

長くご愛用いただくために

長くご愛用いただくために、この説明書をよくお読みいただき、正しくお取り扱いいただきますようお願いいたします。

保証については内面フッ素樹脂のはがれを対象にしています。

予熱時間には十分にご注意ください。

本製品は従来の調理器具と違い熱効率も良く、一般的な調理の場合、点火してすぐに調理物を投入する程度の時間で十分な加熱調理状態を保てます。

「油をひいて薄く煙が出てから食材を入れる鉄鍋の様な使用法」はフッ素加工鍋では内面フッ素樹脂を傷めたり焦げ付きの原因となります。

特に電磁調理器(IHフッキングヒーター)は急激に加熱されるため、加熱しすぎで内面フッ素樹脂が傷みます。

火力は弱火から中火以下でご使用ください。

熱効率が良いので、弱火でも十分に調理ができます。

特に電磁調理器(IHクッキングヒーター)は急激に加熱されるため、加熱しすぎで内面フッ素樹脂が傷みます。

強火の場合、約30秒~60秒で200℃以上に過熱されてしまいます。火力が強すぎる場合、底面が変形する事があります。

ご使用の前には必ず底面を確認して頂き、底面が変形している場合は、直ちに使用を中止してください。

IHガラスプレートに傷付ける恐れがあります。



炎の先が鍋の底に
触れるか触れないか程度の火力



中火の炎の1/2の大きさ

空焚きには十分にご注意ください。

内面フッ素樹脂が傷んで焦げ付いたり、本体の変形の原因となります。

水分、油分の無い状態での調理も空焚き状態となります。

- 乾燥素材(胡麻、銀杏、栗や豆等々の乾物)の乾煎り。

内面フッ素樹脂が過熱状態となり
内面フッ素樹脂を傷めます。



- アルミホイル、クッキングシートを敷いてのご使用。

アルミホイルやクッキングシートと鍋の底面の
間が空焚き状態になり高温、過熱状態となり
内面フッ素樹脂を傷めたり内面フッ素樹脂の
まだら状の変色の原因となります。



電磁調理器をご使用の場合は、汚れ・キズ防止シートなどを電磁調理器のトッププレートに敷かないでください。電磁調理器の過熱防止センサーが正しく作動しなくなります。

使用後、熱い状態のまま水をつけないでください。

急激な温度変化で内面の内面フッ素樹脂が傷んだり底面が変形してしまいます。



天ぷらなどの揚げ物料理はしないでください。

内面フッ素樹脂が傷んで焦げ付いたり、本体の変形の原因となります。

油を使う場合は、油の温度が200℃以上にならないようにしてください。



尖ったものや鋭角なものを使用しないでください。

内面フッ素樹脂に傷がつき、剥がれやこびり付き、焦げ付きの原因となります。



料理を入れたまま長時間放置しないでください。

長時間食品を放置すると、食品に含まれる塩分で内面フッ素樹脂が傷んでしまいます。

使用後はお湯と洗剤できれいに洗ってください。

汚れが残っている状態での使用は変色したり、こびり付いてしまいます。鉄鍋の様に油分を残しての保管はフッ素加工調理器具の場合は逆に内面フッ素樹脂を傷める事になります。

こびり付いたり焦げてしまった場合は

こびり付きや、焦げは水分の少ない状態になったり、短時間で急激に温度が上昇すれば発生してしまいます。この様な場合、内面フッ素樹脂も傷んでしまいます。色の沈着など完全に元通りにはなりません。下記のようにお手入れして使用してください。

- ① 鍋に水を1/3程度入れ中火にかけ沸騰させます。
- ② 5分程度沸騰させて焦げた部分を柔らかくします。
- ③ 沸騰させた後、水が常温になるまで放置し水を捨てます。
- ④ 水に浸したスポンジで焦げ付いた部分を軽く擦り焦げを取り除きます。
(焦げ付いた部分を落としても変色が残る場合がありますが、使用上は問題ありません)
- ⑤ 食器用洗剤で洗い、水分を拭き取り保管します。
使用時に軽く油をひいて使用してください。