

■中華セイロ用受け台

取扱い上の注意

【はじめてご使用になる前に】●中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。●変形などの不具合がないことをご確認ください。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。

【使用上ご注意いただきたいこと】●この製品は蒸し料理をするために使うものです。●直接火にかけたり、電子レンジやオーブンで使用しないでください。●金属製ですので調理中、調理後は熱くなります。やけどのおそれがありますので鍋つかみ等を使用してください。●鍋と受け台を確実にかみ合わせ、セイロが安定した状態で使用してください。●鍋によっては、ぴったりと合わない場合があります。●変形や破損が生じた場合は使用しないでください。●強い衝撃や急激な温度変化を与えないでください。変形や破損の原因になります。●表面で材料を刻む等、金属製の固いもので表面をキズつけないようにご注意ください。腐食の原因になります。●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、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。●長時間にわたり調理物等に触れたままにされますと、腐食や変色の原因になります。

【お手入れについて】●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。●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。表面をキズつけ、腐食の原因になります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。●汚れが取りにくい場合は、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。●表面に黒変や腐食(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しつかえありません。

品質表示 材料の種類/アルミニウム合金
表面加工/アルマイト

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>

〈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)

1905



袋



ヘッダー