コットコット　×　ハニーウェア

「琺瑯20センチキャセロール取扱説明書」

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

PL TSUKAMOTO

この商品は、ご家庭で調理をするために使うものです。ご使用になる前にこの説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

お使いいただく前のお願い

- 初めてご使用になる前に、取っ手やツマミにぐらつきやひび割れなどの不具合がないか安全性をご確認ください
- 本体底面のシールを必ずはがしてからご使用ください
（ぬるま湯にシール部をひたすとはがしやすくなります）
- 初めてご使用になるときは、食器用洗剤を使いスポンジ等で内面をよく洗ってください
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合にはご使用を取りやめ、お買い求めの販売店、または販売元までご連絡ください

琺瑯製品をもっと知っていただくために

- 琺瑯は金属の表面にガラス質を高温で焼きつけたもの。衛生的で耐酸性に優れ、調理した料理をそのまま冷蔵庫などで保存するのに最適です
- ガス火はもちろん、ＩＨ（電磁）調理器にも適しています（琺瑯製品の底径サイズにより、調理器に反応しない場合がありますので、ＩＨ調理器の取扱説明書等をご確認ください）
- 琺瑯表面はガラス質のため、非吸着性に優れ料理のにおいが付きにくいうえ、滑らかで洗いやすいので、清潔さを保ちやすいという特徴を兼ね備えています
- 琺瑯は製造上、製品の端部に釉薬が定着しにくく、この部分が黒く見えることがあります。これは一層目の琺瑯面で、不良や不具合ではありません。また、製品によっては、工程上、製品の一部をフックで吊るして焼成するため、点状の吊り跡が残り、上記同様黒く見えることがありますが、品質、及び使用上問題ありませんので安心してお使いください

禁止　空焚きしないよう十分ご注意ください。万一空焚きしてしまった場合は、水をかけたり、水につけたりして急冷しないでください。急冷しますと琺瑯はガラス質のため、ヒビ割れなど破損の原因になりますので、自然に冷めるのをお待ちください。

禁止　鍋で揚げ物をするときは蓋をしないでください。また揚げ物をしているときは鍋のそばから離れないでください。気付かない間に油の温度が上昇し火災の危険があります。

禁止　天ぷら等の揚げ物料理に際しては、油温を200℃以上にしないでください。また、500ml未満の油量で調理しないでください。

警告・注意　加熱調理中や調理の直後は本体および取っ手やふたのツマミは熱くなっており、火傷の危険があります。必ずミトンや鍋つかみ等を使用してください。特に幼児の手に触れることの無いよう十分ご注意ください。

警告・注意　取っ手、取っ手の付け根部、ツマミ等がヒビ割れや変形、破損をした場合使用を中止してください。また、ご自分で修理・改造してご使用になるのはおやめください。脱落による火傷など事故につながる恐れがあります。

警告・注意　製品はコンロ（ごとく）の中央に置き、炎が底面より大きくならないよう火力を調節してください。炎が底面からはみ出した状態ですと取っ手が焦げたり、変形による破損、また取っ手の加熱による火傷の危険があります。２口以上のコンロを同時に使用するときは、隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないようご注意ください。

警告・注意　製品はコンロ上の正しい位置に置いてご使用ください。不安定な状態でのご利用は、製品の脱落転倒をまねく恐れがあり大変危険です。ごとくのサイズと本体径が合わず座りの悪い場合は、ごとくの上にもち網などを置き、安定性を確保してからご使用ください。

禁止　電子レンジでは使用できません。使用すると電子レンジの故障や火災の原因となる恐れがあります。

禁止　ストーブの上でのご使用は厳禁です。ストーブの上で使用しますと本体が倒れる恐れがあり、火傷の危険があります。

禁止　フタはオーブンレンジで使用しないでください。
木製ツマミの破損の原因になります。
（鍋本体は、オーブンレンジでご使用可能です）

木製ツマミ付き鍋

警告・注意　満水の状態では使用しないでください。容量の表示は満水容量なので、その60%～70%を目安にしてご使用ください（機種によって実用量に違いがあります）調理物が吹きこぼれた場合、ガスの火を消してしまうことがあります。火災や火傷など事故の危険性がありますので、火加減や調理物の量に十分注意し、調理中はそばを離れないようにしてください。

警告・注意　調理物（特にみそ汁等）によっては、調理中や再加熱（温め直し）の際に内容物が急にふき出したり（突沸現象）、場合によっては鍋が転倒して火傷や物品を破損する恐れがあります。特にみだしみそ（だし入り豆味噌）や具の少なくなった味噌汁を再加熱（温め直し）する際は下記事項をお守りください。
①調理物をお玉でよくかき混ぜてから加熱をする　②強火で一気に煮立てない
③煮たてる際は、お玉でよくかき混ぜながら加熱する

警告・注意　炒め物にはご使用できません。高温の炒め物は空焚きと同様の状態になり危険です。
木製部品は、食器洗浄機での洗浄はできません。木製部品の変形・破損等の恐れがあり危険です。

警告・注意　スチールたわしや磨き粉、研磨剤の入ったクレンザーは使用しないでください。琺瑯面を傷つけることになります。
ぶつけたり、高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。琺瑯はガラス質のため、製品表面にヒビ割れが生ずる恐れがあります。

警告・注意　＊ご使用後＊乾燥のための空焚きをしないでください。洗った後、乾燥させるために加熱すると空焚き状態になります。空焚きしますと、琺瑯層のヒビ割れや底面の溶解につながる危険性がありますので、絶対にしないでください。水分は柔らかい布などでふきとり、自然乾燥させてください。

クッキングヒーターでご使用の際は　※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書に則って正しくご使用ください

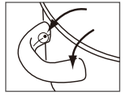
- 空焚きは絶対にしないでください。空焚きは極度に高温になるため、琺瑯が溶解しクッキングヒーター破損の原因となります
- IH 調理器でご使用の際は、必ず中レベル以下からご使用ください。琺瑯製品は鉄とガラスでできているため、調理開始からレベル強で入力すると、鉄とガラスの熱膨張係数の差異により琺瑯層にダメージが生じひび割れや剥離が発生する恐れがあります
- とくに IH 調理器では、鍋の中に水分以外の固形物（ゆで玉子やお餅など）が入っている場合は、必ず定期的にかき混ぜるようにしてください。固形物が鍋底にはりつき、部分的に空焚き状態となる恐れがあります
- 効率よく加熱するために、底についた水分はきれいに拭き取ってください
- 鍋はヒーターの中央部に置いてください
- 空焚きや落下などで変形やがたつきなどの異状が生じた場合は、ただちに使用を中止してください

※IH調理器によっては、底径の小さいものには反応しない場合があります。IH調理器の取扱説明書をご確認ください

上手な使い方・お手入れについて

- スチールたわし、磨き粉などの使用は、琺瑯面を傷つけます。ご使用後は食器用洗剤を使い、スポンジでよく洗い、乾燥させてください
- 茹で物をする際は、ゆとりのある大きさのお鍋をご使用ください。水の量が少ないと食材がこびりつくことがあります
- こびりつき・焦げつきには・・・市販の重曹を使用して洗うとよく落ちます
- 焦げつきがひどいときは・・・一例として、鍋の焦げついた位置まで水を張り、重曹を適量（大さじ１杯位）入れ、沸騰させます。火を止め数時間おくと焦げが浮き上がってくるので、洗い流してください

琺瑯両手ハンドルについて



- 図の両手ハンドル内側の黒い穴は、琺瑯の焼付工程上必要な空気抜き穴です。調理後ハンドルが熱いうちに長時間水の中に浸け置くことは避けてください（ハンドル内部に水が入り、サビが発生する可能性があります）
- サビが発生した場合は、できるだけ早めにスポンジたわし等で洗い落としてから水分を拭き取り、よく乾燥させてください。
- ハンドル裏側の黒い線は製造上必然的に生ずるもので、不具合ではなく、使用上まったく問題ございません。

木製部品について

- 長時間木部を水に浸けておかないで下さい。木製パーツ部の過度な水分吸収・乾燥により、変形や割れを誘発し、破損や脱落を引き起こす可能性があります。

製造元：富士ホーロー株式会社
〒111-0052　東京都台東区柳橋2-4-4
03(3851)7241
http://www.fujiware.com/

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
03(3279)1511
http://www.tsukamoto.co.jp

原産国：タイ（日本企画）