

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さけてください。表面の塗膜が破損し、錆の発生原因になります。
- こげつきなどを落としたい場合には、金属製の固いものや傷つけやすいものを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。

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、まず剥がれた錆の部分の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。

ご使用後は、必ず食用油を塗ってから保管してください。

※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：鉄(底の厚さ 1.2mm)
蓋：鉄
- 表面加工/シリコン焼付け塗装
- 寸法/20×12cm
- 満水容量/1.9ℓ
- 適正油量/約0.7ℓ

MADE IN CHINA

製造番号

商品、取扱説明書の不明な点についての
問い合わせ先

輸入発売元



La palette

有限会社ラ・パレット

〒959-1201

新潟県燕市灰方126

TEL 0256-63-7744 FAX 0256-61-7227

E-mail info@la8010.co.jp



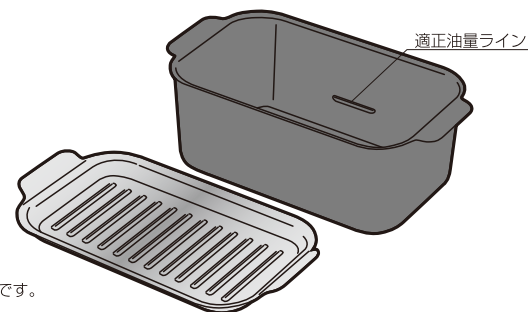
TP-15

食彩亭

角型蓋付天ぷら鍋

要保管

鉄製



図はイメージです。

200V・100V対応 あらゆる熱源に対応もちろんガスにも使えます。



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 電子レンジ オープンレンジ

取扱説明書

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。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が施してありますが、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**(有)ラ・パレット**までお問い合わせください。

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、長期間にわたり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

⚠ 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℃以上**にしないでください。
- 急激な衝撃を与えたり**空焚きは絶対にしないで**ください。万一、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。
- 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乗せて、**安定させた状態で**使用してください。
- 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ぬように**向きを調整**してください。
- 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**ですのでやめてください。
- ストープ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**本体外面への強い油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。

【電磁調理器(クッキングヒーター)で使用する場合には】

- ご使用前には、お手持ちの電磁調理器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、電磁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。
- 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。
- 火力は必ず**中(中火)**以下で使用してください。特に電磁調理器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恐れがあります。
- 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。
- ご使用により電磁調理器のトッププレートが汚れる場合があります。これは、トッププレートに付着している油膜や汚れが熱により焼きついたものです。