■IHプロマイスターちり鍋

HOKUA アルミキャスト《鋳造》製厚手調理器

IHマイスターちり鍋 CHIRINABE

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。この製品は調理用器具です。正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。電磁調理器（IHヒーター）でご使用の場合は、電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。
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。

⚠注 意 **安全のために必ずお守りください**

□**火力を調整してください。**
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整してください。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。

〈火力の調整〉

□**絶対に空炊きをしないでください。**
空炊きをしますと、アルミが損傷（腐食、穴アキ）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。

お使いいただく前に

□初めてご使用になる前に、つまみ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。
□本体にシールが貼ってある場合には、シール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、内部をよく洗ってください。
□また、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。黒変化がおこりにくくなります。
□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。

使用上ご注意いただきたいこと

□取っ手は金属製なので熱くなります。鍋つかみ等でお持ちください。
□調理中、調理後は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。
□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、火加減や調理物の量にご注意ください。
□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、本体や樹脂部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変化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。
□つまみが損傷する原因となりますので、オーブンで使用しないでください。
□調理物を入れたまま持ち運ぶ場合には、調理物の量を半分以下にし、かたよらないようご注意ください。鍋からこぼれやけどなどの事故の危険があります。
□樹脂製のつまみが使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ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、やけこげ、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。

□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。）
・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。
・電磁調理器で揚げ物機能の付いている機種をご使用の際は、電磁調理器の取扱説明書の指示に従ってください。

油の量は深さの半分くらいまで

□電磁調理器でご使用の場合は、以下の点にご注意ください。
・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剥離した場合は、トッププレートをキズつけ、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。

長くお使いいただくために

□金属製の鋭利な調理用具をお使いの際は、内面をキズつけないようにご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。
□熱した本体や蓋に冷水をかける等、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。
□腐食防止のため、長時間（めやすとしては一昼夜以上）にわたり調理物を入れたままにしないでください。

お手入れについて

□お手入れにはアルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機用洗剤など）使用しないでください。腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のために十分に水を切ってください。
□こげ付いた場合、ナイフなどの金属製の調理用具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。水やお湯で十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。こげが残ってどうしても落としたい場合は、クレンザーやスチールたわしで落とすことができます。ただしそのままにしておくとすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。
□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）によっては腐食の原因になります。

その他ご注意いただきたい点について

□ご使用中に内面が黒くなることがありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用にならられてもさしつかえありません。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。
□ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン製水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、水質によるものですから人体には無害です。
スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。
□味噌汁を温め直す際には、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。
□電磁調理器で調理中に振動音（ジー、ブーン）が聞こえる場合がありますが、故障ではありません。鍋の位置を置きかえたり火力を調整してください。

〈お問い合わせ先〉
消費生活用製品安全法認定工場
北陸アルミニウム株式会社
HOKURIKU ALUMINIUM CO.,LTD.
〒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）