コットコット × 及精

「南部鉄器万能鍋取扱説明書」

お取扱上の注意

下記の禁止・警告・注意事項は、安全にご利用いただく上で特に重要な項目ですので、必ずお守りいただきますようお願い申し上げます誤った使用方法は、火傷やケガの原因となる可能性がありますので、本書を熟読の上、正しくご利用ください ※この冊子は必要な時に読めるよう、大切に保管してください PLTSUKAMOTO

この度は弊社商品をお買い上げ頂きましてありがとうございます。 未長くご愛用頂くために、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。 不適切な取扱は事故につながります。

ご使用前に

品質には万全を期しておりますが、万一不具合のあった場合は、使用しないで、購入店または当社 までご連絡をください。

初めてご使用になるときは、塗料膜や鉄の臭いを除くため水洗いし、水気を拭き取った後、本体に 食用油を入れて野菜くず等を火で十分加熱して炒めます。さめてからもう一度洗い水分を拭き取り 再度食用油を引いてください。

鉄器で使用上の注意

※電子レンジではご使用できません。

- ●蓋等の取り付けが完全かまた、破損がないか安全を確認してから使用してください。
- 長時間の空焚き(異常加熱)、急冷や落としたり、強い衝撃を与えないでください。割れやひびの 原因となります。
- ◆本製品はサビにくする為、焼き付け塗装を施してありますので、金属ヘラや金属製のたわし等、加工面を傷付ける恐れのものはで使用しないでください。(サビ落としの場合は除く)
- ■調理中、調理後も本体、持ち手が熱くなっていますので、素手では絶対触らないでください。 (特にお子様の手が届かないようにしてください、火傷や怪我の原因となります)
- ●カセットコンロ使用では、カセットコンロの取扱説明書を必ず読まれて正しく使用してください。 鍋、鉄板のサイズによっては使用できない場合があります。
- •加熱した鍋や鉄板は直接テーブルの上に置かないでください。(クロスやテーブルを焦がす原因となります)
- ●空焚きは絶対にしないでください。割れ、ひびの原因となります。万一空炊きをした場合は、急激に 冷やさないで自然にゆっくり冷ましてください。(水気をとばす場合は除く)
- ●ストーブの上では絶対に使用しないでください。転倒・異常過熱により怪我や火傷の原因になります。

IH調理器使用の際のご注意

- ●IH調理器使用可能と明記されていても、IH調理器メーカー機種によっては、鍋サイズ・底型形状等 などで使用できない場合もありますので、使用前にIH調理器の取扱説明書を必ず読んで確認してください。
- ●IH調理器で使用の場合は急熱(ハイパワー)を避けて「とろ火、弱火、中火」等と温度を下げてで使用 ください。急激に加熱されますと温度上昇により鍋の鉄板が割れたり曲がって変形したりする場合 があります。
- ●鋳鉄鍋や鉄板は重くて表面は凸凹でおおわれていますので、落としたり、鍋を押したり引っ張ったりして滑らせると、トッププレート板の傷や破損の原因となります。

天ぷら、揚げ物、焼き物、調理をする際は

- ●IH調理器は電源を入れると急激に鍋を過熱し温度が急上昇するため、少量の油の場合発火点に 達しますので、油温度が必要以上に上昇しないよう火力(出力)を中火以下に調節してください。
- ●天ぷら料理は、満水容量の3分の1程度でご使用ください。火災の危険があります。
- ●油温度は200度以上に上昇させないでください。
- ●蕎をして天ぷら料理をしないでください。湯温が異常に高くなり火災の危険があります。
- ●他社のIH調理器の天ぷら、揚げ物モードではご使用できませんので、通常モードで温度を調整しながらご使用ください。
- ●IH調理器で長時間高温度使用状況によっては、鍋や鉄板が湾曲、割れ、トッププレート表面の 汚れ、焦げの原因となりますので、使用時間と温度を調整しながら注意して使用してください。

一人用コンロ台で使用上の注意

- ●固形燃料を使用して料理をするときは、輻射熱で回りが熱くなります。近くに燃え易い物を置かないでください。
- ●コンロ使用の場合、コンロは必ず敷台の上に載せてで使用ください。熱によりテーブルを焦がしたり、汚す恐れがあります。
- ■コンロ使用の場合は必ずコンロの中央に鉄器を安定させ、確認の上、で使用ください。(安定していないと鉄器が転倒して火傷や怪我の原因となります。)

鉄器ご使用後の手入れ方法

- ※本体に塗装してある合成樹脂焼付塗膜は、あくまでもで使用になるまでのサビ止めが目的です。 料理のだし(塩分、酸、酢)や金属製のヘラ、タワシ等の使用頻度によっては、サビたり塗装が剥離する事がありますが、そのままで使用してください。
- ●鉄器に残った料理を入れたまま放置しておくと、料理が変色したりサビの原因となります。必ず他の容器に移してください。
- ●鉄器は食器洗浄機では洗わないでください。塗装のはがれの原因となります。
- ◆料理カスの焦げ付きは、お湯に浸しておくと取り除きやすくなります。
- ●鋳鉄はサビ易い材質でう。で使用後は早めに柔らかいスポンジたわしでお湯洗いし、必ず火にかけ、 水分を完全に飛ばします。

鍋が温かいうちに食用油を軽く塗り、さらに弱火に数分かけ冷ましてから、吸湿性のよい新聞紙 などに包んで保管してください。

鉄器鉄サビ

鋳鉄鍋、鉄板はサビますが、身体い害はありません。(鉄分溶出の証でもあります) サビが気になる場合は、金属たわしで擦り落としてください。その後お湯でよく洗い、必ず火にかけ 水分を完全に飛ばします。

鍋が温かいうちに食用油を擦り込み、さらに弱火に数分かけ、冷ましてから保管ください。

※商品の使用目的以外には絶対使用しないで下さい。

製造元:株式会社 及精鋳造所

表记7-74人公社 汉代第5277 〒023-0132 岩手県奥州市水沢区羽田字明正147番地 TEL)0197-24-7263 FAX)0197-24-7264 https://www.oisei.co.jp 販売元:ツカモトエイム株式会社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-5

TEL) 03-3279-1511 FAX) 03-3279-1515 http://www.tsukamoto.co.ip