

⚠ IH調理器を使用する時の注意

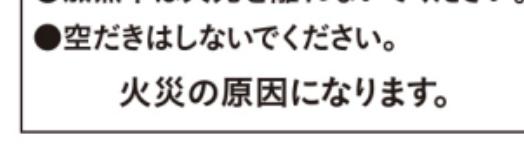
- 電源を入れて[強]で加熱されると急激に鍋底を加熱し、引火点に達することがあり、少量の油を入れた時、引火する危険があります。また、油がこげついたり、底が変色や熱膨脹により変形(凹凸やガタツキ)する原因になります。**火力(出力)**は**[中]**以下でご使用ください。(特に3kW以上)
- IH(電磁調理器)で調理する場合は、空だきをしますと急激に温度が上昇し変形の恐れがありますので十分にご注意ください。
- IH(電磁調理器)でのご使用は、加熱感がありませんので火傷にご注意ください。
- 使用直後のプレートの表面は、調理器具の熱により、高温になっておりますので取り扱いにはご注意ください。
- IH(電磁調理器)でご使用になる前は、特に本製品の裏面をよく乾燥させてください。水分が残っていますと蒸発する際に多少音がします。
- 加熱中に「ブーン」や「ジー」などの音(共振音)が聞こえる場合がありますが、鍋の故障ではありません。鍋の位置を置き換えたり、火力(出力)を調整してください。



⚠ Siセンサー付きガスコンロ(温度センサー付きガスコンロ)で使用する時の注意

- コンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。五徳の形状や調理量によって転倒することがありますので、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

〈温度センサーの状態〉



⚠ 警告

- 加熱中は火元を離れないでください。

- 空だきはしないでください。

火災の原因になります。

絵表示は一般的な注意事項を示すものであり、実際の形状とは異なります。

※初めてご使用になる時は、内面(調理面)全体に油をなじませてからご使用ください。

※表面コーティング保護のためにも、火力は中火以下でご使用ください。

⚠ 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。
- 初めて使用する際に、若干ニオイのする場合がありますが異常ではありません。また、食器用中性洗剤をスポンジ等に付けて十分に洗い、よくすすぐでから早めに水気を拭き取ってください。
- ハンドルを使用の際には、ハンドルの説明をよくお読みください。
- 使用する前に、ハンドルの取り付けにガタつきなどがないか、また破損がないか確認してからご使用ください。
- 炒めものなどの調理をする際は、油を薄く引いてからご使用ください。
- 調理中や直後は本体、取っ手などが熱くなっています。火傷の危険がありますのでご注意ください。また、お子様の手に触れないようにしてください。
- ガスコンロ、IH(電磁調理器)で使用できます。
- ガスコンロで使用の場合、コンロの中央部に乗せて安定させてご使用ください。炎が底面より大きくならないよう火力を調整してください。
- 表面コーティング保護のためにも、火力は中火以下でご使用ください。
- 鍋の中に長時間料理を保存しないでください。表面コーティングの劣化やサビ(腐食)の原因になります。
- 空だきはしないでください。火災や本体の変形、取っ手及びつまみの破損の原因になります。また、必要以上の加熱や急冷は塗膜や本体底面の寿命を縮める原因になります。
- 調理物のふきこぼれによって、ガスの炎が消える場合がありますので、火加減、調理物の量にご注意ください。
- 本製品の縁まで水や調理物を満たした状態で使用しないでください。コンロの立ち消えや火傷、IH(電磁調理器)のプレートを汚したり、故障の原因になります。
- 鍋底のこげつきを防ぐために、時々調理物をまんべんなくかき混ぜてください。
- 水道水のみを沸騰させると、内面に白いはん点や変色(虹色等)が生じることがあります。水道水中に含まれている微量成分の影響によるものです。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。短時間に油の温度が上昇し、発火して火災の原因になります。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れると、油がはねて火傷の恐れがあります。
- 金属性の調理器具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをご使用ください。木製、プラスチック製のものをご使用いただくとより一層長持ちします。
- 鍋の中で食材を刻んだりしないでください。
- てんぶらなどの揚げ物調理には使用しないでください。
- 調理の際は、油温を200°C以上に上昇させないでください。
- 熱くなっている時、濡れたふきんで触れたり、水をかける等の急激な熱衝撃を加えると破損する原因になります。
- ストーブの上やオープン・オープンレンジ・電子レンジでは使用しないでください。火災や故障の原因になります。
- お子様の手の届かないところに保管してください。

⚠ 注意表示

みそ汁などの、調理物によっては、調理中・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、火傷や物品の破損の危険があります。なかでも赤だし味噌(特にだし入りの豆味噌)や、具が少なくなったみそ汁を再加熱(温め直し)する場合には必ず以下の事項を厳守してください。

- お玉でよくかき混ぜてから鍋を加熱してください。

- 一気に強火で煮立てないでください。

- 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。

お手入れ方法

- 使用後は食器用洗剤をつけて、スポンジ等で洗い、水気をふき取ってください。

- こげつき等を落とす際は、ナイフ等を使用しないでください。熱湯に浸してこげつき等を柔らかくしてから取り除いてください。

- たわし・金属たわし・みがき粉などの使用は表面をキズつけますので、使用しないでください。

- 食器洗い乾燥機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。