

ザル付き揚げ物鍋 取扱説明書

【取扱い上のご注意】

- ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するための重要な内容ですので、必ず守ってください。
- 不適切な取扱いは事故につながります。正しくご使用いただくため、注意事項を必ずお読みください。なお、お読みになった後は、必ず保管してください。

⚠ 対応熱源

- ガスコンロ、IH 調理器、電気コンロ、ハロゲンヒーターに対応しています。

⚠ 警告 安全のために必ずお守りください

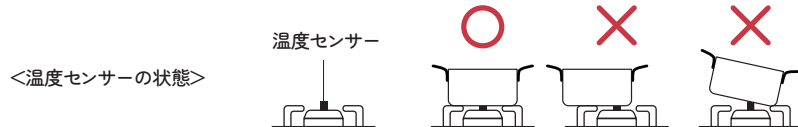
- フライ、天ぷら、揚げ物専用鍋です。他の料理には使用しないでください。
- 必ず鍋の内側にあるライン以下の適正油量でご使用ください。万一の場合、引火の恐れがあります。
- 調理中に油のつき足しをしないでください。
- 油温を 200℃以上上昇させないでください。油が引火する恐れがあります。
- 調理中は絶対に鍋のそばを離れないでください。離れたときは必ず火を止めてください。

■ガスコンロで加熱する場合のご注意

- ガスコンロで使用する際はコンロの中央に置いて、炎が本体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。
- 取っ手が熱くなったり、焦げたりする恐れがあります。また、取っ手が損傷して脱落によるやけどなどの事故の原因となります。
- 強火で加熱すると焦げついたり、表面塗装がはがれる恐れがあります。火力は弱火でご使用ください。
- 取っ手は熱くなり、やけどの危険がありますので必ずミトン（鍋つかみ）をご使用ください。
- 本体がコンロの上で不安定なまま絶対に使用しないでください。加熱中に本体が倒れ、火災ややけどの恐れがあります。

■Si センサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）で使用する際のご注意

- 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。
- 五徳の形状によってはお使いいただけない場合があります。本体が五徳の上で不安定になる場合は、小さい五徳をコンロに設置し、その上に本体を置くことで安定します。



■IH調理器で使用する際のご注意

- IH調理器で使用する際はサークルラインの中心に置いてご使用ください。無駄な消費電力がかかる場合があります。
- 底径が小さいため、IH調理器の種類によっては使用できない場合がありますので、IH調理器の取扱説明書をご確認の上、正しくご使用ください。
- 温度調整機能のあるIH調理器は機種により、完全に設定温度とは一致しません。あくまで目安としてご使用ください。
- IH調理器は火力を「中」以下でご使用ください。最大火力で使用するると焦げつきや表面塗装の劣化の原因となります。
- IH調理器で調理中に振動音がありますが、故障ではありません。鍋の位置を変えたり、火力を調節してください。

■絶対に空だきをしないでください（すべての熱源）

- 空だきはしないでください。
- 空だきをする、本体が変色や変形・溶解したり、取っ手の損傷等により、やけどや火災の原因となります。
- また、空だきをした場合は水等をかけて急冷しないでください。必要以上の加熱や急冷は本体の寿命を縮める原因となります。

■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すると、落下や異常加熱によるやけど、火災の原因となりますのでおやめください。

ーご使用になる前にー

- 初めて使用する際は、食器用中性洗剤で洗浄してからご使用ください。
- 洗浄後、1,2回お湯を沸かしてからご使用ください。
- 取っ手にぐらつきやヒビ割れなどの不具合がないことをご確認ください。

⚠ 使用上のご注意

【揚げ物鍋】

- 調理中、油煙が多く出たら火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。
- 箸、カス揚げなどを使用する際は、網に引っ掛けないよう十分ご注意ください。
- 調理中や調理後は本体が非常に熱くなっており、やけどの危険がありますので乳幼児は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 取っ手は熱くなり、やけどの危険がありますので必ずミトン（鍋つかみ）をご使用ください。
- 金属製の調理器具など硬いものや先の尖ったもののご使用はおやめください。傷がついたり、塗装がはがれる恐れがあります。
- 製造工程上または素材の特性上、避けられない小さな傷や色ムラ等が発生することがあります。
- 水気や汚れが付着したままや、異種金属と接触させたまま放置しないでください。また、湿気の多い場所での保管はしないでください。錆発生の原因となります。
- 油を入れた状態で長く放置しないでください。成分の腐敗や変質の原因となります。
- 長時間水に浸けたままにしないでください。浸け置き洗いはしないでください。
- ご使用中に万一、取っ手がゆるんだ場合、危険ですので直ちにご使用をおやめください。
- 落したり、ぶつかけたりしないでください。変形、破損の原因となります。
- 変形、破損した場合は使用しないでください。
- ご使用後は冷ましてから食器用中性洗剤でよく洗浄し、水気を拭き取り、十分に乾かしてから保管してください。
- 洗浄の際、研磨剤入りのスポンジ、金属たわし、クレンザー等は使用しないでください。
- 焦げつきなどを落とす際は、熱湯に浸して、焦げつきをやわらかくしてから洗浄してください。
- 使用済みの油を固める凝固剤を使用した際、固まった油を長時間鍋の中に放置すると、結露現象により本体の錆や塗膜の剥離が生じる場合があります。
- 本来の用途以外でのご使用はおやめください。

【ザル・網】

- 製造工程上、多少の傷やゆがみ、がたつき等がある場合があります。
- ザルは取っ手をしっかりと伸ばしてご使用ください。
- 網は揚げ物鍋に正しくセットして、安定した状態でご使用ください。
- 食べ物を載せた状態で長く放置しないでください。成分の腐敗や変質の原因となります。
- 怪我の原因となりますので、網が接続部分からはずれた場合は使用しないでください。
- 収納の際は傷つきを防ぐため、揚げ物鍋とザルの間にふきん等を重ねて収納してください。

【品質表示】

材 質：[揚げ物鍋][本体]鉄(底の厚さ1.0mm)

【表面加工】内面、外面：焼付け塗装

[ザル・網]ステンレス鋼

サイズ：[揚げ物鍋]約 高さ(H)7.5×幅(W)16×奥行き(D)16cm(取っ手除く)
(寸法)縦(H)15.5×横(W)15.5cm

[ザル]約 高さ(H)6.5×幅(W)13.5×奥行き(D)13.5cm(取っ手除く)
(内寸)約 高さ(H)5.5×幅(W)12.7×奥行き(D)12.7cm

[網]約 高さ(H)1×幅(W)17.5×奥行き(D)8cm

容 量：満水容量：1.7L

適正容量：0.8L

【揚げ物鍋】



【ザル・網】

