

# 取扱説明書

ラバーノ五ツ星フライパン

品種 ガス火用フライパン  
IH対応フライパン

使えばわかるカタチの違い  
底がまるいフライパン  
北陸育ち

ラバーノ五ツ星フライパンは、小ぶりに見えてたっぷりの容量がある深型フライパン。料理を美味しくする理由は、熱をたっぷり蓄えるキャスト® 特厚底の構造。羽釜の様に熱を効率よく吸収する裏底は、食材をじっくりムラなく加熱します。滑らかなドーム形状の調理面は、ふっ素コーティングで料理を綺麗に仕上げます。

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。また、この製品には、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。  
※ガス火用は電磁調理器(IHクッキングヒーター)ではご使用になれませんのでご注意ください。

## ⚠️ 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、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。長時間の予熱は空炊きになります。

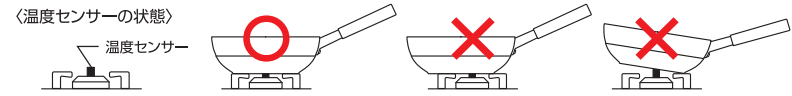
### ■取っ手が焦げる可能性がありますので、火力を調節してください。

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、取っ手の向きにご確認ください。




### ■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。



- 高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。
- 調理直後に水で急冷しないでください。
- ガラス表面にキズがあると、使用中に破損することがあります。キズが入ったら使用しないでください。
- 電子レンジやオープンで使用しないでください。
- 使用中につまみがぐらついてくることがあります。そのまま使用すると脱落によるやけど等の事故のおそれがあります。つまみがゆるんだら、ふた内側のネジを手で押さえながら、つまみを回して締め直してください。締めすぎはふたの破損の原因になるのでご注意ください。
- つまみが使用により劣化して、変色やひび割れ、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、ひび割れ、やけどが生じた場合は使用しないでください。
- 洗う際に、研磨剤入りスポンジ、金属たわしやクレンザーを使用しないでください。ガラス表面をキズつけます。ガラス表面にキズをつけると突然割れることがあります。
- 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、破損してつまみが脱落するおそれがあります。

## 品質表示

本体	IH対応フライパン
ガス火用フライパン	
表面加工 / 内面: ぶっ素樹脂塗膜加工 外面(底、下部): 焼付け塗装	表面加工 / 内面: ぶっ素樹脂塗膜加工 外面(底、下部): 焼付け塗装
材料の種類 / 本体: アルミニウム合金 底の中央部の厚さ: 3.0mm	材料の種類 / 本体: アルミニウム合金 はり底: 鉄・アルミニウム溶射 底の中央部の厚さ: 3.7mm (はり底を含む)
寸法 / 24cm 満水容量 / 3.0ℓ	寸法 / 24cm 満水容量 / 3.0ℓ
	 クッキングヒーター用調理器具の安全保険加入製品
その他	SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。
材料の種類 / 取っ手: フェノール樹脂	
ガラスふた(付属している場合)	
品名 / 強化ガラス製器具 強化の種類 / 全面物理強化 材料の種類 / つまみ: フェノール樹脂	

(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。)

2406

Made in Japan



## ◆お使いいただく前に

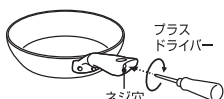
- 初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れ、金属部に引っかかりなどの不具合がないことをご確認ください。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常がないことをご確認ください。
- 製品にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液(マニキュア落とし)または市販のシールはがし液をご利用ください。また、はがした後は、液が残らないようにしてください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、薄く油を引いてから調理してください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。

## ◆IH対応フライパンで電磁調理器(IHクッキングヒーター)を使い調理する場合は

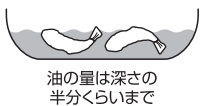
- お使いの電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。
- 電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。
- 落下などによって底面がはく離した場合は、トッププレート(天板)をキズつけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。
- 火力を「中」以下にご使用ください。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと、本体の変形や溶解、はく離などの損傷、やけどや火災などの事故のおそれがあります。
- 少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。調理の際は、下ごしらえ等を終えて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十分ご注意ください。
- トップ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プレートにキズを生じたり、アルミ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。
- 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す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。
- 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、鍋つかみ等を使用してください。
- 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、火加減にご確認ください。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、本体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。ストーブ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、空炊きになりやすく、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や変色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。
- 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。
- 取っ手が使用により劣化して、変色やひび割れ、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、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。
- 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。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご確認ください。
  - 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。



## ◆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十分ご注意ください。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。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こと、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。

## ◆お手入れについて

- 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。洗った後はよく乾燥させてください。
- 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で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧に洗ってください。
- 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。

## ◆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。

## ◆ガラスふた(強化ガラス)の取扱いについて(ふたが付属している場合)

- 初めてご使用になる前に、ガラス部分にキズなどの不具合がないことを確認してください。
- 調理中、調理後はガラスふたやつまみが熱くなっている場合がありますので、やけどに注意して鍋つかみ等を使用してください。
- 耐熱ガラスではありませんので急激な温度変化は避けてください。
- 直接炎を当てたり、ふたを本体からずらして加熱調理することは絶対にしないでください。また、ガスコンロやクッキングヒーターなどの調理機器のそばに置かないでください。部分的な加熱状態により歪みが生じ、調理中や調理後に突然割れたり、粉々に飛び散ることがあります。

## 【スチームトレーの取扱いについて】

- 直接コンロ等の火にかけて加熱しないでください。変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 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。
- スチームトレー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。
- 蒸気が出る長穴の一部に黒っぽく変色が見られます。アルマイト加工した際に生じたもので、そのまま使用してもさしつかえありません。
- 蒸し料理については、以下の点をご注意ください。

- 本体に水を多く入れすぎますと、蒸しムラ等の原因になります。水は右の表の量以上入れないでください。

蒸し料理に使用する湯の量の上限	差し湯のタイミング	差し湯の量
700cc (3.5カップ)	15分ごと	3カップ

- 空炊きをしないように、湯の補充に十分ご注意ください。特にハイカロリーバーナーや高出力クッキングヒーターでご使用になる場合はご注意ください。

※上記は火力が比較的強い熱源で加熱した場合のめやすです。湯があま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。

- 長時間空炊きをしますと、高温となりアルマイトの変色の原因となります。

- 湯を補充する際には、湯気でやけどをしないようご注意ください。

- 本体、スチームトレー、ふたを確実に組み合わせて、安定した状態でご使用ください。

- 何度も続けて蒸す時は、その都度、スチームトレーを洗ってください。

- 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。

### 品質表示

スチームトレー

表面加工 / アルマイト

材料の種類 / アルミニウム

