

■スチームプレート

取扱説明書

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前にひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗ってください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、シールをはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液(マニキュア落とし)または市販のシールはがし液をご利用ください。また、はがした後は、液が残らないようにしてください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または**北陸アルミニウム株式会社**にご相談ください。

使用上ご注意いただきたいこと

- 金属製なので、調理中や調理後は熱くなります。よく冷ましてから鍋つかみ等でお持ちください。
- 目皿(スチームプレート)を直接火にかけないでください。変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 熱い目皿に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因になります。
- 目皿の表面で材料を刻んだりしないでください。アルマイト皮膜をキズつけます。
- 目皿を使って蒸し料理をする際は、以下の点にご注意ください。
 - ・空炊きをしないように、湯の補充に十分ご注意ください。
 - ・湯を補充する際には、湯気でやけどをしないようご注意ください。
 - ・水の量は目皿の高さまでにしてください。



- 火加減が強すぎると目皿が不安定になったり、湯がはねたりする場合があります。火加減を調節してお使いください。

お手入れについて

- お手入れには金属たわし、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使わないでください。表面をキズつけ、腐食の原因になります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は十分に水を切ってください。
- 調理物が付着して取れない場合、ナイフなどの金属製の調理用具でこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に十分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにおとりください。
- 食器洗い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)によっては腐食の原因になります。

表面加工/アルマイト

材料の種類/アルミニウム合金
寸法/cm

お問い合わせ先



北陸アルミニウム株式会社
HOKURIKU ALUMINUM CO.,LTD.

〒933-0393 富山県高岡市篠川2265
お客様相談室 TEL 0766-31-3501
【受付時間】 午前9:00～午後5:00
月曜～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)