

1. ご使用いただく前に

- ご使用前にフタや取っ手、本体等の各部に破損やガタツキ等の不具合のないことを確認してください。不具合がある場合にはご使用をおやめください。
- 本体にラベルやシールが貼ってある場合は、剥がしてからご使用ください。ガラス蓋と取っ手の注意シールは剥がさずにご使用ください。
- 初めてご使用になる時は、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて良く洗ってください。

2. 安全にお使いいただくために

- 調理中や調理直後は本体や取っ手が熱くなり火傷の危険性がありますので十分ご注意ください。特に小さなお子様の手に触れないようご注意ください。
- 火災の原因になるため、調理中は調理器のそばを離れないでください。
- 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、火力の調整や調理物の量にご注意ください。
- 五徳の形状や調理量によっては転倒することがありますのでご注意ください。温度センサー付きコンロでご使用される場合は、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。
- 鍋を持ち運ぶ際は、ふきんやミトンなどを使用し、素手で直接さわらないでください。
- 加熱器具の中央部に置いて使用して下さい。コンロをご使用の場合は鍋底から炎がはみ出さない程度の●火力(中火以下)でご使用ください。炎が底面からはみ出すと取っ手の破損や火傷の恐れがありますのでご注意ください。
- 2口以上のコンロをご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないようにご注意ください。
- 危険ですのでストーブの上では使用しないでください。
- 機器の故障原因となるため、電子レンジやオープンで使用しないでください。
- 天ぷら料理や炒め物には使用しないで下さい。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねて火傷のおそれがあります。
- IHのプレート上で回転しないよう、製造時に内側に少し反りをつけて安全性を確保しています。このため、調理時に油が内面底中央から周囲に流れることがあります。
- 必ず本体の左右に食材を入れてください。一方だけの調理は絶対しないでください。



3. 長くお使いいただくために

- 落下など急激な衝撃や急激な温度変化(空だき、加熱直後に水等をかけての急冷)を与えないでください。破損や変形の原因になります。また、ふっ素樹脂の性能劣化の原因になります。
- 空だきはしないでください。ふっ素樹脂の劣化や本体の変形の原因になります。調理前に予熱をする場合は、加熱時間を30秒程度にしてください。長時間の予熱は空だきになります。
- 調理の際は、必ず少量の油を引いてからご使用ください。
- 調理内容や器具の大きさにより火力の強弱を調整して中火以下でご使用ください。熱回りがよいため、火力が強いと焦げつきの原因になります。
- 鍋の中に長時間(目安として一昼夜以上)調理物を保存しないでください。ふっ素樹脂の劣化や剥離の原因になります。
- 調理時に金属製のヘラ等の調理器具はご使用にならないでください。過度に負荷が加わると表面加工の剥離やキズの原因となりますのでご注意ください。また本体の表面で材料を刻んだりしないでください。表面塗膜の剥離やキズの原因になります。

- ご使用後はすぐに水に浸したり冷水をかけるなどの急激な温度変化を与えずに自然に熱が冷めるのを待ってください。ある程度熱が冷めてから、中性洗剤を柔らかいスポンジにつけてよく洗い落としてください。完全に冷えきってから洗うより効果的です。
- お手入れにはアルカリ性洗剤、金属たわしやクレンザーを使用しないでください。ふっ素樹脂を傷める原因となります。
- 使用後はよく洗って乾燥させてから保管してください。洗い終わってから本体を電磁調理器やガス器具等で水分を取り除くことは避けてください。ふっ素樹脂を傷める原因となります。
- 焦げつきなどを落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
- 湿気の多いところで保管されたり、塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置されますと、サビ・腐食の原因になりますのでご注意ください。
- 鉄などの異種金属製品を重ねるとサビの原因になりますのでご注意ください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機等のご使用は避けて下さい。取っ手の損傷やふっ素樹脂を傷める原因となります。

4. 電磁調理器でのご使用について

- 磁調理器やハロゲンヒーターはガス火に比べ熱量出力が非常に高いため、強出力でのご使用は本体の変形や塗膜の劣化、トッププレートへの外面塗料付着の原因になりますので、必ず中出力以下でご使用ください。
- スイッチを入れますと鍋は最大火力で急激に加熱されます。ガスコンロで調理するのようには予熱すると空焚きになる可能性があります。また、少量の油を入れて加熱した場合、短時間で油温が200℃以上になり引火のおそれがあり危険です。必ず加熱時間や火力の調整(中出力以下)をしてください。
- トッププレート(天板)にのせたまま本体をあおらないでください。摩擦や衝撃によりトッププレートに傷が生じたり、鍋の外面塗料が付着する場合があります。
- ご使用により電磁調理器のトッププレートが汚れる場合があります。これはトッププレートに付着した油分やワックスの変色が原因です。汚れを除去する場合は電磁調理器の取扱説明書に沿った洗浄をお願い致します。
- 加熱中に「ブーン」や「ジー」などという共振音が聞こえたりする場合がありますが、電磁調理器の発振周波数と本製品の共振周波数の関係によるもので、異常ではありません。製品の位置をずらすか、置き直すこと止まる事があります。
- 熱出力が非常に高い電磁調理器をご使用の場合は出力の調整には特に注意してください。電磁調理器の種類によってはご使用にできない場合や、性能を発揮できない場合もあります。詳しくは電磁調理器の取扱説明書をご確認ください。

鍋の突沸(噴き出し)について

- 鍋の突沸(噴き出し)現象にご注意下さい!味噌汁など調理物によっては温め直しの際に、内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒する場合があります。これは「突沸(とっぷつ)」と呼ばれる現象です。突沸を防ぐためには、以下の事を守ってご使用ください。
- 温め直の際は、事前にお玉でよくかき混ぜてから加熱する
- 一気に強火で煮立てない
- お玉でかき混ぜながら煮立てる

⚠ 注意 やけどにご注意下さい。

調理中や直後は、本体・取っ手が熱くなっています。素手でさわらず必ずミトンなどをご使用ください。