

油をなじませた鉄製フライパンシリーズ

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。これ以外の目的での使用は絶対にしないでください。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

- 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。
- 極度の空炊きをしないようご注意ください。(すべての熱源)
取っ手の損傷や、本体の変形、溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 取っ手が焦げる可能性がありますので、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。



〈温度センサーの状態〉

お使いいただく前に

- 取っ手を本体に取り付けてからご使用ください。取り付ける際、ネジの先端に薄く油を付けてください。また、ネジの輪の部分にドライバー等の丈夫な棒状のものを差し込んで、時計回りに締めることで確実に取り付けることができます。
- 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、温水で軽く洗い、乾燥させてから使用してください。
- 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。



薄く油を塗る

時計回りに回す

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お合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。
- 200V電磁調理器でご使用の際は、必ず火力(出力)を「中」以下にして調理してください。最大火力での使用は本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。特に少量の油の場合、電源を入れると急激にフライパンを加熱し、短時間で発火点に達して非常に危険です。少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。
- 予熱をかける時は必ずスタートの火力が「中」以下であることを確認してからフライパンをのせてください。強火からスタートすると極度の空炊き状態になります。予熱のめやすとしては、中火で本体が熱くなる程度で充分です。その後少し多めの油を入れて表面全体にまんべんなくなじませてから材料を入れてください。
- トッププレート(天板)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、金属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なってください。
- ご使用により電磁調理器のトッププレートに鍋の跡が付く場合があります。これはトッププレートに付着した油分等によるものです。汚れを取り除く場合は、電磁調理器の取扱説明書をよくご確認の上洗浄してください。
- 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。

使用上ご注意ください

- 対応熱源以外では使用しないでください。故障や火災の原因になります。
- 用途に合った調理器具を使用してください。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合があります。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。
- 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フライパンをのせないでください。また、カバーを覆うような大きいフライパンは使用しないでください。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。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、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、脱落によるやけどなどの事故のおそれがあります。取っ手がゆるんだら、ネジを締め直してご使用ください。
- 取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、やけど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、ひび割れ、やけどが生じた場合はご使用にならないでください。
- 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。
- 炒め調理をする際は、加熱しすぎないでください。変色や、油を入れた時に引火する原因になります。
- 煮物(汁物)は、塩分などにより塗膜の早期はがれとサビの発生につながります。煮物(汁物)調理はお避けください。
- 調理中の油のつぎ足しなどは危険ですので行なわないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご確認ください。
 - 玉子焼器、フライパンは、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。

- 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、ふたをしなさいでください。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。
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。取っ手の中に水がたまり、ネジ等の部品の腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れでふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。
- 高い所から落とすなど、強い衝撃を与えないでください。
- 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。



油の量は深さの半分くらいまで

お手入れ・保管について

- 塩分や酸等を含んだ汚れや水分が付着したまま放置されますと、サビが発生する原因になります。使用後は、汚れをきれいに洗い落としてください。
- 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。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。
- 高所への保管はなるべく避けてください。落下による事故のおそれがあります。
- 必ずお子様の手の届かない所に保管してください。

表面の塗装について

- お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜とシリコーン樹脂塗装を施しています。いずれも使い込んでいくうちに摩耗したりはがれてきますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な食品衛生法に適合した塗料を使用しています。はがれた塗装はスポンジとクレンザーで取り除いてご使用ください。
- 水を入れて沸騰させると、サビや塗装はがれの原因になりますので避けてください。
- 黒い酸化皮膜が一度にはがれることがありますが、これは食材や調味料に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応して起きたものです。酸化皮膜はがれることで、調理物が黒っぽくなりますが、味に影響はなく、体にも無害ですのでご安心ください。
- ※酸は酸味の強い食品や調味料(酢やトマト、柑橘類など)に含まれ、タンニンはアクの強い食品(レンコン、山菜、ごぼう、ほうれん草、豆類など)に含まれます。
- 酸化皮膜はがれて、シルバー色の鉄の地肌が露出しても、使用後のお手入れを継続していたければ、使用上の問題はございません。

品名	寸法	底の厚さ
フライパン	26cm	1.6mm
いため鍋	28cm	1.2mm
玉子焼	14×18cm	1.6mm

表面加工/シリコーン樹脂塗装 材料の種類/鉄
その他 取っ手 材料の種類/天然木

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>