

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。

〈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

□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、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。

□突沸注意

味噌を使った料理は、温め直す際や加熱中に、急に吹き出したり飛び散ることがあります。危険ですので、以下のことを守ってください。

- 火にかける前に、よくかきまぜてください。
- 調理中もよくかきまぜながら温めてください。
- 強火で一気に入熱しないでください。

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。
- 製品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、中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。炒め料理や焼き物料理の際は、薄く油を引いてから調理してください。
- 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。

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、調理後は金属製の取っ手が熱くなります。やけどに注意して、鍋つかみ等でお持ちください。
- 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。
- オープン調理等の際、オープンプレート(浅型)とオープンポット(深型)を重ねたまま返す場合は、重く滑りやすいので必ず鍋つかみや乾いたふきん等で取っ手をしっかりと握って返してください。
- 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、製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。
- 本体に変形などの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。(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。
 - オープンプレート(浅型)では油に引火するおそれがありますので、揚げ物料理をしないでください。
- 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。



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

- 調理の内容および調理器具の大きさにより、火力の強弱を調節してお使いください。また、強火で使用する場合は空炊きに十分ご注意ください。なお、火力を中火以下でご使用になると、ふっ素樹脂塗膜が長持ちします。
- 金属製の調理用具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使いください。なお、木や竹、プラスチック製等のものをご使用になりますと、よりいっそう長くお使いいただけます。
- 本体の表面で材料を刻んだりしないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。
- 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。
- オープン使用時は特に空炊き、過度の加熱はお避けください。ふっ素樹脂塗膜が劣化するおそれがあります。
- 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。
- 焼き物調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
- ふっ素樹脂塗膜の劣化やく離の原因になりますので、製品の中に調理物を入れたまま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、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、スポンジなどでいい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。

〈品質表示〉

表面加工/内面: ぶっ素樹脂塗膜加工
外面: 焼付け塗装
材料の種類/アルミニウム合金
(底の中央部の厚さ 3.5mm)
寸法/18cm
満水容量/オープンポット(深型): 1.6ℓ
オープンプレート(浅型): 0.8ℓ

段下容量/オープンポット(深型): 約 1.5ℓ

〈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)

1407