

# 表面

## 4. 通常のお手入れについて

- お手入れには、アルカリ性洗剤(漂白剤など)を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。
- 腐食防止のためにご使用後は十分に水を切り乾燥させてください。
- 金属製の固いものや、ナイフなどで焦げ付き、こびり付きを落とさないでください。表面をキズつけ、腐食を発生させる原因になります。水やお湯に十分に浸して柔らかくした後で、スポンジに中性洗剤を付けて丁寧にお取りください。こげが残ってどうしても落としたい場合は、金属たわしやクレンザーで落とすことができます。ただし、そのままにしておくとしぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を10～15分ほど煮沸してください。

## 5. 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。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事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。
- ご使用中に白いブツブツができることがあります。これは水道水の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン整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、人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえありません。無理して取るような事をしないで、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。

# 取扱説明書 釜

この製品は、炊飯をするために使うものです。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。

## 1. お使いいただく前に

- 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。
- 初めてご使用になる時は、全体をよく洗ってください。さらに、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、製品に不具合が無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。

〈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)

1311

# 中面



## 2. 安全にお使いいただくために

注意

- 加熱調理中・調理後は本体が熱く、やけどの危険がありますので、十分ご注意ください。特に、幼児の手に触れることのないようご注意ください。
- 吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減や炊飯量にご注意ください。また、調理中はそばを離れないようにしてください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 釜をコンロにのせて使用する場合、のせ方によっては転倒することがあります。特に釜の裏底についている脚が五徳にのりますと、安定性が損なわれ危険ですので、脚がのらないように安定した状態でご使用ください。
- 釜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。



- 絶対に空炊きしないでください。空炊きしますと、アルミが損傷(腐食・穴あき)したり、本体の変形や溶解などによるやけどや火災の原因になります。
- 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恐れがあります。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。

- カン(取っ手)が付いている製品の場合、ご使用中にカンがぐらついてくることがあります。そのままご使用になりますと、脱落による事故の危険がありますので、使用しないでください。ツバの裏側にある四角いナットを締め直してからご使用ください。
- カン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。
- ひび割れや変形など損傷したままでご使用にならないでください。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。やけどなどの事故の危険があります。
- 油を使って料理する際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。
- 天ぷらや揚げ物料理には使用しないでください。転倒によるやけどや火災の危険があります。
- 長時間連続して調理をする場合、釜底に沈殿物が堆積し、異常過熱することがあります。損傷や溶解の恐れがありますので、長時間使用の場合、こまめにかき混ぜるか、調理物(お湯など)を入れ替えてください。
- 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。

## 3. 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。
- 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。変形の原因になります。
- 酢・重曹などの酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- オープンでは使用しないでください。