

鉄製品を上手に使用するポイント!

- ご使用の際は、本体から少し煙が出るまで温めて食材を入れると、こげつきにくく、食材のうまみを閉じ込めるので、おいしく仕上がります。
 - こげつきが落ちない時や、錆が発生した場合には、クレンザーを付け金タワシでこすり落とししてください。以後、通常のお手入れ方法を守っていただくと、前と変わらず使用できます。
- ※鉄は丈夫で、熱伝導と保温性に優れ、料理によって鉄分補給ができる、調理に最適な素材です。鉄自身は錆やすくても、使い込んで油がなじむことによって、どんどん錆にくくなっていきます。基本のお手入れさえ守れば、いつまでもご使用いただける最高の道具となるはずですよ。

品質表示

材料の種類 / 本体: 鉄 (底の厚さ1.0mm)

取っ手: 天然木

表面塗装 / 本体: クリア塗装

MADE IN JAPAN

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 <http://www.smile-king.co.jp>
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

製造番号 受付時間 /
月～金曜 10:00～12:00
13:00～17:00



紙
ラベル



袋:PP

鉄製

プロの味をご家庭で...

本格木柄北京鍋

取扱説明書

- 油なじみに優れ鉄分補給にも効果的。
- 高温調理に適した純鉄製。

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。

使用上の注意

警告

- 調理中、油煙が多く出たら火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。また、調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。



注意

- 調理中の油のつき足しは危険ですからやめてください。
- 取っ手のガタツキや製品の破損に対し、改造や応急処置などの手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- お鍋をあたためる以外のカラ炊きはしないでください。カラ炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損や火傷の原因となります。
- 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。
- ストーブの上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、火傷や物品の破損の危険があります。
- 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。異臭も発生します。また、隣接する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。
- 調理中や調理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、乳幼児は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 取っ手は熱くなり火傷の危険があります。
- 煮物料理には使用しないでください。錆の発生原因となります。
- 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。また、ふきこぼれないよう十分注意してください。
- 電磁調理器には対応しておりません。
- 天ぷらなどの揚げ物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。ごしらえなどで油を使用する場合には、油の温度を200℃以上にしないでください。油の過熱による火災の危険があります。



使用前の準備

注意

この鍋は流通段階での錆を防ぐ目的で、表面に食品衛生法に適合する表面塗装(クリア塗装)を施してあります。
使用前に必ずカラ焼きを行い、表面の塗膜を焼き除いてください。

①カラ焼きしてください。

(本体に貼ってあるシールをはがしてからカラ焼きしてください。)



商品がガスコンロにかけ、強火でカラ焼きしてください。塗装が焼けてくると煙が出始め、中央部より少しずつこげ茶色に変色してきます。さらに焼き続けると、こげ茶色から青黒く又は青白く変色してきます。(その際、ツヤが無くなってきます。)フチの方まで変色するように鍋を動かしながら焼き続けてください。煙が出なくなり、フチの方まで青黒く又は青白くなり、ツヤが無くなりますからカラ焼き終了です。カラ焼き時間は、商品のサイズ・ガスコンロの機種・火力などにより多少異なりますが、約10~20分程です。

※温度がかなり高くなりますので火傷には十分注意してください。

又、煙が出ますので換気をよくして行ってください。

※シールがはがれにくい場合は、ドライヤーで温めてからはがしてください。

※万一、シールののりが残った状態、又はシールをはがさないでカラ炊きをした場合でも問題はありません。

②洗ってください。

本体が冷めてから、食器用洗剤を付けたタワシで残った塗膜を洗い流してください。

※塗膜がうまくとれない場合は、クレンザーと金タワシを使い、洗い流してください。

③乾かしてから油を塗る。



鍋をコンロに置き弱火で乾かし、食用油を全体に薄く塗ってから使用してください。

※最初、野菜クズなどを少し多めの油で炒めると、より油がなじみ使い易くなります。

●取っ手の取付けに破損やガタツキがないか安全を確認してから使用してください。

●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(株)エポラス 企画課商品係までお問い合わせください。

お手入れ・保管について

●使ったままにしておきますと錆る場合があります。使用後は食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジで洗い、コンロに置き弱火で乾かし、冷めたあと本体に食用油を薄くひいて保管してください。

●塩分や酸など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錆の発生原因となります。

●調理後は料理を保存しないでください。錆の発生原因となりますので他の容器に移してください。

●使用しているうちに錆が発生した時は、錆の部分金をタワシでこすり落とし、必ず水気を拭き取ってから食用油を薄くひいて保管してください。

●こげつきなどを落とす場合はナイフや鋭いものは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。

※使用後のお手入れ時、白い布などで本体を拭きますと布が薄くなる場合がありますが、これは加熱により鉄の表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)が取れたもので、衛生上問題はありません。

※製品仕様は予告なく変更することがあります。