

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。
※ガス火用タイプは、電磁調理器(IHクッキングヒーター)ではご使用いただけません。

△ 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、セラミック塗膜や外面(珪瑯)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30秒にしてください。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〉

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。
- 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。炒め料理や焼き物調理の際は、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相談ください。

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。
- カセットコンロで使用する場合は、ボンベ容器カバーを覆うような位置に鍋をのせないでください。カセットボンベが過熱され、破裂するおそれがあります。

- 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、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。
- 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。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。
 - 縁まで油を満た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)
 - 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、蓋をしなしてください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
 - ガスコンロ以外の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。
- 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

[IH対応のみ]

- 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、以下の点にご確認ください。
 - 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。
 - 落下などによって底面の溶射部がはく離した場合は、トッププレート(天板)をキズつけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。
 - 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、下ごしらえ等を経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。
- 取扱い上の注意
 - 鉄などの異種金属と接触した状態で放置されますと、サビ発生や腐食の原因になります。
 - ご使用後はできるだけ早く洗い、よく乾燥させてください。湿気の多い所に保管したり、塩分や酸等を含んだ汚れが付着したまま放置されますと、サビが発生することがあります。
 - 外面のこげや汚れが落ちにくい場合は、スポンジに中性洗剤またはクレンザーをつけて、本体表面の筋目にそってこすり落とす後、十分に水ですすいでください。
 - 蓋にムラ模様のようなものが見られることがあります。これは、手作りする製法上、溶けたアルミニウム合金が固まる際に生じるものです。性能、品質に問題はありせんので、そのままご使用ください。

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、セラミック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。セラミック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。外面(珪瑯)の損傷や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。セラミック塗膜が劣化したり、外面(珪瑯)が損傷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こと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
- セラミック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。
- ガス火用の外面(珪瑯)はガラス質です。落としたりぶつけたりしないでください。ひび割れなど損傷の原因になります。

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。セラミック塗膜や外面(珪瑯)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。
- こげや汚れが落ちにくい場合、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丁寧に取ってください。
- 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。
- 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。

その他ご注意ください

- 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。

〈品質表示〉

ガス火用

表面加工/内面: セラミック塗膜加工
外面: ほうろう
材料の種類/アルミニウム合金
(底の厚さ 3.3mm)
寸法/21cm
満水容量/2.6ℓ

取っ手 材料の種類/ステンレス鋼

IH対応

表面加工/内面: セラミック塗膜加工
材料の種類/本体: アルミニウム合金
はり底: 鉄・アルミニウム溶射
底の中央部の厚さ: 4.5mm
寸法/21cm
満水容量/2.6ℓ

取っ手 材料の種類/ステンレス鋼

※IH対応のみ



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

珪瑯鍋を末永くお使いいただくには

ガス火用の外面には珪瑯加工が施されています。より長持ちさせるために、以下の点にご確認ください。

- 火加減は弱火～中火がおすすめ。**
HAMON は厚手のアルミ鋳物鍋なので、保温性と熱伝導性に優れています。鍋が温まった後、中火以下で充分調理が可能です。鍋底から炎がはみ出すような火力は鍋を傷める原因にもなるので避けてください。
- 空炊きは厳禁。**
急激な温度上昇や高温によって、珪瑯面が破損するおそれがあります。
- 急冷など急激な温度変化は厳禁。**
熱くなった鍋に冷水をかけたりしないでください。割れや剥がれの原因になります。自然に冷めるまでお待ちください。
- 取り扱いには丁寧に。**
珪瑯加工の表面はガラス質です。落としたりぶつけたりすると破損の原因になります。
- クレンザーや金属たわしは使用しないでください。珪瑯面をキズつけます。**

【珪瑯鍋の個体差について】

アルミ鋳物珪瑯鍋は一つ一つ手作りする製法上、製品によって表面に色ムラや気泡、突起、細かな斑点状の付着物等がみられることがあります。製造過程で生じる個体差であり、品質や安全性を損なうものではありません。厳しい検査を合格した製品のみをお届けしておりますので、手仕事ならではの個性としてお楽しみください。

〈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)

※商品のデザイン、仕様、補修用部品などは改善のため予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページで取扱説明書の情報が確認できます。

<https://hokua.com/houseware>

1809

MADE IN JAPAN