

■スープポット_19.5cm

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、品質表示事項として材質・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 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)



●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、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。

●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、空の状態でご使用ください。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)



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、金属部に引っかかり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、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、下ごしらえ等を終わ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。

●電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。

●取っ手は金属製なので熱くなります。やけどのおそれがありますので、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。

●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。

●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)



油の量は深さの半分くらいまで

●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、ふたをししないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。

●ガスコンロ以外の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。

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。なお、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。

●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

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。表面を湯に充分つけ、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洗い落とすようにお取りください。

●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となります。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。

その他ご注意いただきたい点について

●味噌を使った料理を温め直す際には、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。

表面加工/内面: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:3.0mm(はり底を含む)

寸法/19.5cm

満水容量/2.6L

その他 耐熱温度/約260℃

取っ手 材料の種類/ステンレス鋼

(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 TEL0766-31-5400

[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)

■ キャセロール_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、品質表示事項として材質・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 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。**炎が底面より大きく出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。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〉



● 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、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。
- 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、**空の状態では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〉



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、金属部に引っかかり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、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、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。

● 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。やけどのおそれがありますので、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、調理物の熱による本体の転倒、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。
- 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。
- 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。**

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。
- 金属製の火叉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。
- 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。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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お取ください。
- 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。

その他ご注意いただきたい点について

● 味噌を使った料理を温め直す際には、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。

表面加工 / 内面: ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類 / 本体: アルミニウム合金
底: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 3.0mm(はり底を含む)
寸法 / 18cm
満水容量 / 1.3L

その他 耐熱温度 / 約260℃
取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

〈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 TEL0766-315400
[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)

■ キャセロール_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、品質表示事項として材質・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 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分以内してください。長時間の予熱は空炊きになります。

● 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〉



● 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、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。
- 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、**空の状態ではコンロに置かないください。**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〉



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、金属部に引っかかり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、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。

● 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。やけどのおそれがありますので、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。
- 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ると、脱落による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。
- 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。

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。
- 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。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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。

その他ご注意いただきたい点について

● 味噌を使った料理を温め直す際には、強火で一気に入り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。

表面加工/内面: ぶっ素樹脂塗膜加工
材料の種類/本体: アルミニウム合金
底の厚さ: ステンレス鋼(クロム18%)
底の厚さ: 3.0mm(はり底を含む)
寸法/18cm
満水容量/1.3L

その他 耐熱温度/約260℃
取っ手 材料の種類/ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400
[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)

■ キャセロール_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、品質表示事項として材質・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 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。



●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、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。
- 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、**空の状態では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。



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、金属部に引っかかり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、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。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用する調理器具の底の直径をご確認ください。

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。やけどのおそれがありますので、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

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。
- 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。
- 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。

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。
- 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。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に調理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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。表面をキズつけた、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丁寧に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。

その他ご注意ください点について

- 味噌を使った料理を温め直す際には、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。中身をよっかきまぜてから温めてください。

表面加工/内面: ぶっ素樹脂塗膜加工
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: 3.0mm(はり底を含む)

寸法/24cm

満水容量/2.6L

その他 耐熱温度/約260℃
取っ手 材料の種類/ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400
【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)

■パエリアパン_26cm

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 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〉



●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、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。

●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、**空の状態でご使用にしないでください。**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〉



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、金属部に引っかかり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、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。

●トップレート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。

●電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。やけどのおそれがありますので、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。

●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。

●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。

●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、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

●ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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。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: ぶっ素樹脂塗膜加工
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: 3.5mm(はり底を含む)

寸法 / 26cm

その他 耐熱温度 / 約260℃

取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400

[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)

■ ソースパン 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、品質表示事項として材質・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 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〉

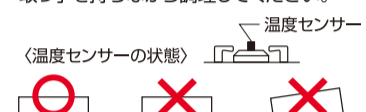


●Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)でお使いの際は、転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の事項をお守りください。

●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。

●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。



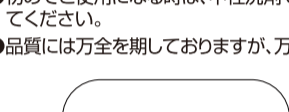
お使いいただく前に

●初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れ、金属部に引っかかり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、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。

●電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で

使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。やけどのおそれがありますので、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。

●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。

●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



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。

●ガスコンロ以外の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。

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

●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で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。

●ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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

●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。

その他で注意いただきたい点について

●味噌を使った料理を温め直す際には、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。

表面加工/内面: ぶっ素樹脂塗膜加工
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: 3.0mm(はり底を含む)

寸法/18cm
満水容量/2.1L

その他 耐熱温度/約260℃
取っ手 材料の種類/ステンレス鋼

〈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)

ユキヒラ 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。

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、品質表示事項として材質・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 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分以内してください。長時間の予熱は空炊きになります。

●火力を調節してください。

ガスコンロでご利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、取っ手の向きにご注意ください。

(火力の調節)



●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、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。
- 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。



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、金属部に引っかかり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、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ます。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。
- トップレートののせの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。

- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。やけどのおそれがありますので、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。
- 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。
- 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。

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、プラスチック製のものをご使用ください。
- 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。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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。

その他で注意いただきたい点について

- 味噌を使った料理を温め直す際には、強火で一気に入熱しないてください。急に吹き出したり、飛び温めることがあります。中身をよくなかまぜてから温めてください。

表面加工 / 内面	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: 3.1mm(はり底を含む)
寸法	16cm
満水容量	1.3L

その他 耐熱温度 / 約260℃
取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400
[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)]

ユキヒラ 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、品質表示事項として材質・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 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、取っ手の向きにご注意ください。

〈火力の調節〉



● 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、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。
- 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〉



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、金属部に引っかかり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、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。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。やけどのおそれがありますので、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。
- 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。
- 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。
- ガスコンロ以外の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。



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。
- 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。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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。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。

その他ご注意いただきたい点について

- 味噌を使った料理を温め直す際には、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。

表面加工 / 内面: 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: 3.1mm(はり底を含む)
寸 法 / 18cm
満 水 容 量 / 1.7L

その他 耐熱温度 / 約260℃
取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400
[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)

■スキレット_17cm

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 安全のために必ずお守りください

●絶対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。炎が底面よりみ出したまま使用になりますと、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)



●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、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洗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。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)



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、金属部に引っかかり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。

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、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。

- トップレート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。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。やけどのおそれがありますので、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。
- 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。
- 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。
- 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、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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
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: 3.1mm(はり底を含む)
寸法 / 17cm

その他 耐熱温度 / 約260℃
取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

(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 TEL0766-31-5400
[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)

1712

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。

△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)



- **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、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。
- 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、空の状態でご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

〈温度センサーの状態〉



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、金属部に引っかかり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



アルキューブ株式会社にご相談ください。

電磁調理器(ト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。
- トッププレートにのせたまま製品をあおらないでください。

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。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。やけどのおそれがありますので、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。
- 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。
- 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、プラスチック製のものをご使用ください。
- 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。

- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

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
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: 3.1mm(はり底を含む)

寸法 / 18cm

その他 耐熱温度 / 約260℃
取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400
[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)

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 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〉



●**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、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。
- 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。**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〉



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、金属部に引っかかり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、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。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

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。やけどのおそれがありますので、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。
- 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。
- 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が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。
- 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。
- ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器

に移してください。

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。表面をキズつけて、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。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
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: 3.5mm(はり底を含む)
寸法 / 20cm

その他 耐熱温度 / 約260℃
取っ手 材料の種類 / ステンレス鋼

〈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 TEL0766-31-5400
[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)