

取扱説明書

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。

この製品は、ご家庭で調理するためにお使いいただくものです。正しく安全にご使用いただくために、**この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。**

この製品は、家庭用品品質表示法に基づいた材質・容量などの表示がありますので、合わせてお読みください。

<本体に関するご使用上の注意>

1、お使いいただく前に

- 本体や取っ手、つまみにぐらつきやひび割れ等の不具合がないかご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合は、はがしてください。
- 中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジ等でよく洗ってください。
- この製品はステンレス製のため外面の磨きに注意して製造しておりますがまれに黒色の研磨剤が縁の部分に残っている場合がございます。ご使用前に中性洗剤とお湯で縁の部分をよく洗ってからご使用ください。なお、この研磨剤は人体に影響はありません。
- 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には、お買い求めのお店または株式会社 マイヤー・ジャパン お客さま相談窓口(☎0120-23-8360)までご連絡ください。

2、安全にお使いいただくための注意 ⚠

●取っ手やつまみは調理時間や加熱方法によっては熱くなる事があります。その際は鍋つかみやミトンをご使用ください。特に幼児の手などに触れることがないようにご注意ください。

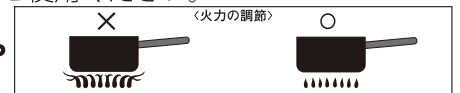
- 片手取っ手の調理器具は、卓上用加熱調理器具でお使いの際に、取っ手に手などが触れて転倒する恐れがありますので十分ご注意ください。特に幼児の手などが触れない様ご注意ください。
- 取っ手は調理時間によっては熱くなる事があります。鍋つかみやミトンをご使用ください。
- 調理中は十分に室内の換気を行ってください。
- 調理中は調理器具のそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 取っ手や取っ手取付部、つまみがひび割れ、変形などした状態のままでご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造をしないでください。取っ手の脱落による事故・やけど等の恐れがあります。
- 必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れるときは、油や水がはねる恐れがありますのでご注意ください。
- 金属製の調理器具ですので電子レンジでは絶対に使用しないでください。
- ストーブの上では使用しないでください。本体の転倒や異常過熱による事故につながります。

<電磁調理器(IH)でご使用の場合>

- 電磁調理器(IH)は熱出力が非常に高いため、必ず中出力以下でご使用ください。空焚きは絶対にしないでください。
- 電磁調理器(IH)でご使用の際、フライパンや鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。その際は製品の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。

<ガスでご使用の場合>

- コンロにのせる時、のせ方によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 調理器具はコンロの中央に置き、**炎が底面より大きくならないように火力を調節してご使用ください。炎が底面よりはみ出したままですと取っ手が熱くなり、やけどや取っ手の損傷、脱落による事故の原因になります。**
- 2口以上のコンロをお使いの場合には、隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないようにご注意ください。
- Siセンサーコンロで使用する際は、転倒防止のため調理器具と材料の重量が300g以上になるようにしてご使用ください。
- 調理物の噴きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。



<オーブンでご使用の場合>

- オーブンでお使いの際は、260℃以上の温度では使用しないでください。ふっ素樹脂を傷める恐れがあります。調理器具の出し入れには、鍋つかみやミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。

※揚げ物調理の場合の注意 ⚠

- 16cm以下の鍋及び20cm以下のフライパン、エッグパンは油に引火する危険が大きいので、てんぷらなどの揚げ物調理には使用しないでください。
- 調理中は絶対に調理器具のそばを離れないでください。短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがあります。
- 油の量は目安として、調理器具の深さの半分程度にしてください。油量が多いと引火する恐れがあります。
- 蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり発火する恐れがあります。

※みそ汁などを調理する場合の注意 ⚠

- みそ汁など調理物によっては調理中・再加熱の際、突沸現象により内容物が噴きだしたり、場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品の破損の危険があります。
- みそ汁などの調理物を再加熱する場合は、必ず以下の事項を厳守してください。
 - 1、一気に強火で加熱しないこと。
 - 2、内容物をよくかき混ぜてから温めること。

3、長くご愛用いただくために

- フライパンではご使用ごとに薄く油を引いて調理して頂くと、こびりつかない特性がいつそう長持ちします。
- 絶対に空焚きをしないでください。**空焚きをしますとふっ素樹脂のこびりつかない特性が損なわれたり、取っ手やつまみの損傷、本体の変形や破損などによるやけどや火災の原因になります。
- 予熱は中火(中出力)で30秒程度としてください。過度の予熱は空焚きとなり、ふっ素樹脂の傷みが早くなります。
- ふっ素樹脂を長持ちさせるために、**火力は中火(中出力)以下でご使用ください。**
- 本体の表面で材料を刻んだりしないでください。ふっ素樹脂やステンレスの表面を傷つけます。
- 調理器具の中に長時間(目安として一昼夜超える)調理物を保存したり、水の中に浸け置くことはしないでください。ふっ素樹脂の劣化や食品に含まれる塩分、調味料、酸などにより調理器具の表面が汚れたり、腐食の原因になります。
- ふっ素樹脂やステンレスの表面を傷つけますので金属製の調理器具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使い下さい。なお、木や竹、プラスチック製等のものをご使用になりますと、よりいつそう長くお使いいただけます。
- 熱した本体に冷水をかけるなど急激な温度変化を与えないでください。変形の原因になります。
- 調理器具の縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

4、お手入れについて

- 調理後、やけどをしない程度に調理器具の温度が下がったら中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジなどで洗ってください。冷めきってから洗うよりも効果的です。
- スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。ステンレスの表面、ふっ素樹脂を傷つけますのでスチールたわし、アルカリ性洗剤、クレンザーは使用しないでください。
- 食器洗浄機は使用しないでください。ふっ素樹脂や本体、取っ手を傷めます。
- ステンレス表面が油やけ・黄ばみにより変色してきましたら、ステンレス専用のクリーナーをご使用ください。
- ご使用により電磁調理器(IH)のトッププレートが汚れる場合がありますが、その際は電磁調理器(IH)の取扱説明書に従ったお手入れ方法をご参照ください。
- ご使用後は十分に水気をふき取ってください。洗い終わってから電磁調理器(IH)やガス器具などで本体の水分を取り除くことは避けてください。過熱の原因となります。
- 鉄などの異種金属製品に重ねると錆の発生する原因となりますのでご注意ください。
- 湿気の多いところで保管されたり、塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置されますと腐食の原因となりますのでご注意ください。

<ガラス蓋に関するご使用の注意>

(ガラス蓋が突然割れて破片が飛散することがあります。)

- 傷を付けたり、硬いものにぶつかけたり、高い所から落とすなど急激な衝撃は絶対に与えないでください。
- 傷が付きますので、スチールたわし、クレンザー等で洗わないでください。
- 直接炎を当てたり、蓋を本体からずらして加熱調理することを絶対にしないでください。部分的な加熱によりガラス蓋が突然割れて破片が飛散することがあります。
- ガラス蓋が熱くなっているときは、濡れたふきんで拭いたり、濡れた所に置いたり、急激な温度変化を与えないでください。
- オープンレンジ、電子レンジでは、ご使用にならないでください。

品質表示(鍋)

製 品	片手鍋 16cm	両手鍋 20cm	両手鍋 24cm	フライパン 20cm	フライパン 26cm	フライパン 28cm	エッグパン 18cm×13cm
材料の種類	 ステンレス鋼(クロム17%) アルミニウム ステンレス鋼(クロム16%) はり底 底の厚さ4.0mm(エッグパンは7.0mm)						
内面加工	ヘアライン加工			ふっ素樹脂塗膜加工			
外面加工	ミラー加工						
取っ手	ステンレス鋼						
つまみ	ステンレス鋼						
寸 法	16cm	20cm	24cm	20cm	26cm	28cm	18cm×13cm
満水容量	2.1L	4.0L	6.0L	—	—	—	—

※取扱説明書には日本の家庭用品品質表示方に基づいた製品サイズや満水容量を表示しています。化粧箱や鍋底面に表記されている製品サイズや容量はアメリカの表示法に基づいた表示となります。

品質表示(ガラス蓋)

品 名	強化ガラス製器具
強化の種類	全面物理強化

取り扱い上の注意

1. 急激な衝撃を与えないでください。
2. 耐熱ガラスではありませんので、急激な温度変化を避けてください。
3. キズが付くような取り扱いはいしないでください。
4. 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性がありますので、ご注意ください。

取り扱い上の注意

1. 空だきをしないでください。
2. 使用後はよく洗って乾燥させてください。
3. 取っ手部分が熱くなる場合があります。
4. 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
5. なべの中に料理を保存しないでください。
6. スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
7. こげつき等を落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
8. 天ぷら等の料理に際しては、油温を200℃以上に上昇させないでください。
9. 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。
10. ストープの上で使用しないでください。



※電子レンジではご使用になれません。
 ※電磁調理器(IH)でご使用いただけます。

弊社製品は品質改良のため予告なく仕様を変更することがございます。

Made in China