

■ グルメパートナー 16cm

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。
ごさいます。

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。
- 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。



△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。**
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(火力の調節)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。

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。

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、調理物が入った本体の転倒、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。

□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。

□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。

□油を使って料理する際は、油温を200℃以上上昇させないでください。

□天ぷらなどの揚げ物料理については、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。

□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、取っ手取り付け金具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。

□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。腐食や変色の原因となります。ご使用後は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丁寧に取ってください。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。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

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。

※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)



1211

■グルメパートナー 18cm

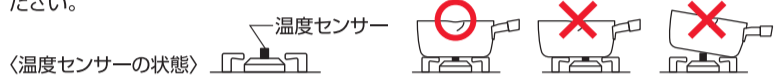
取扱説明書

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。
 - 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。
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、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、△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。

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。

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。
- 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、取っ手取り付け金具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。
- 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。腐食や変色の原因となります。ご使用後は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丁寧に洗い落とすことができます。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。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

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。中身をよくなかきまぜてから温めてください。

※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）



1211

■グルメパートナー 20cm

取扱説明書

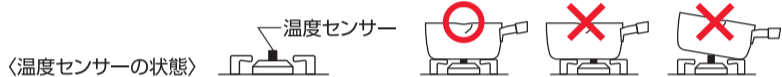
なべ

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。
- 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。



〈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。

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、△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。

使用上ご注意くださいこと

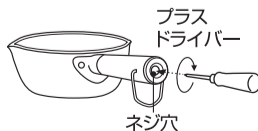
- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減にご確認ください。また、縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状

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。

- 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ぐらついてくることがあります。そのまま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。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。

- 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調理については、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)



- 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。
- 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、取っ手取り付け金具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。
- 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(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)を使用しないでください。腐食や変色の原因となります。

なります。ご使用後は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、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧に洗い落とすことができます。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こと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。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

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。

※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)



1211

■グルメパートナー22cm

取扱説明書

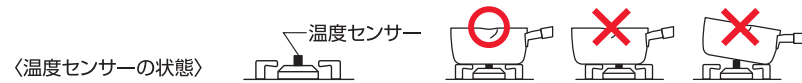
なべ

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。
- 本体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。



〈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。**

- 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)**

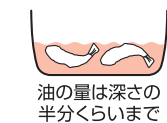
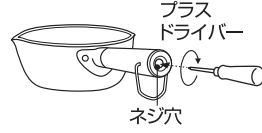
- 空炊きをしますと、本体が損傷(腐食、穴アキ)したり、取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
なお、予熱をする場合は、加熱時間を1分以内にしてください。長時間の予熱は空炊きになります。

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、△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。

使用中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。
- 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。
- 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。
- 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、取っ手取り付け金具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。

- 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。
- 腐食防止のため、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。腐食や変色の原因となります。ご使用後は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、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、そのまましておくとしく黒変化しますので、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となります。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

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、水の中に入れてしばらくお湯に入れて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、強火で一氣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。

※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)



■グルメパートナー24cm

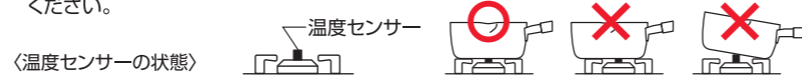
取扱説明書

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。
 - 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。**
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、穴あき)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。

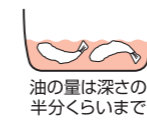
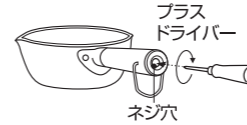


お使いいただく前に

- ❑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、△マーキング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。

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、オープンで使用しないでください。
- ❑加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた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。
- ❑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、改造してご使用しないでください。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。
- ❑取っ手を含む本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、取っ手取り付け金具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、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。腐食や変色の原因となります。ご使用後は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に、中性洗剤を含ませたスポンジで優しくお取りください。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ことで黒変化しますので、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。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

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整水器の水がアルミニウムと反応してきたものです。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は、強火で一気に入れ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。

※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)

