ホーロー保存容器　取扱説明書

ホーローマルチスクエアポット

この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

要保管

別紙「ホーロー（琺瑯）製品について大事なお知らせ」は、必ずご確認頂きますようお願いします。

お使いいただく前に

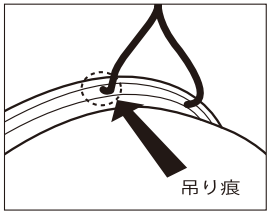
- ご使用の前に必ず各部に異常がないことを確認してください。変形や破損などが生じている場合は使用を中止してください。
- 注意シールが取っ手に貼ってある場合ははがさないでください。
- はじめて使用する際は、食器用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジでよく洗い、水気を拭き取ってください。
- 本品は食用保存容器です。用途以外の使用は避けてください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用にならずに販売店またはお問い合わせフォームよりご相談ください。

ホーロー製品について

琺瑯（ほうろう）は、鉄にガラスの膜を高温で焼き付けています。
表面がガラス質だから、酸・塩分に強い上に、においがつきにくく非吸着性にすぐれて、色が移らず雑菌が繁殖しにくく衛生的です。

ホーローは工程のほとんどが手作りで製造しております。鉄（生地）の上に下地釉薬（黒色）を焼き付け、さらに上地釉薬（表面の色）を高温（約 800℃）の炉で焼成しております。以下の状態につきまして製造工程上避けることができません。
手作りで一点一点の状態に個体差がありますのであらかじめご了承ください。

- ホーロー焼付工程での吊り痕
- 微細な黒点や線、シミ
- 釉薬やツヤの多少のムラ
- パイプ取っ手部分には、製造工程上の空気穴を設けています。
- 製品の端面部分には釉薬が乗りにくくなっております
- 端面の黒い部分は下地の釉薬ですのでご安心ください。



ホーロー製品は１つ１つ手作りの為、製品によっては色ムラ、黒い点、突起物等が生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、安心してご使用ください。

2025_10

サビの発生について

- 製品本体は、鋼板（鉄）を加工しその表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鋼板の端末にはホーロー釉薬がかかりにくいため、サビが発生しやすくなっています。
- 端末からサビが発生することはホーロー製品の製造上、避けられない欠点といえます。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。水気を拭き取って乾燥させることでサビの発生はある程度抑えることができます。
  ※サビが発生しても、鉄サビ（酸化鉄）は一般的に人体に害となるものではありません。柔らかいスポンジなどで洗っていただきますと洗い落すことができます。

お手入れについて

- 使用後は、濡れたままにしないでよく洗った後水分を拭き取りよく乾燥させてください。
- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーロー表面に傷をつけますので普段のお手入れでは使用しないでください。ご使用後は柔らかいスポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗い、柔らかい布などで水気を拭き取った後十分に乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合は金属製の固い物でこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後で、食器用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジで丁寧に洗ってください。
- 食器乾燥機、食器洗い機で使用しないでください。ホーローは表面がガラス質なので強い衝撃を与えるとひび割れする恐れがあります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したままや放置したり、湿気の多い場所での保管はサビが発生する原因になります。
- サビが発生した場合はメラミンスポンジや紙やすりなどでサビの出た箇所をこすり落とした後よく洗い、水気を拭き取って十分に乾燥させてください。その後キッチンペーパーなどに食用油を少量とり塗っていただくとサビが発生しにくくなります。

品質表示

材料の種類	本体／ほうろう用鋼板（底の厚さ 0.6mm） ふた／ポリエチレン（耐熱温度 80℃）
表面加工	本体／ほうろう加工
寸法	12cm
満水容量	1.45L

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

本製品は、保存容器として食材の冷凍、冷蔵保存のほか、加熱調理にもご使用できます。（電子レンジは使用不可）
加熱する場合は、下記の注意を必ずお守り頂きご使用ください。

●蓋は漂白剤を使用しないでください。
●容器は、完全密封ではございませんので、保存する際に斜めに置いたり横向に置かないでください。

加熱する場合の使用上の注意

⚠ 注意　加熱中や加熱直後は取っ手、蓋が大変熱くなり火傷の危険がありますので、必ずミトンやふきん等で取っ手、蓋を持ってご使用お願いします。

⚠ 注意　蓋は保存容器専用の為、加熱する場合は必ず蓋を外して加熱するようにお願いします。

本製品は下記対応熱源でお使いください。



⚠ 注意
空だきをしないでください。
調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。
電子レンジでは絶対に使用しないでください。
ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

●空だきをしないでください。空だきは火災や本体の変形、取っ手の破損、ホーローのひび割れやはがれの原因になります。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。また、万一、空だきをしてしまった時は、水などをかけずに自然に冷めるのを待ってください。
●過熱により、調理物がこげつきますので、「中火」以下で加熱してください。電磁調理器をご使用の場合も同様に「中」以下にしてご使用ください。また、こげつきにより局部過熱となりホーローのひび割れやはがれにもつながります。時々料理をかき混ぜてください。
●加熱調理中や、調理直後は本体が熱く、やけどの危険がありますので直接手を触れないでください。※特に幼児の手に触れることのないように十分注意してください。
●フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。煮こぼれ、吹きこぼれにより、ガスの火を消す場合がありますので、調理物の量と火力を調整してください。また、調理中はそばをはなれないようにしてください。

●本体はコンロの中央部にのせて、底面から炎がはみ出さないように火力を調節してください。炎により取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が破損し脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、２口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きと火力を調整してください。
●味噌汁など、調理物によっては再加熱（温め直し）の際に内容物が急にふきだしたりする突沸現象や場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品を破損する恐れがあります。調理物を再加熱（温め直し）する際は次の事項を必ずお守りください。
・強火で一気に加熱しないでください。
・煮立てる際はお玉で、よくかき混ぜながら加熱してください。
●天ぷら等の揚物料理に際しましては、油温を 200℃以上に上昇させないでください。200℃以上に上昇すると油に引火して火災の危険があります。
※油の容量は約 450ml から約 550ml までを目処にご使用ください。油量が極端に少ない場合には急激に油温が上昇し、発火する恐れがあります。
●炒めものには使用しないでください。
●高い所から落とす等急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
●ストーブの上で使用しないでください。

電磁調理器（IHクッキングヒーター）でのご使用について

●お使いになる電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
●電磁調理器をご使用の場合は必ず火力を（出力）を「中」以下にしてご使用ください。最大出力でご使用になりますと、短時間で空だき状態になり、底面の変形、ホーローのひび割れやはがれの原因になりますのでご注意ください。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。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。
●電磁調理器は火を使用しませんので、温度感覚がつかみづらく、気付かないうちに鍋底がとても高温になっていることがあります。調理中は鍋のそばをはなれず、調理物の鍋底への焦げ付きがないかを常に確認してください。
●「揚げ物モード」 でご使用の際、調理器の設定によって誤作動やエラー表示が発生する場合があります。その際には通常の加熱モードの「中火力」以下でのご使用をお勧めします。通常の加熱モードでご使用の際は、温度制御ができない場合があります。火災などを防ぐためにも絶対にその場を離れないでください。また、温度計などで必ず油温の確認をしながら調理してください。