LA-20SF

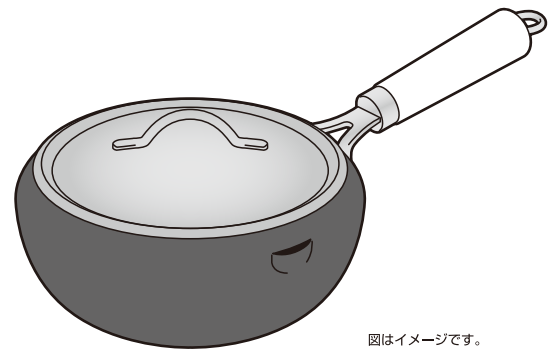
LaLuZ

ラルス IH対応 油はねしにくい天ぷら鍋 20cm 蓋付

要保管

揚げ物専用

取扱説明書



図はイメージです。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。

ガス　電磁調理器　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

100V・200VのIH調理器にご使用できます。

この商品は家庭で調理を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。

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、乾いた布などで水分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、本体が十分に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。
●塩分や酸などを含んだ汚れが付着したままや濡れたままの状態（浸け置きなど）で放置しないでください。また、湿気の多い場所での保管はしないでください。錆の発生原因になります。
●汚れたまま長時間放っておくと汚れが落ちにくくなります。
●普段のお手入れの際は、スチールたわしや研磨剤などの使用は避けてください。表面の塗膜が破損し、錆の発生原因になります。
●こげつきなどを落したい場合には、金属製の固いものは使用しないでください。
●調理後の油などは本体内で長期保存せず、別の容器に移してください。
●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など、事故のおそれがあります。
●使用により、ハンドル部分がひび割れやぐらつきなど劣化した場合、使用を中止してください。
●食器洗浄機はご使用になれません。

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分を拭き取ってから弱（弱火）で加熱して十分に乾燥させ、冷めてから食用油を薄く塗って（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、錆び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。

油を塗らない場合は、塗装の剥離が早まる場合があります。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

品 質 表 示

材料の種類／本　体	鉄（底の厚さ 1.2mm）
蓋	鉄
取っ手	天然木
表面加工／本　体	シリコン焼付け塗装
蓋	クロムめっき
寸　　法／	20cm
満水容量／	2.0ℓ
適正水量／約	0.8ℓ

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についての 問い合わせ先

輸入発売元

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

製造番号

使用前の準備

●ご使用前には必ず、各部に異常がないことを確認してください。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ください。
●ご使用前には食器用中性洗剤を付けて洗い、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、十分に乾燥した状態にし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。
●煮沸消毒はしないでください。水分が本体素地まで浸透して塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
●本品表面には流通段階での錆の発生を防ぐためにシリコン焼付け塗装が施してありますが、その塗膜を取り除くためのカラ焼きは必要ありません。
※食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので、有害ではありません。
●お手持ちの加熱機器の取扱説明書をよく読んでいただき、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)タマハシ**お問い合わせ先までご連絡ください。

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はなく、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び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】

本品には流通段階での錆の発生防止や最初の使い易さのため、表面に食品衛生法に適合したシリコン焼付け塗装を施してあります。この塗膜は使用を重ねるうちに徐々に剥離・摩耗していき、永久に付着しているものではありません。万一、剥離した塗膜を食べてしまった場合でも人体には吸収されず、体外に自然排出されます。

使用上の注意

⚠ 警　告

●調理中（加熱中）は絶対にその場を離れないでください。離れる時には必ず、加熱をやめてください。
●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。
●空焚きはしないでください。製品や加熱機器の破損原因になります。

●本品は天ぷら、揚げ物専用鍋です。煮物調理などその他の用途には使用しないでください。
●油の温度は 200℃以上にしないでください。油の加熱による火災の危険があります。
●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。万一、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ましてください。
●取っ手にガタつきなどがある状態では使用しないでください。脱落して事故になるおそれがあります。
●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。
●フチまで油を満たした状態で使用しないでください。適正油量で使用してください。
※適正油量は品質表示に記載してあります。

●本品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。
●火力は必ず中（中火）以下で使用してください。特に 200V の調理器（クッキングヒータなど）の最大火力で加熱しますと、変形などの原因になり、火傷や火災など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ことがありますが、これは本体が共鳴するためで製品の異常ではありません。
●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整してください。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整してください。
●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。
●調理中の油のつぎ足しは危険ですのでやめてください。
●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。落下や異常加熱による破損から事故につながるおそれがあります。
●水分の多い食材を調理する場合、十分な水切りをしてください。
●オーブン・電子レンジでは使用しないでください。
●調理後など本体が熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
●調理後（使用済）の油の保管や廃棄は、十分に油温が下がったことを確認してから行ってください。
●調理後など、油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。

【より長くお使いいただくためには】

●湯沸かし、煮物や汁物などの調理は絶対にしないでください。水分が本体素地まで浸透して塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
●食器洗浄機などでは洗浄しないでください。塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
●廃油処理で油を固める凝固剤などを使用した場合、固まった油を本体内に長時間放置しないでください。結露現象によって塗膜が剥離し、錆の発生原因になります。
●使用後は十分に乾燥させた状態で保管してください。
※乾燥の方法は「お手入れ・保管について」の項目でご確認ください。
●本体が熱い状態で水など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。
●本体に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になります。

【蓋について】

●付属の蓋はお買い求めいただいた製品専用です。他の製品には使用しないでください。
●油を加熱する際には、絶対に蓋は閉めないでください。また、一時的であっても調理中は蓋を閉めないで加熱（調理）してください。
●蓋に過度の荷重や衝撃を加えないでください。変形などの破損原因になります。

※調理中は蓋を閉めないで、開いた状態で加熱（調理）してください。

⚠電磁調理器でご使用する場合

●電磁調理器の種類により使用できない場合があります。ご使用前にはお手持ちのクッキングヒータの取扱説明書をよく読んだ上で本品が使用できるか確認してください。また、機種によっては内蔵されております温度センサーと実際の油温に誤差が生じる場合がありますのでご注意ください。
●電磁調理器の「揚げ物モード」でご使用の際、ご使用機器の取扱説明書の油量を確認してください。電磁調理器の設定によりエラー表示になる場合があります。その際には通常モードの「中」以下でご使用されることをお勧めします。通常モードでご使用の場合には、火傷や火災を防ぐためにも加熱中は絶対その場から離れず、温度計などで油温を確認しながら調理してください。
●油量が極端に少ない場合には急激に油温が上昇し、発火するおそれがあります。