

## ▲ 使用前の準備

- 取っ手やツマミの取付け部分に破損やガタツキなどがないか安全を確認してから使用してください。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすぎ、水気を切って使用してください。1~2回お湯を沸かしてから使用してください。

## お手入れ方法

- 使用後は食器用中性洗剤をスポンジ等に付けて十分に洗い、よくすすいでから早めに水気を拭き取ってください。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が固まったものです。
- こげつき等を落とす際は、ナイフ等の鋭利なものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきなどを柔らかくしてからスポンジ等で取り除いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビ発生や塗膜の劣化の原因になります。その日のうちにお手入れしてください。
- たわし・金属たわし・みがき粉など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。
- つけ置き洗いをしないでください。

品質表示			
【鍋】 表面加工：ほうろう 材料の種類：本体/ほうろう用鋼板 (底の厚さ 0.8mm) シールフタ/ポリエチレン	【フタ】 名：強化ガラス製器具 強化の種類：全面物理強化 その他の材質：金属部/ステンレス鋼 つまみ/フェノール樹脂		
寸法	18cm	20cm	22cm
満水容量	2.3L	3.2L	5.4L

## ▲ 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。

販売者：株式会社カインズ  
〒367-0030  
埼玉県本庄市早稲田の杜1-2-1  
【お問い合わせ先】0120-87-7111  
MADE IN CHINA

CAINZ

# ふきこぼれしにくい ホーロー両手鍋 共通取扱説明書

本製品は一般家庭で調理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。  
この取扱説明書は必ず保管してください。

本製品は下記の加熱器具に使用できます。



18cm WH 4549509 656135  
20cm WH 4549509 656142  
RD 4549509 656159  
22cm WH 4549509 656166

Lot No. \_\_\_\_\_

※本製品はIH(電磁調理器)、ガスコンロ、エンクローヒーター、ラジエントヒーター、シーズヒーターに対応しています。

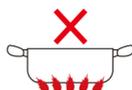
## 特長

- 料理や素材のニオイがつきにくく衛生的です。
- なめらかなガラス質の表面は酸・アルカリに強いため、腐食しにくく細菌などの発生を抑制します。

## ▲ 使用上の注意

- 空だきはしないでください。万一空だきした場合は、水をかけたり水につけたりして急冷しないでください。ヒビ割れなど破損の原因になります。 ※空だきに近い料理や、必要以上の過熱は寿命を縮める原因となります。
- 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、よくすすいでから早めに水気を拭き取ってください。
- 使用する前に、取っ手やつまみ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。
- 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必要に応じて鍋つかみなどを使用してください。また、お子様の手が触れないように注意してください。
- IH(電磁調理器)でもガスコンロでも使用できます。
- 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。 炎が底面よりはみ出したままで使用しますと取っ手が熱くなり、火傷の恐れや取っ手が損傷し、脱落して火傷などの事故の原因になります。また2口以上のコンロを使用の場合は隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないよう、取っ手の向きにご注意ください。
- 酸・アルカリに強く腐食しにくい材質ですが、本体の中に長時間調理物を入れたままにすると腐食することがあります。
- 取ってやつまみのガタツキや破損に対し、改造や応急処置の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
- 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。
- 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の原因になります。

〈火力の調整〉



## ▲ 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。

- てんぷらなどの調理の際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。
  - 炒め物には使用しないでください。高温の炒め物は、空だきと同じ状態になります。
  - 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の原因になります。
  - ストープの上やオープン・オープンレンジ・電子レンジでは使用しないでください。火災や破損の原因になります。
  - 食器洗い乾燥機は使用しないでください。
  - ホーローはガラス質なので、高い所からの落下や強い衝撃にはご注意ください。
  - つけ置き洗いや水に浸して丸洗いしないでください。サビや破損の原因となり危険です。
  - お子様の手が届かないところに保管してください。
- 【強化ガラスふたについて】
- 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の原因になります。
  - 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えると破損の原因になります。
  - キズが原因で破損することがあります。スチールたわし、磨き粉等の使用は避けてください。
  - 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があります。また、取り除く際に手を切らないよう十分にご注意ください。
  - 耐熱ガラスではありません。
  - 急激な温度変化を与えないでください。

## ▲ IH調理器を使用する時の注意

- 【強】で加熱しないでください。急激に鍋底を加熱し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、鍋底が変色や熱膨脹により変形(凹凸やガタツキ)やホーローが割れる原因になります。
- 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、空だきをするとき急激に温度が上昇し変形やホーローが割れる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。水分が残っている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。なるべく鍋つかみなどを使用し、取っ手を持ちながら調理してください。



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。