

イノーバ

長くお使いいただくために

- 金属製の鋭利な調理用具をお使いの際は、内面をキズつけないようにご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。
- 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。
- 酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等のアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 腐食防止のため、長時間（めやすとしては一昼夜以上）にわたり調理物や油を入れたままにしないでください。

お手入れについて

- ステンレス・ガラス蓋について**
ステンレスはサビにくいですが、汚れや水分が残るとサビることがありますので、ご使用後は出来るだけ早く洗い、乾燥させてお仕舞いください。
- 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）、クレンザーを使用しないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。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、腐食防止のためによく乾燥させてください。
- こげついた場合、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。水やお湯に充分浸して柔らかくした後に、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取りください。
- 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）によっては腐食や変色の原因になります。

その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に内面が黒くなる場合がありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用になられてもさしつかえありません。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。
- ご使用中に内面に白いブツブツができる場合があります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン製水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえありません。無理して取るようなことをしないで、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。
- 味噌汁を温め直す際には、強火で一気に加熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散ることがあります。中身をよかきまぜてから温めてください。

※本体には硬質アルマイト加工を施しています。表面には細かな硬質アルマイト加工特有のズグが現れていますが、丈夫さや耐久性などの問題はございません。

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：TEL0766-31-3501
【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）

日本製

0908

hokua

Innova

耐久性に優れた硬質アルマイト製品
注ぎやすく洗いやすい本体形状
自立式ステンレス・ガラス蓋付

※ミルクパン14cmは蓋が付いていません。

取扱説明書

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が、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用できません。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。
また、この製品には、別途、家庭用品品質表示法に基づいた材質・容量等の表示がありますので、あわせてご確認ください。

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。**
 - 鍋のサイズに合ったコンロで使用してください。
 - 鍋を空の状態でごコンロに置かないでください。300ml以上の水または300g以上の調理物を入れて置いてください。
 - 鍋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。**
ご使用時に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、取っ手の向きにご注意ください。

〈火力の調整〉



- 絶対に空炊きをしないでください。（すべての熱源）**
空炊きをしますと、アルマイトが損傷（色落ち、穴アキ、腐食）したり、取っ手や蓋取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。なお、予熱をする場合は、加熱時間を1分以内にしてください。長時間の予熱は空炊きになります。

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、△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。
- 初めてご使用になる時は、内部をよく洗ってください。
- 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

- 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、調理後は取っ手や蓋取っ手が熱くなっている場合がございますのでご注意ください。
- 調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減にご注意ください。また、縁まで水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。

- ストーブの上では絶対に使用しないでください。** ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどのおそれがあります。また、長時間の連続使用となり、空炊きになりやすく、本体や樹脂部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変化など製品の品質低下の原因になります。
- 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。
- ご使用中に取っ手がぐらついてくる場合があります。そのままご使用になりますと、脱落による事故の危険がありますので使用しないでください。
- 取っ手や蓋取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、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。
- 本体や部品に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。

ステンレス・ガラス蓋のお取り扱いについて（ミルクパン14cmは蓋が付いていません）

【ご使用になる前に】

- ガラスの表面を柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗ってからお使いください。クレンザーなどの研磨剤入り洗剤や、研磨剤入りのスポンジ、金属たわしなどは、ガラスをキズつけるおそれがありますので使用しないでください。ガラスの破損につながるおそれがあります。
- 日常のお手入れも同じようにお願いします。

【使用上の注意】

- ステンレス・ガラス蓋には蒸気排出用の穴があります。噴出する蒸気でのやけどの危険がありますので、蒸気排出用の穴の位置をよくお確かめの上ご使用ください。特に、取っ手の方向に向けないようご注意ください。
- ステンレス・ガラス蓋を直接火にかけたり、蓋のガラスが熱いうちに水をかけたり濡れた布で触れたりして、急冷しないでください。急激な温度差は破損の原因になります。
- ステンレス・ガラス蓋を鍋上でずらした状態で使用しないでください。また、ガスコンロなどの調理機器のそばに置かないでください。部分的に熱くなるため破損の原因になります。
- ステンレス・ガラス蓋の強化ガラスは、万一破損した場合、ザラメ状に割れ、大きな音がしたり、破片が散らばることがあります。一般のガラスのように鋭くはありませんが、取り除くときは手を切らないように注意してください。
- 蓋取っ手はネジ止めです。加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジがゆるむことがあります。そのままご使用になりますと蓋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。蓋取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。



【取扱い上の注意】

- ぶつかけたり、高いところから落とすなど、衝撃を与えないでください。特に、硬いものと一緒洗い桶に入れて食器洗い作業をすると、気付かないうちにキズや破損が生じるおそれがありますので、必ず分け洗いしてください。
- ガラス部分にキズが入った場合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します。ご注意ください。

天ぷらなどの揚げ物調理については、以下の点にご注意ください。

- 16cm以下の鍋は、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。
- 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にしてください）
- 揚げ物調理に際しては、蓋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。

