

# 取扱説明書

## GAS-PF-2106

①ガス火用 焼物類：ふっ素樹脂加工・生地



⇒ 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)

## ⚠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、加熱時間を30秒程度にしてください。水滴を落として湯玉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。

### 【内面が生地(表面加工していないもの)の場合】

- 初めてご使用になる時は、水と米ぬかを入れて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。

## ◆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。
- 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で、スポンジに中性洗剤をつけて丁寧にお取りください。

## ◆その他ご注意ください

### 【内面がふっ素樹脂加工の場合】

- 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、鋭利な調理用具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。
- 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。

### 【内面が生地の場合】

- ご使用中に内面が黒くなるがありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのまま使用してもさしつかえありません。気になる場合は、①水の中に少量の酢(水1ℓに対し大さじ2)か輪切りのレモン2～3枚を入れて煮沸させ、クレンザーとスポンジで洗うか、②①で落ちない場合には水1ℓに対して酒石酸またはクエン酸小さじ1杯の溶液を沸かし、クレンザーとスポンジで洗うと落とすことができます。
- ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン整水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、水と米ぬかを入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。
- こげが残ってどうしても落としたい場合は、クレンザーや金属たわしで落とすことができます。ただし、そのままにしておくですぐ黒変化しますので、水と米ぬかを入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。
- 金属製の鋭利な調理用具や金属たわし、クレンザーのご使用は、表面をキズつけ腐食の原因になりますのでなるべく避けてください。