

Q&A

よくあるご質問

Q

セラミックフライパンは安全でしょうか。

A

PFAS(有機ふっ素化合物の総称)を使用していません。安心してお使いいただけます。

Q

初めてセラミックフライパンを購入したのですが、使用する際に気をつけることはありますか。

A

ご使用ごとに、フライパンの調理面全面に薄く油を引き、充分になじませてから調理してください。熱伝導に優れているので、予熱と調理は中火以下で行なってください。強火は必要ありません。

従来のふっ素樹脂加工のフライパンと同様の火力で調整するとこげつく可能性があります。

※予熱は30秒程度、底面にガスコンロの炎がフライパンにあたるかあたらないかの中火以下でお使いください。また、IHクッキングヒーターの場合は火力を「中」(1100W)以下にしてご使用ください。

Q

金属へらは使用できますか。

A

金属製の調理用具のご使用はお控えください。表面をキズつけ腐食の原因になります。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。

Q

揚げ物料理はできますか。

A

揚げ物料理には使用できません。天ぷらなどの揚げ物料理をする際、油に引火するおそれがあります。天ぷら専用の鍋をご使用ください。

Q

汚れ、こげつきが落ちません。どうすればいいでしょうか。

A

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、スポンジでこげつきを落としてください。研磨材入りのスポンジや金属製の固いものでこすらないでください。がんこなこげつきを取り除く場合は、適度な濃度の重曹水(水1ℓに対して大さじ3程度)を入れて沸騰させ、冷めてからスポンジで洗い落としてください。

Q

調理面は変色しますか。

A

長くご使用いただくと変色する場合があります。これは調理時の焼けや食材の色素沈着によって発生します。変色した場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。