

■広鉄パン_26cm_取説



◆使用上ご注意くださいこと

- 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、本体や金属製の取っ手が熱くなります。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。
- 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、緑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量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。
- ご使用中に取っ手がぐらつく場合があります。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。
- 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。
- 炒め物や焼き物調理をする際は、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。
- 調理中の油のつき足しなどは危険ですので行わないでください。
- 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。
- 長時間の煮物(汁物)は、塩分などにより塗膜の早期はがれとサビの発生につながります。煮物(汁物)調理はお避けください。

◆長くお使いいただくために

- 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。
- サビ発生の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。
- つけ置き洗いはしないでください。
- 汚れ等が付着したまま放置されますと、サビが発生する原因になります。使用後は、汚れをきれいに洗い落としてください。
- 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。

◆その他ご注意くださいこと

- 味噌を使った料理やとろみのある料理を温め直す際には、強火で一気に入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。

表面加工/シリコーン樹脂塗装
材料の種類/鉄(底の厚さ1.2mm)
寸法/26cm

〈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)

2507



取扱説明書 フライパン

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。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)
- 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、やけどなどの事故のおそれがあります。



◆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、シールをはがしてからご使用ください。
- 初めてご使用になる前に、食器用洗剤で軽く洗い、乾燥させた後、以下の〈油ならし〉を行ってから使用してください。
- 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。

◆鉄製の調理器具についてご注意くださいこと

鉄フライパンは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。鉄製の調理器具は「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。鉄フライパンはより強い熱量が伝わるため、樹脂加工のアルミフライパン等、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。焦げ付か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「こびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」のお手入れを確実に実行してください。

◆こびりつきにくくするために

- 鉄製の調理器具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒くなってきますが、油なじみが良くなるまでは次の〈油ならし〉を行ってください。
- 〈油ならしの方法〉
- 調理前に本体を中火以下で約3分熱し、一旦火を止めてから、1/2～1カップ程度の油をまわし入れ、さらに中火で熱します。その際底面から炎がはみ出さないようにしてください。表面全体にまんべんなく油をなじませてから、余分な油をオイルポットに戻し、その後適量の油を入れ、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。

◆さびにくくするために

- 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・ササなど、洗剤を使わずにお湯で洗ってください。(洗剤を使うとせっかく付いた油膜を落とすことになります。)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、時々乾いた時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、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。
- 使用後、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って収納してください。水分が付着したままにしますと、必ずさびますのでご注意ください。

◆万一焦げ付いたり、さびてしまった場合

- 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、焦げ癖のついたフライパン(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理をしてください。
- ①まず洗剤とナイロンたわしでゴシゴシ磨きます。
- ②油分がある程度とれたら拭き取って、強火で全体を「空焼き」してください。
- ③熱がさめたらサンドペーパー(100～150番程度)で磨きます。
- ④もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。
- ⑤玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめてから、「こびりつきにくくするために」の〈油ならし〉を行います。このお手入れは何回やっても差し支えありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので安心してお使いください。

◆表面の塗装について

- お届けまでのサビ防止目的と保護のため、表面に黒色酸化皮膜と透明シリコーン樹脂塗装を施しています。いずれも使い込んでいくうちに摩耗したりはかれますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合したものを使用しています。
- はがれた塗装はスポンジとクレンザーで取り除いてご使用ください。
- 塗装を取り除くための空焼きは必要ありません。
- 黒い酸化皮膜が一度にはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、はがれてもご使用上問題ありません。

※酸・酸味の強い食品(酢やトマト、柑橘類など)に含まれます。タンニン: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)に含まれます。

- 酸化皮膜がはがれて、シルバー色の鉄の地肌が露出しても、使用後のお手入れを継続していただければ、使用上の問題はございません。

◆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フライパンを加熱し、短時間で発火点に達して非常に危険です。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のご使用です。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しませ、熱くなってから材料を入れてください。
- トップレート(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利用できる調理器具の底の直径をご確認ください。