


鉄人志向 味達人 FP26

取扱説明書 焼物類

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。
この製品は、ご家庭での調理用です。
正しく安全にご使用いただくために、
この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

△ 注意 安全のために必ずお守りください

- **取っ手が焦げますので、火力を調整してください。**
ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように**火力を調整してください。**炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。
また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように、取っ手の向きにご注意ください。
- 
- 〈火力の調整〉
- **極度の空炊きをしないようご注意ください。(すべての熱源)**
取っ手の損傷や、本体の変形、溶解等によるやけどや火災の原因になります。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、取っ手の△マークシール以外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。

鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

鉄製の調理器具を初めて使用される方へのお願い

- 鉄のフライパンは樹脂加工(テフロン®加工など)のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を守ることが重要です。鉄はより強い熱量が伝わるため、樹脂加工のフライパンと同じ感覚で使うと、素材を焦がしてしまいます。
- **焦げ付かないようにするために①火加減をいつもより、やや弱火にする。②料理に必要な油の量を見つめる。③以下の「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。**
- **こびりつきにくくするために**
 - 鉄製の調理器具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒くなってきますが、油なじみが良くなるまでは次の〈油ならし〉を行なってください。
 - 〈油ならしの方法〉
 - 調理前にフライパンを約3分熱し、一旦火を止めてから、0.5~1カップ程度の油をまわし入れ、さらに中火で熱します。その際底面から炎がはみ出さないようにしてください。表面全体にまんべんなく油をなじませてから、余分な油をオイルポットに戻し、その後適量の油を入れ、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。
 - **さびにくくするために**
 - 使い終わったら、フライパンが温かいうちに、亀の子たわし・ヤシたわし・ササラなどで、**洗剤を使わず**にお湯で洗ってください。(洗剤を使うとせっかく付いた油膜を落とすことになり、**洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。**油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、裏面については内面を洗ったたわしでそのまま洗うと薄く油が付きますので充分です。
 - **使用後、汚れがひどい場合は洗剤で洗ってください。その場合は必ず火にかけて水気を飛ばしてから薄く油を塗って収納してください。**水分が付着したままにしますと、必ずさびますのでご注意ください。
 - **万一焦げ付いたり、さびってしまった場合**
 - 焦げ付いた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくします。その後、バリバリになったらはがします。
 - 頑固な焦げ付きや、焦げ癖のついたフライパン(いつも同じ場所が焦げる)やサビが発生した場合には
 - ① まず洗剤とナイロンたわしでゴシゴシ磨きます。(普段のお手入れとは逆です。)
 - ② 油分がある程度とれたら拭き取って、強火でフライパン全体を「空焼き」してください。
 - ③ 熱がさめたらサンドペーパー(100~150番程度)で磨きます。
 - ④ もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。
 - ⑤ 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめてから、「こびりつきにくくするために」の〈油ならし〉を行います。このお手入れは何回やっても差し支えありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので安心してお使いください。

○ 表面の塗装について

- **お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜と透明シリコン樹脂塗装を施しています。**いずれも使い込んでいくうちにはがれてきますが、**料理と一緒に口の中に入れても無害な、食品安全衛生法に適合した塗料を使用しています。**
- **黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、はがれてもご使用上問題ありません。**
※酸:酸味の強い食品(酢やトマト、柑橘類など)に含まれます。
タンニン:アクの強い食品(レンコン、山菜、ごぼう、ほうれん草、豆類など)に含まれます。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)を使用される場合の注意事項

- 電磁調理器で使用される場合は、お手持ちの電磁調理器の説明書をご確認ください。機種により使用できない場合もあります。
- **200V電磁調理器でご使用の際は、必ず火力(出力)を「中」以下にして調理してください。**最大火力でのご使用は本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。**特に少量の油の場合、電源を入れると急激にフライパンを加熱し、短時間で発火点に達します。**下ごしらえなど少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。
- 予熱をかける時は必ず**スタートの火力が「中」以下**であることを確認してからフライパンをのせてください。強火からスタートすると極度の空炊き状態になります。**予熱のめやすとしては、中火で本体が熱くなる程度で充分です。**その後少し多めの油を入れて表面全体にまんべんなくなじませ、熱くなってから材料を入れてください。
- トッププレート(天板)にのせたままフライパンをあおらないでください。フライパンの底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、金属の粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離れて行ってください。
- 電磁調理器で調理中に「ブーン」「ジー」などの音がすることがあります。フライパンの重さや位置、内容物の量、加熱状態などの要因で共振することが原因です。その場合は「フライパンの位置をずらす」「火力を弱める」「電磁調理器を置く場所を変える」などとすると振動状態が変化して音が止まる場合があります。

使用上ご注意いただきたいこと

- **調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。**
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。取っ手がゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手が使用により劣化して、やけどやひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- **天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。**
 - ・縁まで油を満した状態でのご使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(めやすとして、油の量は深さの半分くらいまで)
 - ・揚げ物調理に際しては、ふたをしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
 - ・**電磁調理器では揚げ物料理をしないでください。**火災ややけどなどの事故のおそれがあります。電磁調理器で揚げ物料理をする場合は、電磁調理器の取扱説明書をご確認の上、専用の鍋をご使用ください。
 - 高温になっている本体に水気の高いものを入れますと、油がはねてやけどのおそれがありますのでご注意ください。
 - 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手内部の止めネジの腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手取り付け金具下部の水抜き穴より取っ手内部の水分を抜いてからお仕舞いください。

長くお使いいただくために

- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 長時間にわたり調理物を入れたままにしないでください。サビの原因となります。

お手入れについて

- 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)によっては腐食や変色の原因となります。

表面加工 / 透明シリコン樹脂塗装
材料の種類 / 鉄(底の厚さ1.2mm)
寸法 / 26cm

その他の材料 取っ手/天然木



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

対応するクッキングヒーター及びコンロの種類
■ 家庭用ガスコンロ ■ エンクロヒーター
■ フラットヒーター ■ スペースヒーター
■ ハロゲンヒーター ■ 家庭用電磁調理器 (IHクッキングヒーター)

〈お問い合わせ先〉

北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川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。)

鉄人志向 炒20

取扱説明書

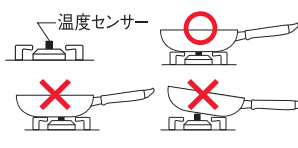
焼物類

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。
この製品は、ご家庭での調理用です。正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

注意 Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)でお使いの際は必ずお守りください

- 転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の事項をお守りください。
 - フライパンのサイズに合ったコンロで使用してください。
 - フライパンを空の状態でもコンロに置かないでください。300g以上の調理物を入れて置いてください。
 - フライパンは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は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するようにしてください。

(温度センサーの状態)



注意 安全のために必ずお守りください

- 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。
ガスコンロで使用する際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が底面よりみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。(火力の調整)
また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。
- 極度の空焼きをしないようご注意ください。(すべての熱源)
取っ手の損傷や、本体の変形、溶解等によるやけどや火災の原因になります。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことを確認してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、取っ手の△マークシール以外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使用ください。
- 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。

鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りませんと、焦げ付きや、サビの原因となります。

鉄製の調理器具を初めて使用される方へお願い

- 鉄のフライパンは樹脂加工(テフロン®加工など)のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を守ることが重要です。鉄は強い熱が伝わるため、樹脂加工のフライパンと同じ感覚で使うと、素材を焦がしてしまいます。
- 焦げ付かないようにするために①火加減をいつもより、やや弱火にする。②料理に必要な油の量を見つける。③以下の「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。

こびりつきにくくするために

- 鉄製の調理器具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が黒くなってきますが、油なじみが良くなるまでは次の(油ならし)を行ってください。

(油ならしの方法)

- 調理前にフライパンを約3分熱し、一旦火を止めて

さびにくくするために

- 使い終わったら、フライパンが温かいうちに、亀の子たわし・ヤシたわし・サラサなどで、洗剤を使わずにお湯で洗ってください。(洗剤を使うとせっかく付いた油膜を落とすこととなります。)
- 洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。油は毎回塗らなくても、時々気がなった時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗る

ておいてください。また、裏面については内面を洗ったたわしでそのまま洗うと薄く油が付きますので充分です。
使用後、汚れがひどい場合は洗剤で洗ってください。その場合は必ず火にかけて水気を飛ばしてから薄く油を塗って収納してください。水分が付着したままにすると、必ずさびますのでご注意ください。

万一焦げ付いたり、さびってしまった場合

- 焦げ付いた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくします。その後、バリバリになったらはがします。
- 頑固な焦げ付きや、焦げ癖のついたフライパン(いつも同じ場所が焦げる)やサビが発生した場合には

- まず洗剤とナイロンたわしでゴジゴジ磨きます。(普段のお手入れとは逆です。)
- 油分がある程度とれたら拭き取って、強火で予子焼器全体を「空焼き」してください。
- 熱がさめたらサンドペーパー(100~150番程度)で磨きます。
- もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。
- 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめたら、「こびりつきにくくするために」の(油ならし)を行います。このお手入れは何回やっても差し支えありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので安心してお使いください。

表面の塗装について

- お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜と透明シリコン樹脂塗装を施しています。いずれも使い込んでいくうちにはがれてきますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品安全衛生法に適合した塗料を使用しています。

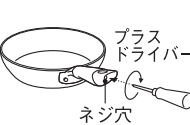
黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、はがれてもご使用上問題ありません。
※酸:酸味の強い食品(酢やトマト、柑橘類など)に含まれます。
タンニン:アクの強い食品(レンコン、山菜、こぼろ、ほうれん草、豆類など)に含まれます。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)を使用される場合の注意事項

- 電磁調理器で使用する場合は、お手持ちの電磁調理器の説明書をご確認ください。機種により使用できない場合もあります。
- 200V電磁調理器で使用する際は、必ず火力(出力)を「中」以下にして調理してください。最大火力でのご使用は本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。特に少量の油の場合、電源を入れたと急激にフライパンを加熱し、短時間で発火点に達します。下ごしらえなど少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。
- 予熱をかける時は必ずスタートの火力が「中」以下であることを確認してからフライパンをのせてください。強火からスタートすると極度の空焼き状態になります。予熱のめやすとしては、中火で本体が熱くなる程度で充分です。その後少し多めの油を入れて表面全体にまんべんなくなじませ、熱くなってから材料を入れてください。
- トッププレート(天板)にのせたままフライパンをあおらないでください。フライパンの底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、金属の粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。
- 電磁調理器で調理中に「フーン」「ジー」などの音がかかることがあります。フライパンの重さや位置、内容物の量、加熱状態などの要因で共振することが原因です。その場合は「フライパンの位置をずらす」「火力を弱める」「電磁調理器を置く場所を変える」などと振動状態が変化して音が止まる場合があります。

使用上ご注意ください

- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。取っ手がゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手が使用により劣化して、やけどやひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。
 - 縁まで油を満した状態でのご使用は避けてください。油の量は深さの半分油に引火するくらまでおそれがあります。(めやすとして、油の量は深さの半分くらいまでしてください。)
 - 揚げ物調理に際しては、ふたをしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
 - 電磁調理器では揚げ物料理をしないでください。火災ややけどなどの事故のおそれがあります。電磁調理器で揚げ物料理をする場合は、電磁調理器の取扱説明書をご確認の上、専用の鍋をご使用ください。
 - 高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどのおそれがありますのでご注意ください。
 - 取っ手を含む全体を水に濡して丸洗いしないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手内部の止めネジの腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手取り付け金具下部の水抜き穴より取っ手内部の水分を抜いてからお仕舞いください。



長くお使いいただくために

- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 長時間にわたり調理物を入れたままにしないでください。サビの原因となります。

お手入れについて

- 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)によっては腐食や変色の原因となります。



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定める基準に適合した製品に表示されます。

- 対応するクッキングヒーター及びコンロの種類
 - 家庭用ガスコンロ
 - レンジコンロ
 - ラジエントヒーター
 - シースヒーター
 - ハロゲンヒーター
 - 家庭用電磁調理器(IHクッキングヒーター)

表面加工 / 透明シリコン樹脂塗装
材料の種類 / 鉄(底の厚さ1.2mm)
寸法 / 20cm

その他の材料 取っ手/天然木

0906

(お問い合わせ先) 北陸アルミニウム株式会社
〒933-0393 富山県高岡市笹川12265 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。)

取扱説明書 焼物類

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。
この製品は、ご家庭での調理用です。
正しく安全にご使用いただくために、
この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

△注意 安全のために必ずお守りください

- 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。**
ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように**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ご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらぬよう、取っ手の向きにご注意ください。

- 極度の空炊きをしないようご注意ください。(すべての熱源)**
取っ手の損傷や、本体の変形、溶解等によるやけどや火災の原因になります。



〈火力の調整〉

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、万が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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、取っ手の△マーク以外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。

鉄は使用前の準備と使用後の手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

鉄製の調理器具を初めて使用される方へのお願い

- 鉄のフライパンは樹脂加工(テフロン®加工など)のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を守ることが重要です。鉄はより強い熱量が伝わるため、樹脂加工のフライパンと同じ感覚で使うと、素材を焦がしてしまいます。
- 焦げ付かないようにするために①火加減をいつもより、やや弱火にする。②料理に必要な油の量を見つける。③以下の「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。**
- こびりつきにくくするために**
 鉄製の調理器具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒くなってきますが、油なじみが良くなるまでは次の〈油ならし〉を行ってください。
〈油ならしの方法〉
 調理前にフライパンを約3分熱し、一旦火を止めてから、0.5〜1カップ程度の油をまわし入れ、さらに中火で熱します。
- その際底面から炎がはみ出さないようにしてください。表面全体にまんべんなく油をなじませてから、余分な油をオイルポットに戻し、その後適量の油を入れ、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。
- さびにくくするために**
 使い終わったら、フライパンが温かいうちに、亀の子たわし・ヤシたわし・ササラなどで、**洗剤を使わず**にお湯で洗ってください。(洗剤を使うとせっかく付いた油膜を落とすこととなります。) **洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。**油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、裏面については内面を洗ったたわしでそのまま洗うと薄く油が付きやすくなりますので充分です。
- 使用后、汚れがひどい場合は洗剤で洗ってください。その場合は必ず火にかけて**

水気を飛ばしてから薄く油を塗って収納してください。水分が付着したままにしますと、必ずさびますのでご注意ください。

○万一焦げ付いたり、さびってしまった場合

- 焦げ付いた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくします。その後、バリバリになったらはがします。
- 頑固な焦げ付きや、焦げ癖のついたフライパン(いつも同じ場所が焦げる)やサビが発生した場合には

- ①まず洗剤とナイロンたわしでゴシゴシ磨きます。(普段のお手入れとは逆です。)
- ②油分がある程度とれたら拭き取って、強火でフライパン全体を「空焼き」してください。
- ③熱がさめたらサンドペーパー(100〜150番程度)で磨きます。
- ④もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。
- ⑤玉虫色に焼いたら火を止め、熱がある程度さめてから、「こびりつきにくくするために」の〈油ならし〉を行ないます。このお手入れは何回やっても差し支えありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので安心してお使いください。

○表面の塗装について

- お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜と透明シリコン樹脂塗装を施しています。**いずれも使い込んでいくうちにはがれてきますが、**料理と一緒に口の中に入れても無害な、食品安全衛生法に適合した塗料**を使用しています。
- 黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、はがれてもご使用上問題ありません。**
※酸:酸味の強い食品(酢やトマト、柑橘類など)に含まれます。
タンニン:アクの強い食品(レンコン、山菜、ごぼう、ほうれん草、豆類など)に含まれます。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)を使用される場合の注意事項

- 電磁調理器で使用される場合は、お手持ちの電磁調理器の説明書をご確認ください。機種により使用できない場合もあります。
- 200V電磁調理器でご使用の際は、必ず火力(出力)を「中」以下にして調理してください。最大火力でのご使用は本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。特に**少量の油の場合、電源を入れたら急激にフライパンを加熱し、短時間で発火点に達します。**下ごしらえなど少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。
- 予熱をかける時は必ず**スタートの火力が「中」以下**であることを確認してからフライパンをのせてください。強火からスタートすると極度の空炊き状態になります。**予熱のめやすとしては、中火で本体が熱くなる程度**で充分です。その後少し多めの油を入れて表面全体にまんべんなくなじませ、熱くなってから材料を入れてください。
- トッププレート(天板)にのせたままフライパンをあおらないでください。フライパンの底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、金属の粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。
- 電磁調理器で調理中に「ブーン」「ジー」などの音することがあります。フライパンの重さや位置、内容物の量、加熱状態などの要因で共振することが原因です。その場合は「フライパンの位置をずらす」「火力を弱める」「電磁調理器を置く場所を変える」などすると振動状態が変化して音が止まる場合があります。

使用上ご注意ください

- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。取っ手がゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手が使用により劣化して、やけどやひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- 天ぶらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。
・縁まで油を満たした状態でのご使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(めやすとして、油の量は深さの半分くらいまでしてください。)
- 揚げ物調理に際しては、ふたをしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
- 電磁調理器では揚げ物料理をしないでください。**火災ややけどなどの事故のおそれがあります。電磁調理器で揚げ物料理をする場合は、電磁調理器の取扱説明書をご確認の上、専用の鍋をご使用ください。
- 高温になっている本体に水気のものを入れても、油がはねてやけどのおそれがありますのでご注意ください。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いはしないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手内部の止めネジの腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手取り付け金具下部の水抜き穴より取っ手内部の水分を抜いてからお仕舞いください。

長くお使いいただくために

- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 長時間にわたり調理物を入れたままにしないでください。サビの原因になります。

お手入れについて

- 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)によっては腐食や変色の原因になります。



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

- 対応するクッキングヒーター及びコンロの種類
- 家庭用ガスコンロ
 - レンジヒーター
 - ラジエントヒーター
 - エースヒーター
 - ハロゲンヒーター
 - 家庭用電磁調理器(IHクッキングヒーター)

表面加工/透明シリコン樹脂塗装
材料の種類/鉄(底の厚さ1.2mm)
寸法/28cm

その他の材料 取っ手/天然木

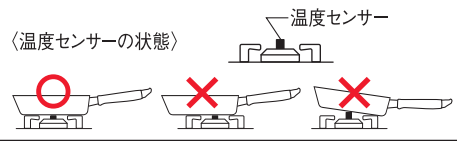
〈お問い合わせ先〉

北陸アルミニウム株式会社 0906
〒933-0393 富山県高岡市笹川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。)

鉄人志向 玉子S

注意 Siセンサーコンロ (温度センサー付きガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

- 転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の事項をお守りください。
 - 玉子焼器のサイズに合ったコンロで使用してください。
 - 玉子焼器を空の状態でもコンロに置かないでください。300g以上の調理物を入れて置いてください。
 - 玉子焼器は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は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するようにしてください。



注意 安全のために必ずお守りください

- 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が底面よりみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。



- 極度の空炊きをしないようご注意ください。(すべての熱源) 取っ手の損傷や、本体の変形、溶解等によるやけどや火災の原因になります。

取扱説明書 焼物類

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。

この製品は、ご家庭での調理用です。正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、取っ手の△マークシール以外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。

○万一焦げ付いたり、さびってしまった場合

- 焦げ付いた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくします。その後、バリバリになったらはがします。
- 頑固な焦げ付きや、焦げ癖のついた玉子焼器(いつも同じ場所が焦げる)やサビが発生した場合には
 - まず洗剤とナイロンたわしでゴシゴシ磨きます。(普段のお手入れとは逆です。)
 - 油分がある程度とれたら拭き取って、強火で玉子焼器全体を「空焼き」してください。
 - 熱がさめたらサンドペーパー(100~150番程度)で磨きます。
 - もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。
 - 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめてから、「こびりつきにくくするために」の(油ならし)を行います。このお手入れは毎回やっても差し支えありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので安心してお使いください。

- 表面の塗装について
 - お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜と透明シリコン樹脂塗装を施しています。いずれも使い込んでいくうちにはがれてきますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合した塗料を使用しています。
 - 黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、はがれてもご使用上問題ありません。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)を使用される場合の注意事項

- 電磁調理器で使用する場合は、お手持ちの電磁調理器の説明書をご確認ください。機種により使用できない場合もあります。
- 200V電磁調理器でご使用の際は、必ず火力(出力)を「中」以下にして調理してください。最大火力でのご使用は本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。特に少量の油の場合、電源を入ると急激に玉子焼器を加熱し、短時間で発火点に達します。下ごしらえなど少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。
- 予熱をかける時は必ずスタートの火力が「中」以下であることを確認してから玉子焼器をのせてください。強火からスタートすると極度の空炊き状態になります。予熱のめやすとしては、中火で本体が熱くなる程度で充分です。その後少し多めの油を入れて表面全体にまんべんなくなじませ、熱くなってから材料を入れてください。

- トッププレート(天板)にのせたま玉子焼器をあおらないでください。玉子焼器の底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、金属の粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。
- 電磁調理器で調理中に「ブーン」「ジー」などの音がすることがあります。玉子焼器の重さや位置、内容物の量、加熱状態などの要因で共振することが原因です。その場合は「玉子焼器の位置をずらす」「火力を弱める」「電磁調理器を置く場所を変える」などと振動状態が変化して音が止まる場合があります。

使用上ご注意いただきたいこと

- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 金属製の調理器具です。電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オーブンで使用しないでください。

- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。取っ手がゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手が使用により劣化して、やけどやひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、油に引火するおそれがありますので、使用しないでください。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどのおそれがありますのでご注意ください。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いなさいでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手内部の止めネジの腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手取り付け金具下部の水抜き穴より取っ手内部の水分を抜いてからお仕舞いください。



長くお使いいただくために

- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 長時間にわたり調理物を入れたままにしないでください。サビの原因になります。

お手入れについて

- 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)によっては腐食や変色の原因になります。

SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。	対応するクッキングヒーター及びコンロの種類 ■家庭用ガスコンロ ■エプロンヒーター ■ラジエントヒーター ■スチーバー ■ハロゲンヒーター ■家庭用電磁調理器 (IHクッキングヒーター)	表面加工 / 透明シリコン樹脂塗装 材料の種類 / 鉄(底の厚さ1.6mm) 寸法 / 14.8cm X 9.4cm
	その他の材料 取っ手/天然木 [0906]	

お問い合わせ先 北陸アルミニウム株式会社
〒933-0393 富山県高岡市笹川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・弊社休業日も除きます。)

鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

鉄製の調理器具を初めて使用される方へのお願ひ

- 鉄の玉子焼器は樹脂加工(テフロン®加工など)のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を守ることが重要です。鉄はより強い熱量が伝わるため、樹脂加工の玉子焼器と同じ感覚で使うと、素材を焦がしてしまいます。
- 焦げ付かないようにするために①火加減をいつもより、やや弱火にする。②料理に必要な油の量を見つかる。③以下の「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。

- こびりつきにくくするために
 - 鉄製の調理器具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒くなってきますが、油なじみが良くなるまでは次の(油ならし)を行ってください。

- 油ならしの方法
 - 調理前に玉子焼器を約3分熱し、一旦火を止めてから、0.25~0.5カップ程度の油をまわし入れ、さらに中火で熱します。その際底面から炎がみ出さないようにしてください。表面全体にまんべんなく油をなじませてから、余分な油をオイルポットに戻し、その後適量の油を入れ、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。

- さびにくくするために
 - 使い終わったら、玉子焼器が温かいうちに、亀の子たわし・ヤシたわし・ササなど、洗剤を使わずにお湯で洗ってください。(洗剤を使うとせっかく付いた油膜を落とすことになります。)洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、裏面については内面を洗ったたわしでそのまま洗うと薄く油が付きますので充分です。
 - 使用後、汚れがひどい場合は洗剤で洗ってください。その場合は必ず火にかけて水気を飛ばしてから薄く油を塗って収納してください。水分が付着したままにしますと、必ずさびますのでご注意ください。

鉄人志向 玉子M

取扱説明書 焼物類

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。
この製品は、ご家庭での調理用です。
正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

注意 Siセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）でお使いの際は必ずお守りください

- 転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の事項をお守りください。
 - 玉子焼器のサイズに合ったコンロで使用してください。
 - 玉子焼器を空の状態でもコンロに置かないでください。300g以上の調理物を入れて置いてください。
 - 玉子焼器は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は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するようにしてください。



注意 安全のために必ずお守りください

- 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。
ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように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ご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。



- 極度の空炊きをしないようご注意ください。（すべての熱源）
取っ手の損傷や、本体の変形、溶解等によるやけどや火災の原因になります。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、取っ手の△マークシール以外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。

鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

鉄製の調理器具を初めて使用される方へのお願い

- 鉄の玉子焼器は樹脂加工（テフロン®加工など）のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を守ることが重要です。鉄はより強い熱量が伝わるため、樹脂加工の玉子焼器と同じ感覚で使うと、素材を焦がしてしまいます。
- 焦げ付かないようにするために①火加減をいつもより、やや弱火にする。②料理に必要な油の量を見つける。③以下の「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。
- こびりつきにくくするために
 - 鉄製の調理器具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒くなってきますが、油なじみが良くなるまでは次の（油ならし）を行ってください。
- さびにくくするために
 - 使い終わったら、玉子焼器が温かいうちに、亀の子たわし・ヤシたわし・ササラなどで、洗剤を使わずにお湯で洗ってください。（洗剤を使うとせっかくなついた油膜

を落とすこととなります。）洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、裏面については内面を洗ったたわしでそのまま洗うと薄く油が付きますので充分です。

- 使用後、汚れがひどい場合は洗剤で洗ってください。その場合は必ず火にかけて水気を飛ばしてから薄く油を塗って収納してください。水分が付着したままにしますと、必ずさびますのでご注意ください。

○万一焦げ付いたり、さびてしまった場合

- 焦げ付いた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくします。その後、バリバリになったらはがします。

- 頑固な焦げ付きや、焦げ癖のついた玉子焼器（いつも同じ場所が焦げる）やサビが発生した場合には

- まず洗剤とナイロントわしでゴシゴシ磨きます。（普段のお手入れは逆です。）
- 油分がある程度とれたら拭き取って、強火で玉子焼器全体を「空焼き」してください。
- 熱がさめたらサンドペーパー（100～150番程度）で磨きます。
- もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。
- 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめたら、「こびりつきにくくするために」の（油ならし）を行います。このお手入れは何回やっても差し支えありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので安心してお使いください。

○表面の塗装について

- お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜と透明シリコン樹脂塗装を施しています。いずれも使い込んでいくうちにはがれてきますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合した塗料を使用しています。
- 黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、はがれてもご使用上問題ありません。

※酸：酸味の強い食品（酢やトマト、柑橘類など）に含まれます。
タンニン：アクの強い食品（レンコン、山菜、ごぼう、ほうれん草、豆類など）に含まれます。

電磁調理器（IHクッキングヒーター）を使用される場合の注意事項

- 電磁調理器で使用される場合は、お手持ちの電磁調理器の説明書をご確認ください。機種により使用できない場合があります。
- 200V電磁調理器でご使用の際は、必ず火力（出力）を「中」以下にして調理してください。最大火力でのご使用は本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。特に少量の油の場合、電源を入ると急激に玉子焼器を加熱し、短時間で発火点に達します。下ごしらえなど少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。
- 予熱をかける時は必ずスタートの火力が「中」以下であることを確認してから玉子焼器をのせてください。強火からスタートすると極度の空炊き状態になります。予熱のめやすとしては、

中火で本体が熱くなる程度で充分です。その後少し多めの油を入れて表面全体にまんべんなくなじませ、熱くなってから材料を入れてください。

- トップレート（天板）にのせたまま玉子焼器をあおらないでください。玉子焼器の底面との摩擦によりトップレートにキズを生じたり、金属の粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトップレートから離して行ってください。
- 電磁調理器で調理中に「ブーン」「ジー」などの音がすることがあります。玉子焼器の重さや位置、内容物の量、加熱状態などの要因で共振することが原因です。その場合は「玉子焼器の位置をずらす」「火力を弱める」「電磁調理器を置く場所を変える」などと振動状態が変化して音が止まる場合があります。

使用上ご注意いただきたいこと

- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、取っ手がぐらつきで脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。取っ手がゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手が使用により劣化して、やけどやひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、油に引火するおそれがありますので、使用しないでください。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどのおそれがありますのでご注意ください。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いはしないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手内部の止めネジの腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手取り付け金具下部の水抜き穴より取っ手内部の水分を抜いてからお仕舞いください。
- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 長時間にわたり調理物を入れたままにしないでください。サビの原因になります。

長くお使いいただくために

- 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）によっては腐食や変色の原因になります。

お手入れについて

- 表面加工 / 透明シリコン樹脂塗装
材料の種類 / 鉄（底の厚さ1.6mm）
寸法 / 18.7cm×14.4cm

その他の材料 取っ手 / 天然木

お問い合わせ先

北陸アルミニウム株式会社
〒933-0393 富山県高岡市笹川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。）



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

- 対応するクッキングヒーター及びコンロの種類
- 家庭用ガスコンロ
 - レンジトヒーター
 - ハロゲンヒーター
 - 家庭用電磁調理器（IHクッキングヒーター）