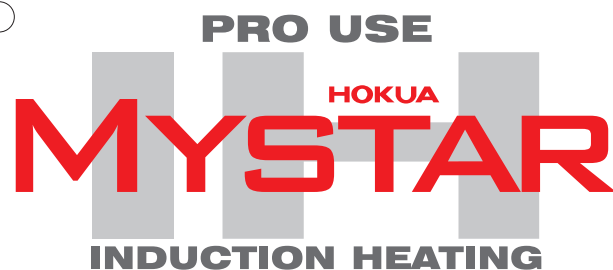


■プロマイスター<料理鍋>



取扱説明書

なべ

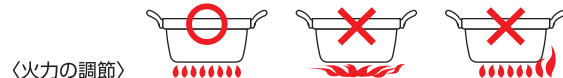
IH対応 生地

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、調理用器具です。正しく安全にご使用いただくために、
この説明書を必ずお読みいただき、必ず保管してください。
また、この製品には、品質表示事項として材質・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 安全のために必ずお守りください

❑火力を調節してください。

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節してください。**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。



<火力の調節>

❑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、アルミが損傷(腐食、穴アキ)したり、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、製品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、中性洗剤で内部をよく洗ってください。
- ❑また、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸してください。黒変化がおこりにくくなります。
- ❑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。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)でご使用になる場合は

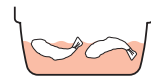
- ❑電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。
- ❑電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。また、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。
- ❑落下などによって底面の溶射部が剥離した場合は、トッププレート(天板)をキズつけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。
- ❑火力を「中」以下にしてご使用ください。特に3kw以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと、本体の変形や溶解、剥離などの損傷、やけどや火災などの事故のおそれがあります。
- ❑少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。スイッチを入れたらすぐに火力を「中」以下に調節するなど、十分ご注意ください。
- ❑トッププレートにのせたまま製品をあおらないでください。本体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、アルミ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振動音(ジー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置かえたり火力を調節してください。

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。
- ❑取っ手やつまみは金属製なので熱くなります。鍋つかみ等で持ちください。
- ❑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。

❑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、転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の点にご注意ください。

- 本体のサイズに合ったコンロで使用してください。
- 本体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ご注意ください。
- ❑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。
- ❑本体や部品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。
- ❑製品に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。事故の危険があります。
- ❑ご使用中に取っ手がぐらついてくる場合があります。そのままで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。
- ❑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。(ゆ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)
 - 油温を200℃以上に上昇させないでください。
 - 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。



油の量は深さの半分くらいまで

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。
- ❑急激な衝撃を与えたり、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。
- ❑製品の中に料理を保存しないでください。

お手入れについて

- ❑お手入れにはアルカリ性洗剤(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)を使用しないでく

ださい。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、金属製の固いもの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で、中性洗剤を含ませたスポンジでいねいにお取りください。こげが残ってどうしても落としたい場合は、クレンザーや金属たわしで落とすことができます。ただし、そのままにしておくとうすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。
- ❑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。

その他ご注意ください点について

- ❑ご使用中に内面が黒くなることがありますが、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、水の中に入りこ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フツフツができることがあります。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。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、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。中身をよくかきまぜてから温めてください。

なべ

<日本製>

表面加工 / 底面: 焼付け塗装

材料の種類 / 本体: アルミニウム合金

はり底: 鉄・アルミニウム溶射

底の厚さ: mm(はり底を含む)

寸法 / cm

満水容量 / ℓ

<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)



1111