

■プログレース（鍋）

業務用 取扱説明書 金属製取っ手

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が、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用になれません。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。また、この製品には、別途品質表示事項として材質・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

□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、アルミやアルマイト（アルマイト加工製品）が損傷（色落ち、穴アキ、腐食）したり、取っ手やつまみの損傷、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1分以内にしてください。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、炎が底面より大きに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うよう、取っ手の向きにご注意ください。



□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、空の状態での

コンロに置かないでください。300ml以上の水または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。



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。
- 製品にシールが貼ってある場合には、△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、中性洗剤で内部をよく洗ってください。
- また、表面にアルマイト加工を施していない製品の場合、米のとぎ汁（1回目の濃いもの）または水に米ぬかを入れて10～15分ほど煮沸してください。黒変化が起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

- 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。
- 取っ手やつまみ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、火加減にご注意ください。また、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鍋をのせないでください。また、カバーを覆うような大きい鍋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。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープ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、空炊きになります。本体や部品の損傷の原因となり、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。

- 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。ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。事故の危険があります。
- 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取っ手がぐらついて脱落し、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。
- お手元にあるふたや落としふたをご使用になる場合には、本体とのスキマをご確認の上使用してください。スキマがなくなかみついて取れないふたや落としふたは、やけどの危険がありますので使用しないでください。
- 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。
 - 16cm以下の鍋は、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。）
 - 油温を200℃以上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。



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。
- 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。
- 腐食防止のため、製品の中に調理物を入れてそのまま保存せず、他の容器に移してください。

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）を使用しないでください。金属たわし、クレンザーはなるべく使用しないでください。（アルマイト加工製品には使用しないでください。）表面をキズつけ、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、腐食防止のためによく乾燥させてください。

■プログレース（フライパン）

取扱説明書

GAS-PF-2010

①ガス火用 焼物類・ふっ素樹脂加工

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。電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用になれません。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

■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、本体が損傷（腐食、穴アキ）したり、取っ手やふっ素樹脂の損傷、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、水滴を落として湯湯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うよう、取っ手の向きにご注意ください。



■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、空の状態でご使用にならないでください。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。



◆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、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。

◆使用上ご注意いただきたいこと

- 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、強火で使用する場合は空炊きに充分ご注意ください。

- 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。
- 本体の腐食やふっ素樹脂塗膜の損傷防止のため、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。

◆お手入れについて

- お手入れにはアルカリ性洗剤（漂白剤、食器洗い機用洗剤など）を使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜には、金属たわし、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。洗った後はよく乾燥させてください。
- 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。
- こげついた時は、水やお湯に充分浸して柔らかくした後、スポンジに中性洗剤をつけて丁寧に取ってください。

◆その他ご注意いただきたいこと

- 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。
- 本体の表面で材料を刻んだりしないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。
- 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。
- 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。

表面加工 / 内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：焼付け塗装
材料の種類 / 本体：アルミニウム合金

〈お問い合わせ先〉

2010

北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川12265
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）

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>

「テフロン」および「Teflon」は、ふっ素樹脂についてのケマース社の商標です。ライセンスにより北陸アルミニウム株式会社が使用しています。

