

■タテ型ハンドルの小さめフライパン

フライパン 18cm

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、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。



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。
 - 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。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。



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。**
ガスコンロで使用する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。



- 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。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常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、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、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。

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、はく離などの損傷、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。本体の位置を直さ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。
- 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。
- ストープ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るので、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ので使用しないでください。
- 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、ひび割れ、やけど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。
- 炒め物など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。
- 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。

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剝んた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。
- 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。
- 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、こびりつきにくさかいつそう長持ちします。
- ふっ素樹脂塗膜の劣化やは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。洗った後はよく乾燥させてください。
- 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、腐食の原因となります。水やお湯に充分濡して柔らかくした後、中性洗剤を含ませたスポンジで洗いお取りください。
- 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。特に部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

表面加工	内面：ふっ素樹脂塗膜加工
	外面：焼付け塗装
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：3.3mm(はり底を含む)
寸法	18cm

その他 取っ手
材料の種類 / フェノール樹脂

(お問い合わせ先)

1510

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)

■タテ型ハンドルの小さめフライパン フライパン 20cm

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、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。

△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。
- 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。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。炎が底面よりほ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。

〈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。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常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、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、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。

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、はく離などの損傷、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。
- 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。
- ストープ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。
- 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。
- 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、ひび割れ、やけど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。
- 炒め物など油を使って料理する際は、油温を200℃以上に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。
- 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。

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、角の丸いぬ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。
- 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。
- 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こと、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は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に、中性洗剤を含ませたスポンジ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。特に部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

表面加工 / 内面: ふっ素樹脂塗膜加工
外面: 焼付け塗装
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: 3.3mm(はり底を含む)
寸法 / 20cm

その他 取っ手
材料の種類 / フェノール樹脂

〈お問い合わせ先〉 1510

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)

■タテ型ハンドルの小さめフライパン フライパン 22cm

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、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。

△ 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。
 - 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。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。

〈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。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常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、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、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。

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、はく離などの損傷、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おかないでください。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。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロ口にのせる時、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。
- ストープ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るので、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。
- 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、ひび割れ、やけど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。
- 炒め物など油を使って料理する際は、油温を200℃以上に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。
- 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。

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。
- 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。
- 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は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さらないでください。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。
- 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。特に部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

表面加工 / 内面	ふっ素樹脂塗膜加工
外面	焼付け塗装
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：3.3mm(はり底を含む)
寸法	22cm

その他 取っ手
材料の種類 / フェノール樹脂

〈お問い合わせ先〉 1510

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)

タテ型ハンドルの小さめフライパン フライパン 18cm (深型) G 蓋付

A-1234

タテ型ハンドルの小さめフライパン(深型)18cm
ガラス蓋つき



4 977449 532538

Made in China

〈お問い合わせ先〉

1512

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)



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、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。

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。
 - 軽く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。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〉



- 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り
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。

注意 安全のために必ずお守りください

- 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、取っ手やつまみの損傷、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、ガラス部分にキズなどの不具合がないことをご確認ください。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常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、取っ手とガラスぶたの△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、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、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。
- ### 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、はく離などの損傷、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、調理後は取っ手やつまみが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 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。
- 取っ手やつまみ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。つまみがゆるんだら締め直してご使用ください。
- 取っ手やつまみ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、ひび割れ、やけど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。
- 炒め物など油を使って料理する際は、油温を200℃以上に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。
- 高温になっている本体に水気のものを入れようと、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。
- ガラスぶた(強化ガラス)のご使用にあたっては、以下のことを守ってください。
 - 直接炎を当てたり、ふたを本体からずらして加熱調理することは絶対にしないでください。また、ガスコンロやクッキングヒーターなどの調理機器のそばに置かないでください。部分的な加熱状態により歪みが生じ、調理中や調理後に突然割れたり、粉々に飛び散ることがあります。
 - 高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。
 - 調理直後に水で急冷しないでください。
 - キズが入ったら使わないでください。
 - 洗う際に、研磨剤入りスポンジ、金属たわしやクレンザーを使用しないでください。ガラス表面をキズつけます。

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。
- 酢等の酸性のものや、アクリル系塗料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。
- 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、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は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。洗った後はよく乾燥させてください。
- 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、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ってください。
- 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。特に部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

フライパン

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	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: 3.3mm(はり底を含む)
寸法	18cm

ふた

品名	強化ガラス製器具	その他	取っ手、つまみ
強化の種類	全面物理強化	材料の種類	フェノール樹脂