

## 製品タイプ別の注意事項

※別紙の品質表示に製品タイプが記載してあります。お買い求めいただいた商品の製品タイプをご確認のうえ、下記製品タイプ別の注意事項をお読みください。(製品タイプが重複している商品については、その全ての製品タイプ別注意事項をお読みください。)

### 【蓋付きタイプ】…蓋に関する注意事項

- 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必ず、蓋ははずしてください。また、一時的であっても調理中は蓋をししないでください。
- つまみを必要以上に締め付けしないでください。割れなどの破損原因になります。

## 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。
- 調理後の油などは本体で長期保存せず、別の容器に移してください。
- 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。
- 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。
- 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。

## 万一、塗膜が剥がれ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、まずその部分の錆をスチール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十分に乾燥させ、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、塗膜の破損や錆の発生は製品性能等には特に影響はなく、通常どおりにお使いいただけます。

## 保管の際は必ず食用油を薄く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。



# 鉄製

要保管

揚げ物専用

# 天ぷら鍋 共通取扱説明書 TEMPURA PAN

- 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。

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](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

## 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を施してありますが、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** 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、長期間にわたる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・磨耗していき、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（全製品タイプ共通）

### 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。

### 【より安全にお使いいただくためには】

- 本品は天ぷら、揚げ物専用鍋です。それ以外の用途には使用しないでください。
- 油の温度は200度以上にしてはいけません。
- 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。
- 取っ手の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。必ずやめてください。
- 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。
- 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節してください。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。  
※樹脂製の取っ手の場合、こげて異臭が発生したり、割れなどの破損原因になります。
- 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。

- 調理中の油のつき足しは危険です。必ずやめてください。
- 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。
- オープン・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。

### 【クッキングヒータで使用する場合には】

- 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でいただき、本品が使用できるか確認してください。また、機種によっては温度表示と実際の油の温度に誤差が生じてしまう場合がありますので、ご注意ください。
- 「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。

※裏面に製品タイプ別の注意事項があります。  
そちらもよく読んでから使用してください。

200V・100V

あらゆる熱源に対応



NA-16S

ネオ・アネシス お弁当用片手揚げ鍋16cm

※製品仕様は予告なく変更する場合があります。

使用の際には付属の取扱説明書をよく読んでから使用してください。

## 品質表示

- 材料の種類 本体／鉄（底の厚さ1.2mm）  
フタ／鉄  
取っ手・つまみ／フェノール樹脂
- 表面加工 本体／シリコン焼付け塗装  
フタ／クロムめっき
- 寸法 16cm
- 満水容量 1.3L
- 適正油量 約0.5L

MADE IN JAPAN

株式会社 タマハシ



エポラス事業部

製造番号

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

URL <http://www.smile-king.co.jp>

E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

受付時間／月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00

（土日祝日を除く）