

取扱説明書

IH-PF-2012

⑬IH用 焼物類：ふっ素樹脂加工（複合材）



⇒ WEBの取扱説明書はこちら

〈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 TEL0766-31-3501
[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）

注意 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、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、取っ手の損傷、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。水滴を落として湯玉のように転がる状態が適温です。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、空の状態でも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

- 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。
- 本体にシールが貼つてある場合には、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際は、スポンジに中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでください。
- 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。

◆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

- お使いの電磁調理器の取扱説明書もあ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。
- 火力を「中」以下にご使用ください。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと、本体の変形や溶解、はく離などの損傷、やけどや火災などの事故のおそれがあります。
- 少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう充分ご注意ください。
- トッププレートにのせたまま製品をおあらないでください。本体の底面との摩擦によりトッププレートにキズや汚れが生じる場合があります。おある調理はトッププレートから離して行ってください。

- 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。本体の位置を置かえたり火力を調節してください。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

◆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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。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。
- 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、フライパンでボンベ容器カバーを覆わないようご注意ください。カセットボンベが過熱され、破裂するおそれがあります。
- ストープ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。
- 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ので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。
- 炒め物など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。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、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。
- 熱くなった油に水気の多いものを入れまると、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。

◆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、強火で使用の場合は空炊きに充分ご注意ください。ふっ素樹脂は耐熱温度（約260℃）を超えると劣化が始まります。中火以下の火力でご使用ください。
- 調理用具は、木や竹、プラスチック製等のものを使用すると、ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせることができます。
- 本体の表面で材料を刻んだり、鋭利な調理用具を使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。
- 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。ふっ素樹脂塗膜の損傷や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。
- 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と、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
- ふっ素樹脂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。
- 鉄などの異種金属と接触した状態で放置されますと、サビ発生や腐食の原因になります。
- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形するおそれがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。

◆お手入れについて

- 内面の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。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
- 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。湿気が多い所に保管したり、塩分や酸等を含んだ汚れが付着したままで放置されますと、サビが発生することがあります。
- こげついた場合、金属製の固いもの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。水やお湯に充分浸して柔らかくした後、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーをつけて汚れを落とし、十分にすすいでから水を切ってください。
- 外面のサビを落とす場合には、スポンジや金属たわしに中性洗剤またはクレンザーをつけて、本体表面の筋目（研磨目）にそってこすり落とした後、十分に水ですすいでください。
- 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。特にネジ等の部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

◆その他ご注意ください

- 表面に変色（虹色等）が起こる場合がありますが、ステンレス表面に水道水中の成分が付着して起こったものですので、人体には無害です。