

■マイスター あわせ釜

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)ではご使用いただけません。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。



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秒程度にしてください。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、製品にがたつきやひび割れ、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ご相談ください。

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。
- オープン調理等の際、本体と蓋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。
- 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。
 - **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。
 - 蓋では油に引火するおそれがありますので、揚げ物調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

蒸し料理については、以下の点にご確認ください。

- 目皿で蒸し料理する際は ……………
 - 水の量は、目皿の高さ以下にしてください。
 - **空炊きをしないように、湯の補充に十分ご注意ください。**特にハイカロリバーナーや高出力クッキングヒーターでご使用になる場合はご注意ください。
 - 湯を補充する際には、湯気でやけどをしないようご注意ください。
 - 差し湯は必ず湯を足すようにしてください。水を足すと内部の温度が下がってしまいます。
 - 目皿は安定させてご使用ください。
 - 火加減が強すぎますと、目皿が不安定になったり、湯がはねたりする場合があります。火加減を調節してお使いください。
 - 何度も続けて蒸すときは、その都度目皿を洗ってください。

目皿の取扱い上の注意 ……………

- 直接コンロ等の火にかけ、加熱しないでください。変形や融解等によるやけどや火災の原因になります。
- 金属製ですので調理中や調理後は熱くなります。やけどのおそれがありますので、直接持たず、鍋つかみ等で持ちください。
- 使用中、表面に黒変や白いブツブツが生じることがありますが、人体には無害です。そのまま使用してもさじつかえありません。

目皿を使った蒸し料理の水の量と調理時間のめやす

	A. 水の量 上原めやす	B. 調理時間のめやす 沸とうしてからAの水がなくなるまで*
20cm	450ml	約15分
24cm	700ml	約20分

※比較的火力が大きい熱源で強火で加熱した場合。
熱源の種類や気温、料理内容などの条件によって時間が異なります。
空炊きにならないよう注意して、必要に応じて差し湯をしてください。

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。
- 本体や目皿の表面で材料を刻んだりしないでください。セラミック塗膜や表面をキズつけます。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体や目皿に冷水をかける等、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。セラミック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。

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。セラミック塗膜や表面をキズつけます。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、金属製の固いもので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に、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。

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。中身をよよくかきまぜてから温めてください。

〈品質表示〉

表面加工/内面：セラミック塗膜加工
材料の種類/アルミニウム合金(底の厚さ 4.5mm)
寸法/20cm, 24cm
満水容量/20cm 2.2ℓ, 24cm 3.9ℓ

目皿 表面加工/アルマイト
材料の種類/アルミニウム合金