MUJI 無印良品

セラミックコートフライパン
セラミックコート深型フライパン　取扱説明書 家庭用

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。

●商品に破損やガタツキ等がないか、安全を確認してから使用してください。
●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は、使用しないで、購入店、またはお客様相談室まで連絡してください。
●初めてご使用する前に、食器用中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、流水でよくすすいで水気をふきとり、乾燥させてください。

BJ-12

ご注意とお願い

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

表示マークの意味について

■製品を正しくご使用いただくために、誤った取り扱いにより生じる危害や損害の程度を以下の表示で区分しています。

⚠ 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、または物的損害を負うおそれがある内容を示しています。

■図記号について

⃠ 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表しています。

⚠ 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危険があります。
⃠ 取っ手のガタツキや破損の際は改造や応急処置の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
⃠ 取っ手は使用により劣化します。ふくれ、焼き焦げ、ひび割れなどが生じた場合にはご使用にならないでください。変色やふくれ、ひび割れが生じることがあり、脱落によるヤケドやケガなど事故の原因となります。

⚠ 警告　つづき

❗ 調理中は絶対に側を離れないでください。また、空だきは絶対にしないでください。火災の原因となります。また、セラミックコートの損傷、取っ手の損傷の原因にもなります。万が一空だきしてしまった場合、水等をかけて急冷しないでください。長時間の予熱は空だきになります。なお、調理物が極端に少ない場合も空だきになります。
⃠ 危険ですのでストーブの上では使用しないでください。
⃠ 金属製ですので、電子レンジでご使用にならないでください。
⃠ オーブンでご使用にならないでください。取っ手が破損します。
⃠ 食器洗い乾燥機はご使用にならないでください。変色や取っ手の損傷の原因となります。
⃠ 天ぷらなどの揚げ物料理には、ご使用にならないでください。油に引火して火災の原因となるおそれがあります。
⃠ 縁まで油や水・食料品を満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれ・煮こぼれにより、火災・加熱調理機の故障・ガス火が消えてしまう原因となります。
❗ 取っ手を体や手・衣類に引っ掛けないよう十分ご注意ください。
❗ 調理中や調理直後は、本体・取っ手・桂(かつら)が熱くなっており、ヤケドをするおそれがあります。必ず鍋つかみ(ミトン等)を使用して十分ご注意ください。
❗ フライパンは五徳の中央にのせて、安定した状態でご使用ください。

❗ **SIセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)をご使用の際は必ず以下をお守りください。**
●フライパンのサイズに合ったコンロで使用してください。
●フライパンはコンロの中央において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。
●お子様が使用する際は、必ず大人が側について指導してください。

⃠ 調理直後は、紙等の燃えやすいものの上に置かないでください。火災の原因となります。
❗ 高温になっている本体に水気の多いものを入れないでください。油がはねてヤケドをするおそれがありますのでご注意ください。
⃠ 高所への保管は避けてください。落下による事故のおそれがあります。

⚠ 注意

❗ フライパンで煮物(汁物)の調理をする場合は、中身が噴き出さないようご注意ください。お味噌汁やシチュー等の調理物によっては、調理中や再加熱の際に急加熱すると、中身が噴き出す場合があります。特に、だしや味噌等を入れた直後や温め直しの際は、急な加熱をせずに弱火でゆっくりとかき混ぜながら加熱してください。
⃠ 熱くなった本体を急冷しないでください。歪みや変形、セラミックコートの劣化の原因となります。
❗ 加熱冷却の繰り返しにより、取っ手のネジがゆるむことがあります。そのままご使用にならず、ネジを締めなおし、ガタつきがないことを確認してからご使用ください。本体が脱落し、ヤケドやケガ等の事故の原因となります。
⃠ 落下等の強い衝撃を与えないでください。変形や破損の原因となります。
❗ 強火にせず、弱〜中火でご使用ください。セラミックコートの劣化の原因となります。

ご使用のポイント「快適により永くご使用いただくために」

中火以下で使用してください。
熱回りが良いため、火が強すぎますとこげつきの原因となります。

必ず少量の油を使用してください。
初めてのご使用時は調理面全面に油を塗ってください。
(下図参照)

●使用によりセラミックコートが変色したり、跡が付いたりします。特性上、漂白剤でも元には戻りませんがご使用には問題ありませんので安心してご使用ください。
●セラミックコートに硬い物(金属・陶器など)が当たるキズが付きます。洗浄・保管時に気を付けてください。

取扱い上のご注意

ガスコンロで使用する際のご注意

● 木製の取っ手は、ガス火にあたると燃える為、炎が底面からはみ出さないように火力調整し必ず中火以下でご使用ください。
● 隣接するコンロの炎がハンドルにあたらないように、フライパンの向きを調節してください。

IH(電磁)調理器・クッキングヒーターで使用する際のご注意

● 電磁調理器はメーカーや機種によって出力(火力)や調整方法が異なりますので、ご使用の前にご使用の電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、適切な出力(火力)でご使用ください。
● IH調理器の機種により、使用できない場合があります。
● IH調理器は電源を入れると急激に加熱するため、すぐに油の発火温度に達します。ご使用の際は出力(火力)を弱〜中で加熱を始めてください。
● 絶対に空だきをしないでください。電磁調理器での空だきはわずかな時間で高温になるため、変形のおそれがあります。
● 効率よく加熱していただくために、底に付着している水滴はきれいに拭き取ってください。
● フライパンの底に油や調味料等の汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く可能性があります。
● 加熱中に「ブーン」「ジー」等の音が生じることがありますが、IH調理器とフライパンが共鳴しているもので、フライパンの異常ではありません。フライパンの位置をずらしたり、置きなおすと共振音が止まる場合がございます。
● IH調理器は、調理後もしばらくの間トッププレートが熱くなります。調理後は、トッププレートの上で空のフライパン等を放置しないでください。
● トッププレート上でのフライパンをあおらないでください。トッププレートにキズが付くおそれがあります。
● 底が変形したフライパンは使用しないでください。IH調理器の安全機能が正しく動作しなかったり、加熱ができにくかったりするおそれがあります。

お手入れ保管について

● 腐食防止のため、長時間(目安としては一昼夜以上)にわたり調理物を入れたりしないでください。
● 本体が濡れたまま、汚れがついたまま保管しないでください。劣化の原因となります。
● ご使用後、食器用中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、流水でよくすすいで、水気を拭き取り、乾燥させてください。
● 鉄などの異種金属の製品と接触したまま放置しないでください。サビが発生する原因となります。

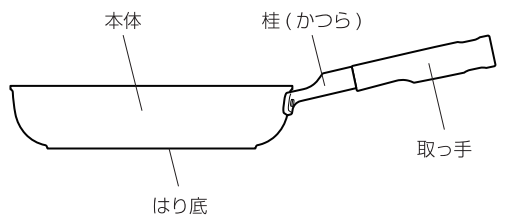
取扱い上のご注意　つづき

● お手入れが不十分ですと、水道水の微量成分が白く付着する場合がございます。
● 金属製のヘラやタワシ等や磨き粉(クレンザー等)は絶対に使用しないでください。セラミックコートにキズが付くおそれがあります。
● 本体の表面で食材を刻んだりしないでください。
● 多量の酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のもの、漂白剤のご使用は避けてください。本体に腐食が生じる事があります。
● 木製の取っ手は、ご使用後よく洗い、通気性のよい場所で乾かしてください。カビ発生の原因となります。
● 浸け置きはしないでください。木製の取っ手に水が浸透し変質の原因となります。

より永くご使用いただくために

● 調理に際しては、必ず少量の油を使用してください。特に最初は念入りに油を塗ってください。
● 中火以下で使用してください。熱の回りがよいため、火力が強すぎますと、こげつきの原因となります。
● こげついてしまった場合は、金属製の硬いもので擦ったりしないでください。熱湯に浸して、こげつきを柔らかくすると取れやすくなります。それでも落ちない場合は、10分間水を煮沸して、その後キッチンペーパーで汚れを拭き取ってください。

各部の名称



品質表示

表面加工：内面／セラミック加工
外面／焼付け塗装
材料の種類：本体・桂(かつら)／アルミニウム合金
はり底／ステンレス鋼(クロム18%)
取っ手／天然木(ブナ材)

商品名	寸法	満水容量	底の厚み(はり底を含む)
セラミックコート フライパン	22cm	1.95ℓ	4.7mm
セラミックコート フライパン	26cm	2.90ℓ	4.4mm
セラミックコート 深型フライパン	24cm	3.00ℓ	4.4mm

100V 200V IH　ガスコンロ　ラジエントヒーター　シーズヒーター　電子レンジ オーブン 使用不可

株式会社
良品計画
〒170-8424 東京都豊島区東池袋 4-26-3
お客様相談室でんわ　0120-14-6404