

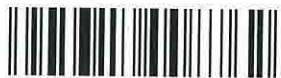
# 味一鉄\_揚げ鍋

SS **イスイス**

## 揚げ鍋

厚い黒鉄製の揚げ鍋は、天ぷら、フライも「カラッ」とおいしく揚げられます。焼きもの、炒めものなどにも最適です。

- 特長
1. 底の厚さ3.2mmの厚板です。油温の変化も少なく、どっしりとした安定感があります。
  2. 黒鉄揚げ鍋は熱の吸収に優れ、熱の保有力があります。
  3. 表面が多孔質のため、油のなじみが大変よくなっています。
  4. 貧血防止のための鉄分補給にも効果があります。



4905317008762

**20cm**

ご使用前に必ず裏面の説明をお読み下さい

発売元 **株式会社 島本**  
製造元 **株式会社 島本製作所**

TEL 03(3808)2041(代表)

### IH(電磁調理器)でご使用される時の注意

「鉄」はIHで大変効率よく発熱させることの出来る金属ですが、始めて使う前の手順、及び調理中の熱の伝わり具合など、ガスコンロで使う時はすべてうまく行くのに、IHで使うとなぜかうまくできないということがあります。

#### ●IHでは使い始めの『空(カラ)焼き』ができません。

イスイスの鉄フライパン・鍋には必ず錆(サビ)を防ぐ表面塗装が施されています。始めて使われる前に、この錆止塗膜を取り除くために、普通はガスコンロ上で強火で空焼きします。しかしIHの場合は、「強」で発熱させても底面がドーナツ状に焼けるだけで、鍋全体を焼くことは不可能です。また無理に空焼きすると、塗料が一部(ドーナツ状)だけ溶けてガラスのIHトッププレートに付着し、最悪の場合鍋底がくっついて取れなくなる場合もあります。従って、絶対にIHでは「サビ止め塗膜」を除去するための空焼きはしないで下さい。イスイスの鉄フライパン・鍋の「サビ止め塗膜除去用空焼き」は必ずガスコンロで行って下さい。

#### ●IHでは「底の丸い中華鍋」や「板厚の薄いフライパン」は使えないとお考え下さい。

IHでは鍋底が平ら(直径12センチ以上)でないとうまく発熱しません。つまり北京鍋や中華鍋のように底が丸い鍋は使えないのです。また底が平であっても、板厚が1.2ミリ以下の薄い場合は、IHで発熱させても鍋底が簡単に変形し、トッププレートに密着しなくなり発熱効果が極端に悪くなります。その結果調理に必要な温度が得られなくなります。イスイスの厚底(2.3ミリ厚)のフライパン、揚げ鍋は底面(3.2ミリ厚)が平らで、加熱による底面変形も比較的小さいので、急加熱を避ければIHで十分にご使用になれます。

# 味一鉄

## 取扱説明書

この製品は、調理をするために使うものです。ご使用になる方は、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

### お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手やつまみにぐらつきやひび割れなどの不具合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、シールを外してからご使用ください。
- 初めてお使いになる時は、さび止め用皮膜を取ります。その際は強火で、鍋から黒い煙が出なくなるまで焼いてください。次にクレンザーを使い、スチールタワシで焼いた被膜を取って、水洗いしてからお使いください。(空焼き手順参照)
- 本体、側面、裏面などにあるキスは、表面の塗膜の一部が取れただけですので、使用するには問題ありません。
- 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(お問い合わせ先)にご相談ください。

### 安全にお使いいただくために

- 加熱調理中・直後は本体及び取っ手が熱く、やけどの危険がありますので、十分ご注意ください。特に、**幼児の手に触れることのないようにご注意ください。**
- コンロにのせる時、のせ方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。
- ご使用時に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整してください。**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恐れや、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ぬよう、取っ手の向きにご注意ください。
- 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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。やけどの原因になりますので鍋つかみ等でお持ちください。
- ご使用中に取っ手がぐらついてきた場合、そのままでご使用になりますと、脱落による事故の原因になりますので直ちにご使用を中止してください。
- 取っ手や取っ手取り付け部、つまみがひび割れ、変形など損傷したままでご使用にならないでください。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。脱落によるやけどなどの事故の危険があります。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、**火災ややけどの危険がありますので、以下の点にご注意ください。**
  - ・調理中は、絶対にそばを離れないでください。短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがあります。
  - ・縁まで油を満した状態での使用は避けてください。油に引火する恐れがあります。(目安として油の量は半分くらいまでにしてください。)
  - ・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、発火する恐れがあります。

### 長くお使いいただくために

- 極端な空炊きをしないでください。**
- 本体の中に長時間料理を保存すると、鉄製のためさびが生じますので、すぐに料理は他の容器へ移してください。
- 熱した本体に冷水をかけるなど、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。

### お手入れについて

- ご使用後はよく洗って水分および汚れを取り除き、薄く食用油を引いてから収納してください。
- 万一さびが発生した場合は、ペーパーヤスリ等でおとしてください。

### その他ご注意いただきたい点について

- 鉄鍋の使い始め**  
鉄製のフライパン・中華鍋及び北京鍋などの新品を初めて使用する時には、**油**ならしの手入れが必要です。これら鉄鍋にはさび止めの被膜がついています。下記の空焼きの手順に従って必ず取り除いてください。取り除いておかないと調理中に膜がはがれて料理にまじったり、まだらにはげて、こげつきやすくなったりします。被膜をとり鍋に油がなじんでくると、こげつきやサビを防ぐ役目をしてくれます。

### 空焼き手順

※電磁調理器での空焼きはできませんのでご注意ください。

空焼きとは、さび止めの塗装を焼くことです。まず鍋をガスコンロにかけ、強火で空焼きをしてください。塗膜が焼けてくると煙が出始め中央部より少しずつこげ茶色に変色してきます。さらに焼け続けると、こげ茶色から青黒く又は青白く変色してきます。(その際ツヤが無くなってきます。)縁の方まで青黒く又は青白くなり、ツヤが無くなりましたら空焼き終了です。次に、鍋がさめましたらクレンザーを使い、スチールタワシで焼いた被膜を取って水洗いしてからお使いください。

空焼き時間は商品サイズ、ガスコンロの機種等により多少異なりますが、約10分前後です。その際ハンドルが熱くなりますのでタオルもしくはキッチン手袋で手を保護して空焼きを行ってください。仮に焼き残りがあっても人体には無害です。安心してご使用ください。鉄鍋は最初が肝心です。この一連の空焼き作業を行って頂きますともう万全です。さあ、おいしい料理をお作りください。

(お問い合わせ先)

## 株式会社 島本製作所

〒103-0014  
東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目32番13-202号  
03(3808)2041(代表)