お手入れ・保管について

●ご使用後は食器用中性洗剤を付けた柔らかいスポンジなどで洗い流し、乾いた布などで水気を拭き取ってください。次に本体を弱（弱火）で加熱して十分に乾燥させてください。その後、本体が冷めたことを確認してから食用油を全体的に薄く塗って（保管して）ください。
●調理後は本体内で料理を保存しないでください。錆の発生原因になります。
●塩分や酸を含んだ汚れを付着したままや、濡れたままでの放置や湿気の多い場所での保管はしないでください。
●食器洗浄機は使用しないでください。錆や腐食の発生原因となります。
●本体が熱い状態で急に水に浸けたりして冷やさないでください。
●こげつきなどを落とす場合は金属製の固いものを使用しないでください。
●使用後のお手入れの際に、白い布などで本体を拭きますと、その布が黒くなる場合があります。これは加熱によって本体表面に酸化してできた膜（酸化被膜）が取れたもので、衛生上問題ありません。
●手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。

万一、塗膜が剥離したり錆が発生した場合には

普段のお手入れとは異なりますが、まず剥離部分や錆を金たわしなどでこすり落としてください。次に水などで洗い流してから乾いた布などで水気を拭き取り、弱（弱火）で加熱して十分に乾燥させ、冷めてから食用油をうすく塗って（保管して）ください。鉄素材の特徴で、いずれ油がその部分になじんでいき、錆にくい状態になります。また、塗膜の剥離や錆の発生は製品性能などには特に影響はなく、通常どおりにお使いいただけます。

ご使用後は、乾燥させてから内面に薄く食用油を塗ってから保管してください！

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

品質表示	
材料の種類／本体	鉄（底の厚さ 1.2㎜）
	取っ手：天然木
表面加工／本体	シリコン焼付け塗装
寸法／25cm	

MADE IN CHINA

Tamahashi co.,Ltd.
輸入発売元 株式会社 タマハシ
〒959-1241 新潟県燕市小高4549－6
URL https://www.smile-king.co.jp
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

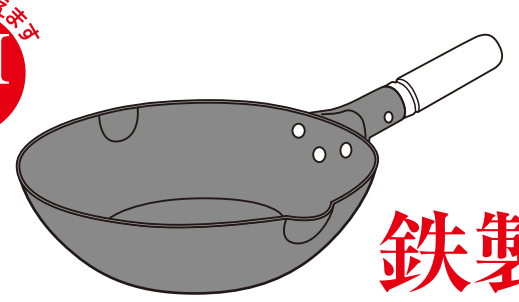
お問い合わせフォーム

製造番号

要保管

鉄人 陳建一

CK-330C IH200V 対応北京鍋 25cm



鉄製

200V IHクッキングヒーター対応

ガスコンロ　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ　電磁調理器　電子レンジ　オーブンレンジ

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使うものです。
使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

使用前の準備

●ご使用前には必ず、各部に異常のないことを確認してください。各部にガタつきや変形などが生じている場合には使用しないでください。
●製品にシールなどが貼ってある場合は、剥がしてください。剥がれにくい場合はドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。
●ご使用前には食器用中性洗剤をつけて洗い、お湯で十分に流してください。次に乾いた布などで水気を拭き取り、乾燥した状態にしてから使用してください。
●煮沸消毒はしないでください。
●使い始めは油が馴染んでいないため、多めの油を入れて「油慣らし」をしてから油量を調節してご使用ください。
●ご使用の際は本体を充分に温めてから食材を入れると焦げつきにくくなります。
●加熱機器の取扱説明書をよく読んだうえ、正しくお使いください。
●品質には万全を期しておりますが、万一、不具合やご不明な点がありましたら、ご使用にならずに販売店またはお問い合わせフォームよりご相談ください。

⚠使用上の注意

⚠警　告

調理中に油煙が多く出たら加熱をやめてください。油が発火して火災の危険があります。また、調理中にその場を離れるときは必ず火を止めてください。



●本品は炒め鍋としての用途以外には使用しないでください。
●天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油に引火する恐れがあります。下ごしらえなどで油を使用する場合は、油の温度は200℃以上にしないでください。
●調理中の油のつぎ足しは危険ですのでやめてください。
●急激な衝撃を与えたり、空焚きは絶対にしないでください。空焚きは火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷の原因になります。万一、誤って空焚きをしてしまった場合は、水などで急に冷やさず自然に冷やしてください。
●取っ手がゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。木柄の位置を動かしてネジを締め直してから使用してください。その際、締めてもゆるみやガタつきが直らない場合は使用を中止してください。
●取っ手のガタつきなどの破損に対し、改造や応急処置をして使用することは危険ですのでやめてください。
●本体は加熱機器の中央部に載せて安定させた状態で使用してください。
●フチまで内容物を満たした状態で使用しないでください。また、吹きこぼれないよう十分注意してください。
●ガスコンロで使用する場合、炎が本体底面からはみ出さないように火力を調節してください。また、隣接する別のコンロの炎が取っ手部分にあたらないように向きを調節してください。
●調理後など、内容物を他の容器に移す際には本体外面への伝いもれや飛び散りに注意してください。








●鍋底の水滴などは拭き取ってから使用してください。
●本体に落下などの強い衝撃を与えないでください。
●ストーブの上や七輪などの炭火では絶対に使用しないでください。落下や異常過熱による破損から事故につながるおそれがあります。
●オーブン・電子レンジでは使用しないでください。
●加熱中や調理直後は本体や取っ手が熱くなっていますので、火傷に十分注意してください。つかむ際には鍋つかみやふきんを用いて、すべらないようにしっかり握ってください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に触らせないようにしてください。
●調理後など熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
●予熱をする際の火力は必ず弱（弱火）で行ってください。強（強火）での予熱は本体の変形や破損の原因になります。
●本体側面は若干の色ムラや歪みが生じている場合がありますが、これは製造段階（スピン加工時）において本体側面部の素材（鉄）を圧力で薄く伸ばしていく際に発生します。この色ムラや歪みは製品個々でもバラつきがあり、製品の不具合ではありません。
●材料の性質上、加熱により本体が青く変色する場合があります。（虹色に見える場合もあります）これは加熱により本体表面に酸化してできた膜（酸化被膜）です。製品の不具合ではなく、衛生上も問題ありません。





【より長くお使いいただくためには】
●湯沸し、煮物や汁物などの調理は絶対にしないでください。
●使用後は十分に乾燥させた後、食用油を全体的に薄く塗ってから保管してください。※乾燥の方法は「お手入れ・保管について」の項目で確認してください。

【クッキングヒーターで使用する場合には】
●普段ご使用の際、火力は必ず中（中火）以下で使用してください。200Vの電磁調理器（クッキングヒーター）をご使用の場合、最大火力で加熱しますと本体が変形する原因となり、火傷や火災の事故につながるおそれがあります。また、加熱中にブーンやジーといった音が生じる場合がありますが、これは本体が振動し、共鳴しているためで、製品の異常ではありません。
●電磁調理器でご使用になる場合はトッププレート（天板）にのせたまま本体をあおらないでください。トッププレートに傷が生じる場合があります。

鉄製品（鉄素材）について

【錆の発生について】
鉄という素材は日々変化（変身）しています。錆の発生もそのひとつで、水と空気（酸素）があれば自然に発生します。ごく普通の環境で発生する錆は一般的に有害ではなく、万一、少量の錆を食べてしまった場合でも人体には影響がないとされています。

【鉄素材の特徴】
熱伝導性と保温性のバランスが良いだけでなく、強度も高いので丈夫で長持ちします。また、使い込んでいくうちに油が鉄素材になじんで錆にくくなっていきますので、基本的なお手入れや保管方法を守っていただければ、長期間にわたり料理のパートナーとして活躍します。

【シリコン焼付け塗装について】
本製品には流通段階での錆の発生を防止するため、表面にシリコン焼付け塗装を施してあります。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離や摩耗をしていきます。永久に付着しているものではありません。また、万一、剥離した塗膜を食べてしまった場合でも食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので人体に影響はございません。