

セレナーデIH雪平鍋 ノンコーティング18cm

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。
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、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。**
 - 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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合がありますので、**空の状態でも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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



〈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。
- 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、本体が損傷(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。

〈火力の調節〉



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。
- 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。黒変化が起りにくくなります。
- 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アルキューブ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。
- 火力を「中」以下にご使用ください。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。
調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れ、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。

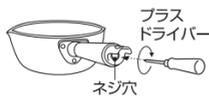
- トッププレート(天板)にのせたま製品をあおらないでください。本体の底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、アルミの粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。
- 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。

使用上で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。
- 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、緑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。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、オーブ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。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。
- 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。



- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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。
- 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。**
 - 緑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。(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。油の量は深さの半分くらいまで
 - 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。
 - **電磁調理器では揚げ物調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。



- 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、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

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。
- 許等の酸性のものや、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、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。
- 金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。
- 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洗い落とすおそれがあります。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。

その他で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、水の中に入りこんだ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浄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、強火で一気に入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。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社
〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[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)

材料の種類 / 本体: アルミニウム合金
(はり底: ステンレス鋼(クロム18%))
底の厚さ: 2.9mm(はり底を含む)
寸法 / 18cm
満水容量 / 1.8ℓ

その他 取っ手 材料の種類 / 天然木
※取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

■セレナーデIH雪平鍋 ノンコーティング20cm

取扱説明書 なべ

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、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。**
 - 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。
 - サイズが小さいものは軽く安定しない場合があるので、**空の状態**で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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



〈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、火力を調節してください。**
ガスコンロで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。
- 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、本体が損傷(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。



〈火力の調節〉

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、製品にく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。
- 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。黒変化が起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アルキューブ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。
 - 火力を「中」以下でご使用ください。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。調理の際は、

下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。

- トップレート(天板)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。本体の位置を置き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。
- 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。
- 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。
- 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、腐食や黒変など製品の品質低下の原因に

- 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。
- 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。
- 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。
- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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。
- 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。
 - 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。(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℃以上上昇させないでください。
 - 揚げ物調理に際しては、蓋をしなくてください。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調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。
- 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、ネジ等の部品の腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなつ



- やけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れでふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

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で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、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。
- 金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。
- 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、水の中りに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ツがでることがあります。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浄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。中身をよくなかきまぜてから温めてください。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[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)

材料の種類 / 本体: アルミニウム合金
はり底: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 2.9mm(はり底を含む)
寸法 / 20cm
満水容量 / 2.5ℓ

その他 取っ手 材料の種類 / 天然木
※取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

セレナーデIH雪平鍋 ノンコーティング22cm

取扱説明書 なべ

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、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。**
- 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。
 - サイズが小さいものは軽くて安定しない場合がありますので、**空の状態でも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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。
- 
- 温度センサー
〈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、火力を調節してください。**
ガスコンロでの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、取っ手の向きにご確認ください。
- 
- 〈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、本体が損傷(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分以内にご確認ください。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、製品にく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。
- 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。黒変化が起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アルキューブ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。
- 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。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。

□トッププレート(天板)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。

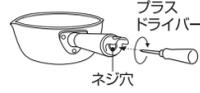
□調理中に振動音(シー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置かえたり火力を調節してください。

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。
- 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。
- 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、火加減にご確認ください。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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけどげ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、やけどげ、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご確認ください。



- 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ご確認ください。)
- 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、蓋をしなさい。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。



- 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、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を拭いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

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、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。
- 金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。
- 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洗いなおしてください。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(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プツプ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整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、強火で一気に入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。中身をよこかきまてから温めてください。

お問い合わせ先

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
【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)

材料の種類 / 本体: アルミニウム合金
はり底: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 2.9mm(はり底を含む)
寸法 / 22cm
満水容量 / 3.1ℓ

その他 取っ手 材料の種類 / 天然木
※取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

セレナーデIH雪平鍋 ノンコーティング24cm

取扱説明書 なべ

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、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。**
 - 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。
 - サイズが小さいものは軽くて安定しない場合がありますので、**空の状態でも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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



△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、取っ手の向きにご確認ください。
- 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、本体が損傷(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、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、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。黒変化が起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アルキューブ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。
- 火力を「中」以下にご使用ください。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。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れ、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。
- トップレート(天板)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レートから離して行ってください。

使用上ご注意ください

- 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。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。
- 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。
- 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、火加減にご確認ください。また、緑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。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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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。
- 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。



- 緑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、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。
- 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。
- 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、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

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。
- 金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。
- 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、
- 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で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、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。
- 金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。
- 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て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

- 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、水の中に入れて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整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、強火で一気に入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。

(お問い合わせ先)

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[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)

材料の種類/本体: アルミニウム合金
はり底: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 2.9mm(はり底を含む)
寸法/24cm
満水容量/4.2ℓ

その他 天然木 材料の種類/天然木
※取っ手 取っ手なので一つ一つ色合いが異なります。

■セレナーデIH雪平鍋 コーティング18cm

取扱説明書 なべ

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、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。**
 - 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。
 - サイズが小さいものは軽くて安定しない場合がありますので、**空の状態**で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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



〈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、火力を調節してください。**
ガスコンロで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りすぎ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。
- ❑ **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、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、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。

〈火力の調節〉

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。
- ❑ 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。
- ❑ 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アルキューブ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。
- ❑ 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。

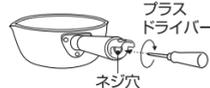
- ❑ **少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。**調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。
- ❑ トッププレート(天板)にのせたま製品をあおらないでください。本体の底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、アルミの粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離れて行ってください。
- ❑ 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。

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、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、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。**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、腐食や変色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。
- ❑ 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。
- ❑ 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。
- ❑ 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけどげ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



ネジ穴

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。

- ❑ **天ぶ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。**
 - 縁まで油を満した状態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。)
 - 油温を200℃以上上昇させないでください。
 - 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。
 - 電磁調理器では揚げ物調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。
- ❑ 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いなさい。取っ手の中に水がたまり、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

長くお使いいただくために

- ❑ 金属製のへら等の調理用具は使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。木や竹、プラスチック製などのものをご使用ください。
- ❑ 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。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。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、よく乾燥させてください。
- ❑ こげついた場合、金属製の固いものをご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洗い落とすか、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

- ❑ 味噌汁を温め直す際には、強火で一気に入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。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[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)

表面加工 / ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類 / 本体: アルミニウム合金
はり底: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 2.9mm(はり底を含む)
寸法 / 18cm
満水容量 / 1.8ℓ

その他 取っ手 材料の種類 / 天然木
※取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

■セレナーデIH雪平鍋 コーティング20cm

取扱説明書 なべ

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、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。**

- 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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合がありますので、**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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



〈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、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、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

- 初めにご使用になる前に、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。
- 初めにご使用になる時は、中性洗剤で内部をよく洗ってください。
- 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アルキューブ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

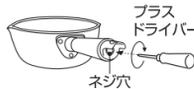
- 電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。
- 電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。
- 火力を「中」以下にご使用ください。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと、本体の変形や溶解、剥離などの損傷、やけどや火災などの事故のおそれがあります。

- 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。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。
- トッププレート(天板)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。
- 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。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。

使用上で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。
- 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

- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープ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、腐食や変色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。
- 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。
- 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。



- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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。

- 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。

- 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、蓋をしなくてください。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調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。

- 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、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

長くお使いいただくために

- 金属製のへら等の調理用具は使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。木や竹、プラスチック製などのものをご使用ください。
- 許等の酸性のものや、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。
- 製品のみに料理を保存しないでください。
- 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。

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)、クレンザーを使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。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、よく乾燥させてください。
- 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。
- 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ていねいにお取りください。

その他ご注意いただきたい点について

- 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。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
【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)

表面加工 / ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類 / 本体 : アルミニウム合金
はり底 : ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ : 2.9mm(はり底を含む)
寸法 / 20cm
満水容量 / 2.5ℓ

その他 取っ手 材料の種類 / 天然木
※取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

1307

■セレナーデIH雪平鍋 コーティング22cm

取扱説明書 なべ

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、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。**
- 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。
 - サイズが小さいものは軽くて安定しない場合がありますので、**空の状態でも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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。
- 
- 〈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、取っ手の向きにご確認ください。
- 
- 〈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、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、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、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。
- 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。
- 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アルキューブ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。
- 火力を「中」以下にご使用ください。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

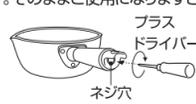
などの損傷、やけどや火災などの事故のおそれがあります。

- 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。**調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。
- トップレート(天板)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。本体の位置を置き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。
- 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。
- 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、火加減にご確認ください。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。
 - 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、腐食や変色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。
 - 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。
 - 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。
 - 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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。
- 

□天ぶらなどの揚げ物料理については、以下の点にご確認ください。

- 縁まで油を満た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。(ゆやすとして、油の量は深さの半分くらいまでにご使用ください。)
 - 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、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。
 - **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。
 - 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、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れでふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。
- 
- 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

- 金属製のへら等の調理用具は使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。木や竹、プラスチック製などのものをご使用ください。
- 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。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。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、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ずに充分浸して表面をキズつけ、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。

その他ご注意ください

- 味噌汁を温め直す際には、強火で一気に入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。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町933番地
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[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)

表面加工/ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類/本体: アルミ/フム合金
はり底: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 2.9mm(はり底を含む)
寸法/22cm
満水容量/3.1ℓ

その他 取っ手 材料の種類/天然木
※取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

■セレナーデIH雪平鍋 コーティング24cm

取扱説明書 なべ

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、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。**

- 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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、**空の状態でも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き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



△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、取っ手の向きにご確認ください。



□**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、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、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、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。
- 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。
- 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アルキューブ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。
- 火力を「中」以下にご使用ください。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。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐにご調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。
- トップレート(天板)にのせたまま製品をおあらいでください。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、アルミの粉が生じ汚れる場合があります。あらいの際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。

使用上で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。
- 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、緑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、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や変色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。
- 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。

- 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。



- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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。

- 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、蓋をしなくてください。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。



- 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。取っ手の中に水かたまり、ネジ等の部品の腐食や、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、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れでふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。

長くお使いいただくために

- 金属製のへら等の調理用具は使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。木や竹、プラスチック製などのものをご使用ください。
- 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。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。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、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洗い落とすようにしてください。
- 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

- 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。中身をよこかきまぜてから温めてください。

表面加工/ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類/本体：アルミニウム合金
はり底：ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ：2.9mm(はり底を含む)
寸法/24cm
満水容量/4.2ℓ

その他 取っ手 材料の種類/天然木

*取っ手は天然木なので一つ一つ色合いが異なります。

〈お問い合わせ先〉

アルキューブ株式会社

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932番地
お客室相談室 TEL 0766-31-5400
【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)