

JAN	商品名	規格	対応フタ		
			JAN	商品名	規格
4550182219913	ミルクパン	約1.0L 約幅32×高さ12cm	4550182219968 ステンレス 兼用フタ 直径16-18cm用 約直径20cm		
4550182219920	片手鍋	約1.5L 約幅36×高さ13cm			
4550182219937	片手鍋	約2.0L 約幅38×高さ14cm			
4550182219944	両手鍋	約3.0L 約幅31.5×高さ11cm			
4550182219951	両手鍋	約6.0L 約幅33×高さ17cm			
4550182219968	ステンレス兼用フタ	直径16-18cm用 約直径20cm			
4550182219975	ステンレス兼用フタ	直径20-22cm用 約直径24cm			

お買い上げいただきありがとうございます。
 ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。そして、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
 本紙では、誤った取扱いによる事故を未然に防ぐための注意事項マークを付けて表示しています。
 マークの意味は下記の通りです。

⚠ 警告	死亡、または重傷を負うおそれがある内容を示しています。	⚠ 注意	軽傷を負うおそれ、または製品が故障することが想定される内容を示しています。
🚫 禁止	してはいけない内容(禁止)を表しています。	❗ 必ずおこなう	必ずお守りいただく内容を示しています。

⚠警告

- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケドをするおそれがあります。
- 調理中は側を離れないでください。また空だきはしないでください。火災の原因となります。
- ストープの上、電子レンジでは使用しないでください。火災の原因となります。
- 天ぷら等の料理の際、油温を200℃以上に上昇させないでください。火災の原因となります。
- お子様だけでは使用しないでください。
- ❗ 必ずミトン(鍋つかみ)等をご使用ください。ヤケドをするおそれがあります。
- ❗ 鍋は安定した場所で、取っ手に火が当たらないようにご使用ください。
- ❗ 加熱する際は、一気に煮立てず、お玉等でよくかき混ぜてください。調理物が急に吹き出したり、鍋が転倒してヤケドをしたりするおそれがあります。

⚠注意

- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれによりガスの火が消えたり、調理器具の故障の原因となります。
- 落下や転倒等の強い衝撃や、無理な力は加えないでください。鍋の変形や破損の原因となります。
- 熱くなった鍋や、空だきした鍋を急冷しないでください。鍋の歪みや変形の原因となります。
- 塩分や油分を含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所で保管しないでください。サビ発生の原因となります。
- 食材を入れたまま保管しないでください。鍋の腐食や破損の原因となります。
- 金属たわしは使用しないでください。表面にキズがつくおそれがあります。

使用方法/使用前

- ご使用前に食器用中性洗剤で洗浄し、水でよくすすいでください。
- 食酢を約10%加えた水を鍋の8分目程度入れ、煮立たせてください。その後湯を捨て、再度洗浄してからご使用ください。鍋に付着している汚れや金属のアクを取り除くためです。
- 取っ手または取っ手取付け金具の取付けに、破損やガタツキがないか安全を確認してからご使用ください。

使用方法/使用后

- ご使用後は食器用中性洗剤で洗浄し、水でよくすすいだ後、十分乾かしてください。
- サビが発生した場合は、細かいクレンザーをスポンジやたわし等に付けて磨き、水で十分洗い流してください。
- 鍋の内側が虹色になったり、白い斑点ができる場合がありますが、人体に害はありませんのでご安心ください。
水道水に含まれる塩素化合物(カルキ)やニガミ、アク成分(マグネシウム、カルシウム、鉄など)が焼き付いたものです。
クレンザーに酢を少々混ぜて磨いてください。
- 鍋の外側が虹色になることがありますが、ご使用には問題ありません。
テンパーカラーといい、炎による加熱でステンレス表面にできた薄い酸化被膜の一種です。

廃棄するときは

- 廃棄時は、各自治体の定める方法に従って処理してください。