

料理の達人 中華鍋

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、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。

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があります。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〉



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、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、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

- 鉄製の調理器具は樹脂加工（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、樹脂加工の調理器具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〉を行なってください。

〈油ならしの方法〉

調理前に鍋を約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、鍋が温かいうちに、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。（洗剤を使うとせつ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いため充分です。
- 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（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、強火で鍋全体を「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）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。
- 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鍋を加熱し、短時間で発火点に達して非常に危険です。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鍋をのせてください。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）にのせたまま製品をお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、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。
- 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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。鍋つかみ等でお持ちください。
- 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。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。
- 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。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、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、脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますの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。また、ご自分で修理、改造してご使用にならないでください。事故のおそれがあります。

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。）



- 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。
- 高温になっている本体に水気が多いものを入れまますと、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。

長くお使いいただくために

- 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。
- 製品の中に料理を保存しないでください。サビの原因になります。
- こびりついた場合、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、サビや腐食の原因となります。
- 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となります。

お手入れについて

料理の達人 北京鍋

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、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。

△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があります。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〉



□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、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、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

- 鉄製の調理器具は樹脂加工（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、樹脂加工の調理器具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〉

- 調理前に鍋を約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、鍋が温かいうちに、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。（洗剤を使うとせつ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（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、強火で鍋全体を「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かれています。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。

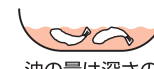
電磁調理器（IHクッキングヒーター）でご使用になる場合は

- 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。
- 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鍋を加熱し、短時間で発火点に達して非常に危険です。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鍋をのせてください。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）にのせたまま製品をおおらないでください。本体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。
- 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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。鍋つかみ等をお持ちください。
- 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。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。
- 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。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、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、脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますの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。また、ご自分で修理、改造してご使用にならないでください。事故のおそれがあります。
- 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にしてください。）



油の量は深さの半分くらいまで

- 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。
- 高温になっている本体に水気が多いものを入れまますと、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。

長くお使いいただくために

- 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。
- 製品の中に料理を保存しないでください。サビの原因になります。

お手入れについて

- 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、サビや腐食の原因となります。
- 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。