

4550583453954

# 鍋としても使える こびりつきにくいフライパン 深型 ガス火専用／約直径28 cm

表面加工  
内面:ふっ素樹脂塗膜加工  
材料の種類  
本体:アルミニウム合金  
取っ手:天然木、ウレタン塗装  
底の厚さ:3.0 mm  
寸法:28 cm  
満水容量:4.3 L  
日本製  
SURFACE FINISH  
INNER SURFACE:  
FLUORORESIN COATING  
MATERIAL TYPE  
BODY: ALUMINIUM ALLOY  
HANDLE: NATURAL WOOD,  
URETHANE COATING  
Bottom Thickness: 3.0 mm  
Dimension: 28 cm  
Maximum capacity: 4.3 L  
MADE IN JAPAN



株式会社良品計画  
お客様相談室でんわ0120-14-6404  
www.muji.com

お買い上げいただきありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくご使用ください。また、すぐに取り出せるところに大切に保管し、必要なお読みください。

- 製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ご連絡ください。

## 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、誤った取り扱いをしたときに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。

<b>△警告</b>	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。	<b>△注意</b>	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。
-----	-----------------------	---------	---------------------

○絶対に空だきをしないでください。(すべての熱源)  
空だきをしますと、ふっ素樹脂塗膜や取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるヤケドや火災の原因となります。なお、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。

●Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)で使用する際は、以下の事項をお守りください。転倒によるヤケドや火災等の危険があります。

・本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことをご確認ください。・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。・空の状態でごコンロに置かないでください。軽くて安定しない場合があります。・300 g以上の調理物を入れて置き、必ず取っ手を持ちながら調理してください。・鍋として使用する場合は、300 mL以上の水または300 g以上の調理物を入れて置き、必ず取っ手を持ちながら調理してください。



●ご使用前

①初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れ、金属部に引っかかりなどの不具合がないことをご確認ください。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常がないことをご確認ください。②初めてご使用になる際は、スポンジに食器用中性洗剤をつけて洗浄し、よくすすいでください。

●ご使用時

①ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりヤケドをするおそれや、取っ手が損傷し、脱落によるヤケドなどの事故が発生する原因にもなります。また、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、取っ手の向きにご注意ください。



①火力を調節してご使用ください。取っ手が焦げる可能性があります。

●天ぷら等の揚げ物料理に使用する際は、以下の点にご注意ください。・縁まで油を満たした状態のご使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(目安として、油の量は深さの半分くらいまでにしてください。)

・油温を200℃以上に上昇させないでください。・蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。・ガスコンロ以外の調理器では揚げ物料理をしないでください。火災やヤケド等の事故が発生するおそれがあります。②調理中はそばを離れないでください。火災の原因となります。③ご使用の際は、ミトン(鍋つかみ)等をご使用ください。調理中、調理後は取っ手の金属部分が熱くなっている場合があります。ヤケドをするおそれがあります。④縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。⑤調理物の吹きこぼれによりガスの火が消える場合がありますので、火加減にご注意ください。⑥コンロののせる際は、安定した状態でご使用ください。置き方や五徳の形状によっては転倒することがあります。⑦カセットコンロで使用する場合は、フライパンでボンベ容器カバーを覆わないようご注意ください。カセットボンベが過熱され、破裂するおそれがあります。⑧ストープの上では絶対に使用しないでください。⑨本製品は金属製の調理器具です。電子レンジでは使用しないでください。⑩オープンで使用しないでください。取っ手が損傷する原因となります。⑪加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中に取っ手がぐらついてくる場合があります。ぐらつきが生じた場合は、図のようにネジを締め直してご使用ください。そのままご使用になりますと、脱落によるヤケド等の事故が発生するおそれがあります。



○取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ、焼けこげが生じることがあります。ふくれ、ひび割れ、焼けこげが生じた場合は使用しないでください。脱落によるヤケド等の事故が発生するおそれがあります。○製品に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。事故が発生するおそれがあります。○熱くなった油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。○取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。取っ手の構造によっては内部に水がたまり、ネジ等の部品の腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってヤケド等の事故が発生する原因となります。取っ手の下部に水抜き穴がある場合は、洗浄後、水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のがったもので貫通させてください。○味噌汁を温め直す際には、強火で一気に入熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散ることがあります。中身をよくかきまぜてから温めてください。

### △お手入れ上の注意

○洗浄の際、金属たわし・アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤等)・クレンザー等を使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。スポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗浄してください。洗浄後はよく乾燥させてください。○こげついた場合、金属製の固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に充分漬して柔らかくした後で、食器用中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。○食器洗い乾燥機は使用できません。ご使用になる洗剤(食器洗い乾燥機用洗剤・その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因となります。特にネジ等の部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

### △その他のご注意

●ご使用中に外側が黒くなる場合がありますが、これは調理の際の加熱により、アルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着して生じるものです。人体には無害であり、そのまま使用してもさしつかえありません。気になる場合は、①水の中に少量の酢(水1Lに対して大さじ2)か輪切りのレモンを2-3枚を入れて煮沸させ、スポンジで洗浄するか、②①で落ちない場合には、水1Lに対して酒石酸またはクエン酸小さじ1の溶液を沸かしたあと、スポンジで洗浄してください。●ご使用中に外側に白いフツフツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン整水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食の始まりですが、人体には無害です。そのまま使用してもさしつかえありません。

### 長くご使用いただくために

①調理の内容および調理器具の大きさにより、火力の強弱を調節してご使用ください。また、強火で使用する場合は空だきに充分ご注意ください。ふっ素樹脂は耐熱温度(約250℃)を超えると劣化が始まります。中火以下の火力でご使用ください。○本体の表面で材料を刻んだり、鋭利な調理器具を使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。○急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。ふっ素樹脂塗膜の損傷や変形の原因となります。②酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等のアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、調理後速やかに食器用中性洗剤で洗浄してください。変色や腐食の原因となります。③製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。ふっ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因となります。●調理の際、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくくさびが長持ちします。●調理の際、木・竹・プラスチック製等調理器具を使用すると、ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせることができます。