

# 取扱説明書

## GAS-PFC-2403

④ガス火用 焼物類：セラミック塗膜加工


[WEBの取扱説明書はこちら](#)

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。

〈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)

## セラミックフライパンの使い方

### ●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。火加減が強すぎます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  
にこびりつきます。

## ⚠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、本体が損傷(腐食、穴アキ)したり、取っ手やセラミック塗膜の損傷、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。

### ■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。
- 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。
- 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。

## ◆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、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。

## ◆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)、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。
- 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。表面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に、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。
- がんこ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に対して小さじ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。
- 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。