お手入れ・保管について

●使用後は、食器用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジで十分洗い水気を拭き取り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、性能および衛生上問題ありません。
●表面を傷つけますので洗う際は、スチールたわし・研磨剤・酸性及びアルカリ性洗剤の使用は避けてください。
●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。取っ手や取り付け部の中に水がたまり、再加熱のときに蒸気が噴出し取っ手が熱くなり火傷の原因となります。万一、取っ手取り付け部の穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。
●洗浄後、水抜き穴があるものは取っ手取付部の中にたまった水を抜き乾燥させてください。
●食器洗浄機は使用しないでください。
●塩分や酸を含んだ汚れを付着したまま、又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および剥離の原因になります。
●調理後は本体内で料理を保存しないでください。塗膜の劣化の原因となります。
●こげつきなどを落とす際は、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。
●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
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16%）
　　（底の厚さ 2.5mm（はり底を含む））
　　取っ手・ツマミ：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）

MADE IN CHINA

〈ふた〉※MC-007、MC-008 のみ

品質表示
品　　名／強化ガラス製器具
強化の種類／全面物理強化

名称		寸法	品番	容量
ツインパン	フライパン	18cm	MC-007	-
	片手鍋			1.7L
トリオパン	フライパン	20cm	MC-008	-
	片手鍋			2.0L
	両手鍋			2.5L
マルチパン		24cm	MC-009	3.1L

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

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

marie claire PARIS

マリ・クレール アルミ鍋＆フライパン

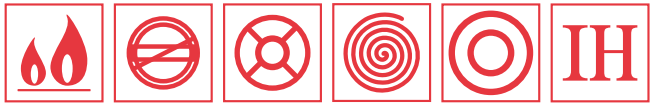
（ツインパン・トリオパン・マルチパン）

共通取扱説明書

この商品は家庭で使うものです。
ご使用の際には取扱説明をよく読んでからご使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
この取扱説明は必ず保管してください。

あらゆる熱源に対応

この商品は下記の加熱器具に使用できます。



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

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。ネジがゆるんでいる場合は締め直してください。
●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た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気を拭き取ってから使用してください。（警告用のシールはそのままにしておいてください。）
●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には、使用しないで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。
●お手持ちの加熱機器の注意書をよく読んだ上で正しくお使いください。

⚠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。

●調理以外の用途には使用しないでください。
●天ぷらなどの揚げ物料理に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℃以上にさせないでください。
●普段ご使用の際、火力は必ず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損傷する原因となり、火傷や火災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。
●調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。やけどの危険がありますので、幼児の手にふれないようにしてください。
●縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
●取っ手は熱くなりやけどの危険があります。
●本体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。
●ガスコンロで使用する場合、炎が鍋の底面からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手がこげて危険です。また隣接した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。
●取っ手がゆるんだら使用しないでください。脱落してやけどの危険があります。締め直してから使用してください。
●取っ手のガタツキや本体、取っ手の破損に対し、改造や応急処置など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。
●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、取っ手の破損ややけど、ふっ素樹脂塗膜の損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。
●急冷しないでください。変形する恐れがあります。
●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。
●ストーブの上や七輪などの炭火では危険ですから絶対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。
●オーブン、電子レンジなどでは使用しないでください。故障や火災、塗膜の損傷の原因になります。
●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は影響ございません。

⚠注意「突沸現象」を防ぐ為に

みそ汁などで味噌を入れた直後や、温め直しの際には

1. あらかじめお玉で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. 煮立てる際はお玉で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。

より長くお使いいただくために

●金属製ヘラを使用する際は、角の丸いなめらかなものを使用してください。
●ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるため、火力は中火以下でご使用ください。

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。
●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、落と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ないでください。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巾で触れる等、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。
●電子レンジやオーブ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、ケガをする恐れがあります。また割れたガラスを取り除く際は、ケガをする恐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がありましたが、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。