

# 取扱説明書

## IH-FFC-2404

①IH用 焼物類：セラミック塗膜加工（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）

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。

## セラミックフライパン・玉子焼の使い方

### ●予熱は中火で30秒程度にしてください。調理は中火以下で行なってください。

熱伝導に優れているので強火は必要ありません。火加減が強すぎるとこびりつきの原因になります。

### ●調理前に隔々まで油をなじませてください。

こびりつかないようにフライパンの調理面全面に薄く油を引いたら、すぐに調理物を入れて調理してください。

### ●調理後は冷めてから洗ってください。

熱いまま水をかけるとセラミック塗膜の損傷の原因になります。

### ●お手入れは柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて丁寧に洗ってください。

目に見えない微細な汚れやキズは、こびりつきの原因になります。汚れが残った状態で使用されますと、その部分からさらさらこびりつきます。

## ⚠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、セラミック塗膜が損傷したり、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、長時間の予熱は空炊きになります。

### ■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。

〈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。

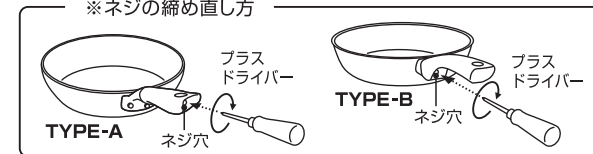
## ◆電磁調理器（IHクッキングヒーター）でご使用になる場合は

- 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。
- 落下などによって裏面のはり底がはく離した場合は、トップレート（天板）をキズつけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。
- 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。
- トップレート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レートにキズや汚れが生じる場合があります。あおる調理はトッ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。本体の位置を置き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。
- 調理中に調理物が熱くなり、取っ手が熱くなる場合があります。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。
- 取っ手が金属製の場合は熱くなります。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。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。

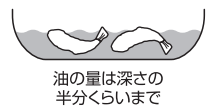
※ネジの締め直し方



- 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。
  - 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。取っ手の構造によっては内部に水がたまり、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。取っ手の下部に水抜き穴がある場合は、洗った後、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。
  - 長くご使用いただきますと、内面が変色する場合があります。ご了承ください。
- 【揚げ物 不可：フライパン・玉子焼 / 20cm以下の深型フライパン・ディープパン】
- 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。
  - 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。

【揚げ物 可：21cm以上の深型フライパン・ディープパン・いため鍋】

- 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。
  - 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

- 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。
- 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、セラミック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。セラミック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。本体の変形やセラミック塗膜の損傷の原因となります。
- 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長持ちします。
- セラミック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お使いください。

## ◆お手入れについて

- 内面の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)、金属たわし、クレンザーを使用しないでください。セラミック塗膜をキズつけ、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。
- 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、外面にサビが発生することがあります。
- 内面がこげついた時は、金属製の固いものでこすらないでください。セラミック塗膜をキズつけ腐食の原因となります。中性洗剤を入れたぬるま湯に充分浸して柔らかくした後で、キズに注意しながらスポンジでこすり、こげつきを落としてください。
- 内面のがんごなこげつきを取り除く場合には、適度な濃度の重曹水(水1ℓに対して大さじ3程度)を入れて沸騰させ、冷めるまで放置してからスポンジで洗い落としてください。このとき重曹を入れすぎて高濃度にならないようご注意ください。また、重曹水の量もこげつきが隠れる程度にして吹きこぼれないよう注意してください。
- 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

- 外面に変色(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。