

## お手入れ・保管について

- 使用後は食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジなどでよく洗い、水気をよく拭き取って乾燥させてください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着する場合がありますが、水道水中の微量成分が固まったもので、性能および衛生上の問題はありません。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、または濡れたまま放置したり、湿気の多い場所での保管はふっ素樹脂塗膜の損傷や腐食の発生原因となります。
- ふっ素樹脂の塗膜は、使用を重ねるうちに徐々に劣化していきます。永久に付着しているものではありませんので、使用回数や取り扱いによっては劣化が加速され、こげつきやすくなってしまいます。
- 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。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 調理後は本体内で料理を保存しないでください。腐食の発生原因となりますので他の容器に移してください。
- 表面を傷つけますので洗う際は、スチールたわし・磨き粉は使用しないでください。また、酸性及びアルカリ性のものの使用は避けてください。
- はり底が変色してきますがこれはステンレスの表面に汚れが焼きついた場合や、加熱によりできた酸化被膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありません。
- 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。
- つけ置き洗いはしないでください。塗膜や取っ手の劣化の原因になります。
- 食器洗浄機はご使用になれません。
- 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。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

### 品質表示

〈なべ〉

- 材料の種類／本体：アルミニウム合金  
はり底：ステンレス鋼(クロム18%)  
(底の厚さ2.4mm(はり底を含む))
- 取っ手：フェノール樹脂
- 表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工  
外面：焼付け塗装(底面を除く)

〈ふた〉

- 品名／強化ガラス製器具  
強化の種類／全面物理強化

MADE IN CHINA

品番	寸法	満水容量
ESA-16SR	16cm	1.6ℓ
ESA-18SR	18cm	2.3ℓ
ESA-20WR	20cm	2.8ℓ
ESA-22WR	22cm	3.5ℓ
ESA-24WR	24cm	4.5ℓ

要保管

# Estel

エステル アルミ片手鍋・両手鍋

## 共通取扱説明書



図はイメージです。

## 200V IHクッキングヒーター対応



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。

商品、取扱説明書の不明な点についての  
問い合わせ先

### 株式会社 タマハシ

 エポラス 事業部

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6  
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252  
U R L <https://www.smile-king.co.jp>  
E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)  
受付時間／月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00  
(土日祝日を除く)

製造番号

## 使用前の準備

- 使用前には必ず、**各部に異常がないことを確認**して下さい。取っ手の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下さい。
  - ネジがゆるんでいる場合は、よく締めてから使用してください。その際、締めてもゆるみが生じない場合は使用を中止してください。
  - 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用するときは食器用中性洗剤を付けて、スポンジなどで十分に洗いぬるま湯ですすいでください。次に乾いた布などで水気を拭き取ってから使用してください。
- ※お買い求め直後など、製品にシール等が貼ってあるものは、それを剥がしてください。シールが剥がれにくい場合には、ドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。
- お使いの加熱機器の取扱説明書をよく読んでうえで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**(株)タマハン** 問い合わせ先までご連絡ください。

## ガラス蓋の使用上の注意

本品は強化ガラス製ですが、割れ防止のため、下記の点に注意してください。

- 製品用途以外の目的には使用しないでください。
- 本品は耐熱ガラスではありません。
- ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で使用しないでください。また、落し蓋として使用はしないでください。
- ガラス蓋に直接火をあててください。蓋が部分的に過熱し破損の原因になります。(この時、蓋のステンレスリングが変色しています。)
- ガラス蓋が熱いうちに、水をかけたり濡れた布で触れるなど、急冷はしないでください。急激な温度変化を加えると破損の原因になります。
- ガラス蓋を落としたり、ぶつけたりしないでください。急激な衝撃を与えると破損の原因になります
- ガラス蓋にキズがついた場合は使用しないでください。そのまま使用しますと破損の原因になります。
- 電子レンジやオープンには使用しないでください。
- ガラス蓋を洗う際は、金属たわしやクレンザーは使用しないでください。ガラスの表面に傷を付け破損の原因となります。
- つまみがゆるんだ場合は止まるまで右にまわしてください。
- つまみを取り付ける際は過度に力を加えますと、ガラス蓋・つまみが破損する危険があります。止まるまで注意して右にまわしてください。
- 万一、破損した場合にガラス片が激しく飛散し、ケガをするおそれがあります。また割れたガラスを取り除く際は、ケガをするおそれがありますので十分注意してください。

### ガラス蓋：全面物理強化ガラス

全面物理強化ガラスとはガラスに加工（加熱・急冷）を加えることで表面付近の分子が通常のガラス板よりも密になり、耐熱強度・耐衝撃強度が高くなったガラスです。また割れた場合、通常ガラスですと破片でけがをする恐れでしたが、強化ガラスは破片が粒状になりけがをしにくいという特徴があります。身の回りでは、ビルのガラスドア・自動車・エスカレーター・家具などに幅広く使用されています。ごくまれに全面物理強化ガラスは表面が加工されているため、細かいキズがつくなどしてバランスがくずれると外部から衝撃が加わっていないにもかかわらず、瞬間的に音と共に破裂する恐れがありますので使用上の注意を守ってください。

## 使用上の注意

### ⚠ 警告

※空焚き禁止。※加熱中は火元を離れない。※調理以外の使用禁止。

※の項目を守らないと **火災になります。**

- 調理器具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際には油の温度を200℃以上にししないでください。油の過熱による火災の危険があります。

- 調理中や調理の直後は**本体や取っ手が熱くなっています**。やけどの危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。

- **縁まで水などを満した状態で使用しないでください**。
- 取っ手やつまみは熱くなりやけどの危険があります。**ミトンやふきんを使用**してください。
- 本品は加熱機器の中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 取っ手がガタついた場合は使用しないでください。脱落して火傷の危険があります。
- 取っ手のガタつきや破損に対し、改造や応急措置等の手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- 鍋底の水溜などは拭き取ってからご使用ください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの炎が消えたり、加熱機器の故障の原因になります。
- ストープや七輪など炭火の上では危険ですから使用しないでください。
- アクの強い材料を調理すると調理の汁などが変色することがあります。アク抜きを十分に行ってから調理してください。
- 調理中、時々料理をかきまぜてください。こげつくことがあります。
- 電子レンジ・オープン・食器洗浄機などでは使用しないでください。機器の故障や火災の原因になることがあります。
- 本体が熱い状態で水につけたりして急速に冷やさないでください。変形などの破損原因になります。
- 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。また、ふっ素樹脂塗膜の破損の原因となります。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。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。変形などの破損原因となります。

## より長くお使いいただくために

- ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも、できるだけ中火以下の火力でご使用ください。
- 金属製のヘラなどの調理器具を使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜を傷つけます。木や竹、プラスチック製などの専用調理器具をご使用ください。
- 焼き物などの調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引くと、こびりつきにくさが長持ちします。

### 【ガスコンロで使用するとき】

- 炎は底面からはみ出さないように火力を調節して使用してください。炎により取っ手が熱くなり危険です。また隣接したコンロの炎があたらないよう向きを調整してください。
- 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。

### 【クッキングヒータで使用するとき】

- トッププレート(天板)に置いたまま、本品をずらしたり、あおったりしないでください。摩擦や衝撃の影響によりトッププレートに傷がつくおそれがあります。
- 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の調理器(クッキングヒータ)をご使用の場合、最大火力で加熱しますと本体破損の原因となり、火傷や火災などの事故につながる恐れがあります。また、加熱中にブーンやジーといった音が生じることがありますが、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。
- 本体を温めるだけの加熱でも急激に温度が上昇するため、十分注意してください。
- ご使用により調理器(クッキングヒータ)のトッププレートが汚れる場合があります。これは、トッププレートに付着している油煙や汚れが熱により焼きついたものです。ラップやアルミホイルなどをまるめて、クリームクレンザー等でこすって除去してください。

## ⚠ 注意 電磁調理器でご使用の際に安全のために必ず守ってください。

- **3kw以上の電磁調理器で使用の場合は、最大火力で使用しない**  
出力が強すぎるので、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。
- **適切な出力で使用する**  
出力は、「中」以下でご使用ください。とくに200Vの電磁調理器は、「強」(最高出力)にすると短時間で空焚き状態になり、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。底面が変形すると、温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。出力を上げる場合は必ず食材を入れてからにしてください。
- **予熱を与えない**  
電磁調理器はスイッチを入れると、最大出力で急激に加熱します。ガスコンロで調理するときのように予熱を与えると空焚きになりますので、予熱は与えないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で発火点に達して引火する恐れがあり危険です。調理の際は、すぐに調理を始められるように準備を整えてから、スイッチを入れるようにしてください。また、スイッチを入れてから、すぐに出力を「中」以下に調節してください。