

▲ 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。
- 初めてご使用の際は、食器用中性洗剤をスポンジ等に付けて十分に洗い、よくすいでから早めに水気を拭き取ってください。

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ています。
- 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】		【フタ】	
表面加工：内面／ふつ素樹脂塗膜加工		品名：強化ガラス製器具	
材料の種類：外面／(底面を除く)硬質アルマイト処理		強化の種類：全面物理強化	
本体／アルミニウム合金		その他の材質：金属部／ステンレス鋼	
はり底／ステンレス鋼(クロム18%)			
(底の厚さ2.5mm)			
取っ手／ステンレス鋼			
寸法	18cm	20cm	22cm
満水容量	2.0L	3.0L	4.5L

▲ 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

焦げ付きにくい鍋 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。



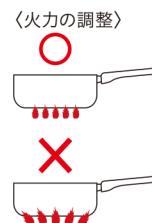
片手 4549509 671268
両手 4549509 671275
半寸胴 4549509 671282

Lot No.

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

▲ 使用上の注意

- 本来の用途以外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。
- 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。
- 表面コーティング保護のために火力は中火以下でご使用ください。
- 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注意してください。また、お子様の手が触れないようにしてください。
- IH(電磁調理器)でもガスコンロでも使用できます。
- 加熱器具の中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 取っ手やつまみのガタつきや破損に対し、改造や応急処置の手当をしての使用は危険ですのでやめてください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。塗装のはがれやサビ(腐食)の原因になります。
- 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。
- 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。
- 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。
- 強い酸性のものや、強いアルカリ性のものの使用は避けてください。腐食の原因になります。
- 調理の際は、プラスチック製または木製の器具を使用してください。また、金属製の調理器具を使用される際は、縁部分が丸いなめらかなものを使用してください。角のあるものはキズをつける原因になります。
- 塗膜の表面で材料を刻んだりすることは避けてください。

**▲ 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。

- てんぷ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。

●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。火災や破損の原因になります。

●お子様の手の届かないところに保管してください。

【強化ガラスふたについて】

●直接炎を当てたり、フタを本体からずらして加熱調理することは絶対にしないでください。部分的な加熱状態により歪みが生じ、調理中や料理後に突然割れたり、粉々に飛び散ることがあります。

●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する原因になります。

●高い所から落とす等、急激な衝撃を与えると破損する原因になります。

●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。

●キズが入った後は使用しないでください。

●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

●電源を入れて【強】で加熱されますと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(凸凹やガタツキ)する原因になります。火力(出力)は【中】以下で使用してください。(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後、火力(出力)を調整してください。

**▲ 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でいる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。