。

塗装が剥がれたところは、そのまま放置していると錆びやすくなってしまいます。通常のお手入れをした後に、キッチンペーパーなどに食用油を付け鉄鍋の表面に馴染ませてください。

剥がれてしまった部分は使用を重ねるうちに馴染んでいきます。

