

お手入について

- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーロー表面を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布で拭き取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合は金属製の硬い物でこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後に、食器用洗剤をつけたスポンジでいねいに洗ってください。
- 本体を濡れたまま放置したり、湿気の多い所に保管するとサビが生じる恐れがあります。サビが生じた場合は、サビ部分をこすり落としてすぐによく洗い水をしっかり拭いてから食用油を塗ってください。
- 変色および取っ手の破損の原因となる恐れがありますので食器乾燥機、食器洗い機は使用しないでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、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。

品質表示

- 材質の種類 本体／ほうろう用鋼板（底の厚さ 0.6mm）
ふた／ほうろう用鋼板
こしアミ／ステンレス鋼
- 表面加工 本体・ふた／ほうろう
- 満水容量 1.4L
- 実容量 約 1.0L

MADE IN CHINA

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.

販売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

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

☎ 受付時間 / 月～金曜 10:00～12:00
13:00～17:00

ホーローオイルポット 取扱説明書

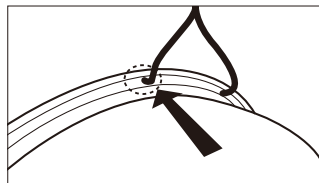
この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

お使いいただく前に

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）高温（約850℃）の炉で焼成しております。以下の状態につきましては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。

ホーロー製品の品質について

- ホーロー焼付工程での吊り痕（描きイラスト参照）
- 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、製造工程上の空気の穴を設けてあります。
- 製品の端面部分には釉薬が乗りにくくなっております。
- 端面のくろい部分は下地の釉薬ですのでご安心ください。



- ホーロー焼付工程で本体を吊るすため、フチの裏側に吊り金具の跡が残ります。使用上、問題はございませんのでご安心ください。洗浄などで直接手で触れる場合は、お気をつけください。

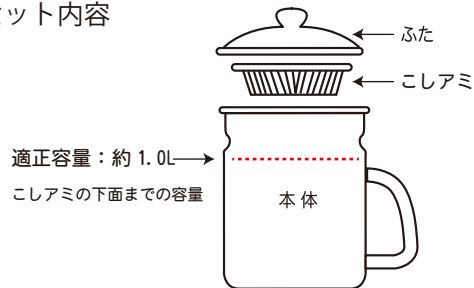
- ホーロー製品は1つ1つ手作りの為、製品によっては色ムラ、黒い点、突起物等が生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、ご安心してご使用下さい。

使用上の注意

- 食用油以外は使用しないでください。
- 最初に使用する際は、食器用中性洗剤をつけてスポンジなどで洗い、ぬるま湯ですすいでください。乾いた布などで水分を拭き取り、乾燥させてからご使用ください。
- 食用油以外には使用しないでください。
- 本品を直接火にかけたり、火のそばに置かないでください。
- 油をこす際は、油の温度が150℃以下まで下がってから（目安：調理後約10分後）ろ過してください。温度が低すぎると、ろ過に時間がかかります。また、油はこしアミより上に入れしないでください。
- 油を入れた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。**（金属部分は高温になりますので触らないでください。ハンドルも熱くなる場合があります。）
- オイルポットの中の冷たい油に熱い油が急に混ざると、油がはねる場合がありますのでご注意ください。**
- 油を移す際は、本体が転倒しないよう十分注意してください。平らで安定した場所で行ってください。
- 熱い油を移す際は、火傷に注意してください。**
- 熱い油を入れた際は、絶対に漉し網に触れないでください。**
- こしアミに汚れなどが付着した場合は、油が常温になってからこしアミを取り外して汚れを取り除いてください。
- ほうろうはガラス質です。高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。
- 油を調理するために銅に入れるときは、底に溜まっているオリ（沈殿物）は入れしないでください。沈殿物がたまってきたら除去してください。
- 天ぷら銅やフライパンに油を注ぐ際は、**こしアミを外してから注いでください。**また、**火をかけたままで油を注がないでください。**
- 水気が付着したまま使用されますと油がはねて危険です。水気がないことを確認してから使用してください。**



セット内容



サビの発生について

- 製品本体は、鉄板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、鉄板の末端にはホーロー釉薬がかけにくいため、サビが発生しやすくなっています。
 - 末端からサビの発生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ていただきますと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、洗い落とすことができます。