

品質表示					
(セット内容により含まれない製品もあります)					
〈本体〉	片手鍋		両手鍋		フライパン
表面加工	-				内面：ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類	本体：ステンレス鋼(クロム18%) 3層はり底：ステンレス鋼(クロム18%) アルミニウム(2.0mm) ステンレス鋼(クロム18%)		(底の厚さ0.6mm) (0.6mm)		底の厚さ2.8mm (はり底を含む)
寸法	16cm	18cm	20cm	24cm	24cm
満水容量	1.6ℓ	2.2ℓ	2.8ℓ	5.3ℓ	-

その他の材料/ハンドル：ステンレス鋼

〈フタ〉

品名/強化ガラス製器具
強化の種類/全面物理強化
使用区分/ふた

ツマミ・ワク/ステンレス鋼 パッキン/シリコン樹脂

MADE IN CHINA

ガラス蓋の使用上の注意

- 蓋本来の用途以外には使用しないでください。
- 落し蓋として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。
- ガラス蓋は落としたり、ぶつける等の衝撃を与えないでください。割れる原因になります。
- ガラス蓋が熱くなっている時、濡れたふきんでふれたり、水をかける等の急激な熱衝撃を加えると破損する原因になります。
- ガラス蓋を鍋からずらして使用しないでください。**蓋が部分的に加熱し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。
- 電子レンジやオーブンには使用しないでください。
- 傷が原因でガラスが破損することがあります。スチールたわし、みがき粉等の使用は避けてください。
- ガラス蓋が破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があります。
- ツマミのネジをしめすぎないでください。
- ガラス蓋にひびやキズがついた場合は使用を中止してください。

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板ガラスよりも密になり、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ケガをする恐れがありますが、強化ガラスは破片が粉状になりケガ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・家具等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強化されているため、細かいキズがつくなどしてバランスがくずれると外からの衝撃が加わってないにもかかわらず、瞬間的に首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。

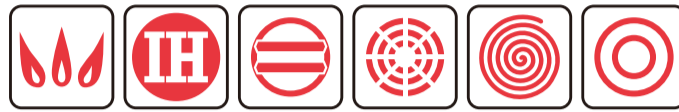
LA BETTOLA 落合 務

ステンレス製鍋・フライパン

共通取扱説明書

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

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



100V・200VのIH調理器にご使用できます。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

Tamahashi co., Ltd.
輸入販売 株式会社 タマハシ
〒959-1241 新潟県 燕市 小高 45-49-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

使用前の注意

- 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には使用しないで **株式会社タマハシ** お問い合わせ先までご連絡ください。
- 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。取っ手のガタツキ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。
- 最初に使用する時は食器用中性洗剤を付けて、スポンジなどで十分に洗い、すすいでください。次に乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。
- 本体や蓋にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。
(警告用ラベル等が貼ってある場合はそのままにしておいてください)

使用上の注意

- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 天ぷら料理などの揚げ物調理には使用しないでください。油を使用する場合は、**油の温度を200℃以上にしな**いでください。油の過熱により火災の原因になります。
- 縁まで水を満たした状態で使用しないでください。
- 調理中や直後は本体が熱くなっています。火傷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。
- 取っ手やつまみは熱くなり火傷の危険があります。ミトンやふきんを使用してください。
- 調理中(加熱中)は**絶対にその場を離れない**でください。離れたときは必ず、加熱をやめてください。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみださないようにご使用ください。取っ手が焦げて危険です。また、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように、向きを調整してください。
- 取っ手やつまみ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。ネジを締め直してから使用してください。
- 取っ手のガタツキや取っ手、つまみの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしての使用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、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。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
- 食器洗浄機では使用しないでください。
- 熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化は避けてください。変形等の原因になります。
- 本体や取っ手、ツマミが濡れた状態のままコンロにかけないでください。
- 縁に段のある鍋は、加熱を止めしばらく置くと蓋が取れなくなる事があります。鍋中の圧力が下がったためです。そのまま少し弱火に掛けて温めて頂くことと取ることが出来ます。
- ゴボウやレンコン・豆等アクの強いものを料理すると調理物に含まれているアク(タンニン酸等)がステンレスの成分(鉄分)と反応して黒く変色することがあります。アクの強い物は十分にアク抜きを行ってください。
- 塩や味噌等濃度の高い食品を入れた時は良くかきまぜてください。鍋底に付着した状態で置かれると腐食の原因になります



注意「突沸現象」を防ぐために

1. あらかじめお玉をよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際はお玉をよくかき混ぜながら行ってください。

「突沸現象」とは、味噌等が鍋底に沈殿している状態で急速に加熱した時に底部だけが先に沸き上がる現象で、内容物が飛び出したり、場合によっては鍋が転倒し火傷や物品の破損の危険があります。赤だし味噌(特に、だし入りの豆味噌)をご使用の場合は特にご注意ください。

絵表示は一般的な注意事項を示すものであり、実際の形状と異なります。

【電磁調理器(IHクッキングヒータ)で使用するときは】



- 効率よく加熱していただくために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。
- 鍋はヒータの中央部に置いてください。
- 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。最大火力で加熱しますと、変形などの原因となり、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、これは本体が共鳴しているためで、製品の異常ではありません。
- 落下や空焚きなどで変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。
※お使いの電磁調理器の取扱説明書にそって正しくご使用ください。

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わない**
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**
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炊き状態になり、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。
- 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炊きになりますので、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。

【ガスコンロで使用するときは】

- 極少量の水を入れて沸騰させないでください。水が入っていない部分が高温になり変色が生じます。
- 鍋はコンロの中央部に乗せ、安定させて使用してください。片寄せた状態で置かれるとハンドルが加熱され破損することがあります。
- 炎が底面からはみださないように火力を調節してください。炎が大きいと取っ手が加熱されて危険です。樹脂部や木柄は燃焼して異臭がします。脱落の危険もあります。特に径の小さい鍋は充分注意してください。



お手入れ・保管について

- 使用後は食器用中性洗剤をつけて、スポンジなどで洗い、水気を拭き取ってよく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してきますが、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。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したままや濡れたままの状態での保管はしないでください。錆発生の原因となります。
- 調理後は本体内で調理物を保存せず、他の容器に移してください。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品と接触したまま放置しないでください。錆発生の原因となります。
- 錆の発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、充分すすいでください。
- 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。**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。
- 加熱により金属部が変色してきますがこれはステンレスの表面にできた酸化皮膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありません。
- 錆が発生した場合には、金たわしや市販の研磨剤などで錆をこすり落としてください。小さな傷がつくことがありますが、使用上問題ありません。