

ワンズパン蒸炒鍋 取扱説明書

鉄製品のご使用について

鉄の調理器具は「料理する材料に合った火加減」と「適切な油の量」を守ることが重要です。鉄はより強い熱量が伝わるため、樹脂加工のアルミ鍋等、他の調理器具と同じ感覚で使うと、材料を焦がしてしまいます。また、使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。焦げ付きがないようにするために①火加減をいつもより、やや弱火にする。②料理に必要な油の量を見つける。③以下の「こびり付きにくくするために」と「サビにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。

◆初めてご使用になる前に〈油ならし〉

鉄の表面に油をなじませるため、以下の〈油ならし〉を行なってください。

- ① 中火で2～3分加熱する。
- ② 手で触られる程度まで冷ます。(急冷はせずに自然に冷ます)
- ③ 食用油を全体に回し入れる。
- ④ 弱火で3分加熱する。
- ⑤ オイルポットに油を戻し、本体が冷えたら油がなじむように内側をキッチンペーパーで拭く。

◆こびり付きにくくするために〈油返し〉

鉄製の調理器具は使い込んでいくうちに油がなじんで使いやすくなりますが、油が充分になじむまでは、調理の前に〈油返し〉を行なってください。

ガスコンロの場合

- ① 中火で2～3分加熱する。底面から炎がはみ出さないように注意する。
- ② いったん火を止めて、1/2～1カップ程度の食用油を全体に回し入れ、再度加熱する。
- ③ 油煙が出始めたら火を止める。
- ④ オイルポットに油を戻す。

電磁調理器の場合

- ① スイッチを入れる前に本体の底が隠れるくらい、少し多めに油を入れる。
- ② スイッチを入れ、「弱」にして2分加熱する。
- ③ その後「中」にして油煙が出始めたら火を止める。
- ④ オイルポットに油を戻す。

〈油返し〉が完了したら、**適量の油を入れて調理を始めてください。**
予熱が不十分だったり材料が冷たいと、こびり付きやすくなるのでご注意ください。

◆サビにくくするために

- 使い終わったら、本体が温かいうちに、亀の子たわし、ヤシたわし、ササラなどで、**洗剤を使わず**にお湯で洗ってください。洗剤を使うとせつかく付いた油膜を落とすこととなります。**洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。**油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし、長期間使わない時は油を塗っておいてください。外面については内面を洗ったたわしでそのまま洗うと薄く油が付きますので充分です。
- 汚れがひどい場合は洗剤で洗ってください。その場合は必ず火にかけて水気を飛ばしてから薄く油を塗り、湿気の少ない所に収納してください。**水分や汚れが付着したままにしますとサビますのでご注意ください。
- 煮る、蒸す、茹でる等の調理や、トマトソースやジャム等の酸性の食品の調理をした後はサビやすいので、調理後速やかに洗浄し、油を塗って保管してください。

◆万一焦げ付いたり、サビってしまった場合

- 焦げ付いた場合、金属製の固いものでこすらないでください。お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 頑固な焦げ付きや、焦げぐせのついた鍋(いつも同じ場所が焦げる)、サビが発生した場合は以下の処置をしてください。
 - ① 洗剤とナイロンたわしでゴシゴシ磨く。
 - ② 油分がある程度とれたら拭き取って、強火で鍋全体を「空焼き」する。
 - ③ 熱が冷めたらサンドペーパー(100～150番程度)で磨く。
 - ④ もう一度洗って拭き取り、強火で熱する。
 - ⑤ 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度冷めてから、「初めてご使用になる前に」の〈油ならし〉を行なう。

◆その他ご注意ください

- 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)や酸味の強い食品、調味料を使用すると、食品に含まれる成分と鉄が反応して調理物が黒っぽくなる場合がありますが、人体に影響はございません。



【使用不可】
・電子レンジ
・オープン
・食器洗浄乾燥機

品質表示	本体	表面加工 / 窒化加工 材料の種類 / 鉄(底の厚さ 1.2mm) 取っ手: 天然木	寸法 / 20cm 満水容量 / 1.7ℓ
蓋	スチームトレイ	表面加工 / アルマイト 材料の種類 / アルミニウム 取っ手: フェノール樹脂	表面加工 / アルマイト 材料の種類 / アルミニウム合金

※商品のデザイン、仕様、補修用部品などは改善のため予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

お問い合わせ先 2203

北陸アルミニウム株式会社
〒933-0393 富山県高岡市世川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)

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>

Made in Japan

取扱説明書

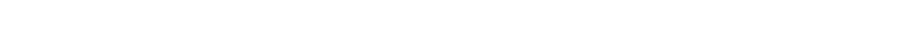
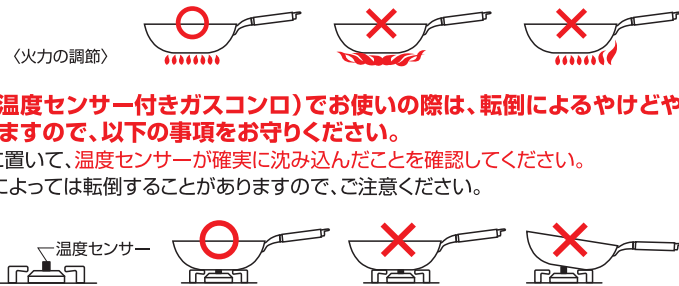
ウー・ウェン ワンズパン 蒸炒鍋



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。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、本体や部品の変形、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。
- 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洗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。



◆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、中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。
- 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。

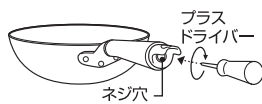
◆電磁調理器(IHクッキングヒーター)でご使用になる場合は

- 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。**
- 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。最大火力でご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鍋を加熱し、短時間で発火点に達して非常に危険です。**下ごしらえなど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鍋をのせてください。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、熱くなっ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ってください。
- 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。汚れを取り除くときは、電磁調理器の取扱説明書でお手入れ方法をご確認の上取り除いてください。
- 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、鍋つかみ等でお持ちください。
- スチームトレイは金属製ですので調理中・調理後は熱くなります。やけどのおそれがありますので、直接持たず、鍋つかみ等でお持ちください。また、熱くなった本体や蓋に直接触れないようご注意ください。
- スチームトレイを直接コンロ等の火にかけて加熱しないでください。
- 蓋を立てる際は平らで安定したところに置いてください。
- 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、鍋でポ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。
- 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。そのままで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。ぐらつきが生じた場合は、図のようにネジを締め直してご使用ください。
- 蓋の取っ手がゆるんだ場合は、蓋内側のネジをプラスチックドライバーでネジを締め直してください。
- 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、改造して使用しないでください。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。
- 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調理については、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。)
 - ・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、蓋をしなくてはいけません。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
- 熱くなった油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。水抜き穴が汚れて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。
- 蓋には蒸気排出用の穴があります。噴出する蒸気でのやけどの危険がありますので、蒸気排出用穴の位置をよくお確かめの上ご使用ください。特に、取っ手の方向に向けないようご注意ください。



◆長くお使いいただくために

- 高い所から落とす等の強い衝撃を与えることや、熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えることはしないでください。変形の原因となります。
- 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。

◆お手入れ、保管について

- 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放置されますと、サビや腐食の原因になります。
- 漬け置き洗いをしないでください。サビ発生や取っ手が損傷する原因になります。
- 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。

◆スチームトレイ、蓋についてご注意ください

- スチームトレイの表面で材料を刻んだりしないでください。表面をキズつけ、腐食の原因になります。
- 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。
- 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。表面をキズつけ、腐食の原因になります。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。
- 使用中、表面が黒っぽく変色したり腐食(白いブツブツ)が生じることがありますが、人体には無害です。そのまま使用してもさしつかえありません。

◆その他ご注意ください

- 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。

◆蒸し料理をする際は

- 本体、スチームトレイ、蓋を確実に組み合わせて、安定した状態でご使用ください。
- 水を多く入れすぎますと、蒸しムラ等の原因になります。水は下の表の量以上入れないでください。
- 空炊きにならないよう充分ご注意ください。特にハイカロリバーナーや高出力クッキングヒーターで使用する場合はご注意ください。
- お湯を補充する際は、湯気でやけどをしないようご注意ください。
- 何度も続けて蒸す時は、その都度スチームトレイを洗ってください。

蒸し料理に使用する水の量の上限	差し湯の量	差し湯の量	※火力が比較強い熱源で加熱した場合のめやすです。お湯の量があり減っていない時は、差し湯の量やタイミングを加減してください。 ※差し湯は、必ずお湯を足すようにしてください。水を足すと内部の温度が下がってしまいます。
500ml (2.5カップ、本体の深さの3.5分目)	12分ごと	2カップ	