



ANAORI

anaori.com



ΛΝΛΟΡΙ kakugama

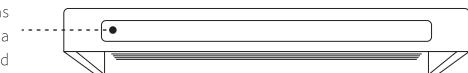
English	1 - 6
Français	7 - 12
简体中文	13 - 18
繁体中文	19 - 24
日本語	25 - 30

1. Properties of ANAORI kakugama

Instruction Manual - 1

Outer Lid:

Made from the same carbon material as the base. It has the dual function of being a lid and can also be flipped over, placed directly on the heat and used as a grill pan.



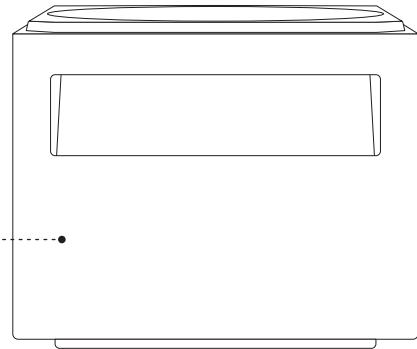
Inner Lid:

Made from natural *hinoki* cypress. It has the moisture absorption capacity that only wood can provide. In addition, the delicate fragrance of *hinoki* can be subtly infused into a dish while cooking.



Base:

Made from 99.9% carbon. The high heat-retention and effective far infrared emissivity of carbon allow ingredients to heat through quickly while also concentrating flavor. The ceramic coating helps prevent food from sticking. The product is also dishwasher safe.

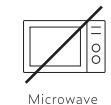
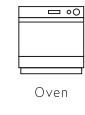


2. Usage Guidelines

Instruction Manual - 2

Heat Sources

The product can be used on induction heat, gas, and the oven. However, some extremely temperature sensitive induction stoves may display an error and automatically turn off. Carbon graphite absorbs microwaves, preventing the heat from reaching the center, therefore the product cannot be used in a microwave.



Induction
Heat

Gas

Oven

Microwave

Heat Control

ANAORI kakugama has excellent heat retention. Once the product is heated thoroughly it is advisable to set the heat to low, as there should be enough heat to keep the temperature stable. If the contents boils over please adjust the heat accordingly.

3. Safety Precautions

Excellent thermal conductivity raises the temperature of the entire product when exposed to heat. Its efficient heat retention allows the product to remain hot even after being removed from a heat source. Please exercise caution when handling the product after it has been heated. Using pot holders is recommended when coming in contact with the base or lid. Please place a rest beneath the product when served at a table.



To achieve greater heat retention ANAORI kakugama is carved from a solid block of carbon graphite. Therefore, it is a heavy cooking tool. Please exercise caution when carrying and storing the product.



IF THERE IS A CRACK IN THE PRODUCT PLEASE DO NOT USE. The crack can expand and break the entire product.



If there is a small chip in the product it is still safe to use, however chipped pieces can cause injury so please exercise caution.



The inner lid is made with natural *hinoki* cypress. Please avoid keeping the lid near a heat source and please do not use when placing the product inside an oven.

This product is designed for cooking, please do not use for other purposes.

4. Care Instructions for Prolonged Use

Instruction Manual - 3

Please Handle with Care

While carbon graphite is a dense and strong material, if the base or outer lid is knocked or bumped with force or struck with a sharp object it may crack or chip. Please exercise caution when cooking, washing and handling the product.



Before Using

Please wash the product with a gentle soap and soft sponge before using. The natural hinoki cypress of the inner lid may have a strong fragrance when brand new. If the fragrance is of concern please place the lid in a large pot of boiling water then dry thoroughly to reduce the intensity of the fragrance.



Cooking Tools

Wood, heat resistant silicone or nylon spatulas and tongs are recommended for use with the product. Metal tools may compromise the ceramic coating or damage the carbon so they are not recommended.



Cleaning Instructions

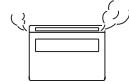
After use, please use a neutral cleanser and a soft sponge to clean the product, then dry thoroughly. Please do not use any abrasive agents like bleach, thinner or iron wool when cleaning as it can scratch or damage the ceramic coating and the carbon.

5. Miscellaneous

Instruction Manual - 4

Removing Strong Odors

After cooking foods with excessive oil or strong smells that linger, pour water into the product and boil for 20 mins. For especially strong odors add sodium bicarbonate to the water (5-10 grams of sodium bicarbonate to one liter of water) and boil for 10-20 mins then leave the water in the pot for several hours for the best results.



Removing Stubborn or Burnt Stains

Wet a melamine sponge and rub lightly or blot the stain with warm water before washing with a soft cloth or sponge. If the stain is exceptionally stubborn use a mixture of sodium bicarbonate and water (5-10 grams of sodium bicarbonate to one liter of water) and boil for 10 mins. Allow the water to come down to room temperature before washing with a soft cloth or sponge.

When using the outer lid as a grill on direct heat, in rare cases the carbon might turn slightly white in color.

This does not affect the safety or functionality of the product, which can continue to be used.

Rapid cooling or heating

Carbon graphite can handle drastic temperature changes. Going from extreme heat to extreme cold is not a problem. However, the maximum temperature capacity of the ceramic coating is 300°C / 572°F. Please avoid heating the product over 300°C / 572°F.

6. Safety Precautions

Instruction Manual - 5

If the Coating is Scratched or Otherwise Damaged

Within one year of purchase the ceramic coating can be repaired free of charge. After one year, the ceramic coating can be repaired for an additional charge. For more details people contact ANAORI customer support.



ANAORI Customer Support Email: customer_service@anaori.com

Damaged products cannot be repaired but individual parts, base, lid, inner lid can each be bought separately.

Q Can the product be used for waterless cooking?

A For ingredients with natural moisture like tomatoes, or by adding a small amount of water, near-waterless cooking is possible. However, ingredients with low natural moisture like potatoes and yams could potentially stick to the bottom and burn. Please exercise caution.

Q Information about far infrared emissivity.

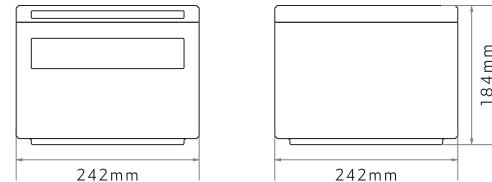
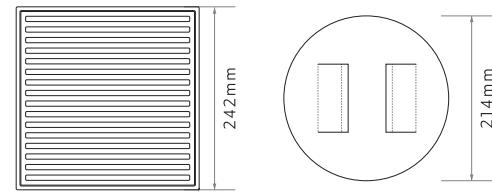
A Light has different characteristics depending on thermal capacity and wavelength. The wavelength of far infrared contains a thermal capacity to vibrate the molecules of ingredients allowing heat to pass through to the center of the food. Traditionally in Japan, it is believed that cooking with charcoal has the same thermal properties and was the best way to cook fluffy and delicious rice.

Product Specifications (Size, Volume, Weight)

Instruction Manual - 6

ANAORI kakugama 5.1ℓ

LKG01S



Maximum Capacity

5.1ℓ

Weight

Approx. 7.9 kg (Base 6.3 kg, Lid 1.6 kg)

Material

Base & Outer lid: Carbon
Inner lid: Japanese cypress

Maximum Temperature

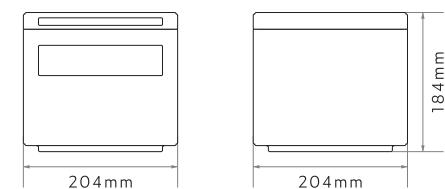
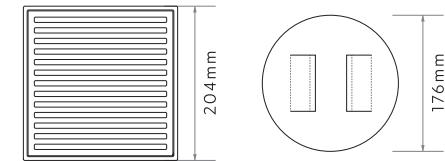
300°C

Heat Sources

Induction Heat/ Gas/ Oven

ANAORI kakugama 3.4ℓ

MKG01S



Maximum Capacity

3.4ℓ

Weight

Approx. 6 kg (Base 4.8 kg, Lid 1.2 kg)

Material

Base & Outer lid: Carbon
Inner lid: Japanese cypress

Maximum Temperature

300°C

Heat Sources

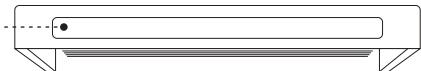
Induction Heat/ Gas/ Oven

1. Caractéristiques du ANAORI kakugama

Mode d'emploi - 7

Couvercle extérieur

Fait en graphite de carbone, comme la base. Peut être utilisé non seulement comme couvercle extérieur, mais aussi directement sur le feu, comme une poêle.



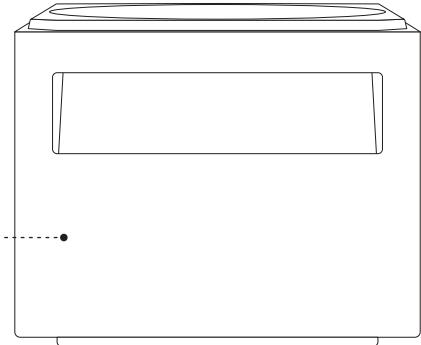
Couvercle intérieur en bois

Le couvercle en cyprès du Japon stabilise efficacement l'humidité et imprègne les aliments de son parfum.



Base

En graphite de carbone, un matériau en carbone à 99,9%. En raison de la conservation de la chaleur et de l'émission d'infrarouge lointain qu'il permet, les ingrédients sont cuits rapidement et leur saveur se fond efficacement. Le revêtement en céramique empêche les aliments d'adhérer à la surface. Peut être lavé au lave-vaiselle.

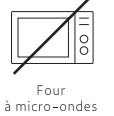
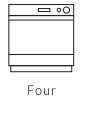


2. Modes d'utilisation

Mode d'emploi - 8

Sources de chaleur

Compatible avec toutes les sources de chaleur, telles que le gaz, les plaques à induction et le four. Toutefois, les plaques à induction dotées d'un système avancé de contrôle thermique peuvent réagir par erreur et s'éteindre automatiquement. Ne peut être utilisé au four micro-ondes, car le graphite de carbone absorbe les micro-ondes.



Température de cuisson

En raison de sa haute conservation thermique, l'ANAORI kakugama une fois chauffé permet de cuisiner à petit feu. Veuillez baisser le feu si les aliments venaient à déborder.

3. Précautions de sécurité

En raison de sa haute conductivité thermique, l'ustensile est extrêmement chaud durant la cuisson. Ayant une bonne conservation thermique, il conserve longtemps la chaleur même après avoir été retiré du feu. Veuillez à ne pas vous brûler en utilisant le couvercle extérieur et la base. Veuillez utiliser un dessous de plat lorsque vous le posez sur la table.



Pour éléver sa conservation thermique, l'ANAORI kakugama a été conçu à partir d'un bloc de graphite de carbone. Comparé aux autres ustensiles de cuisine, il est très lourd. Soyez prudent en le portant et en le rangeant.



Si une fêlure devait apparaître, cessez immédiatement de l'utiliser : une utilisation prolongée agrandirait la fêlure, avec le risque que l'ANAORI kakugama se brise éventuellement.



Les petites ébréchures ne posent pas de problème pour l'utilisation, mais soyez attentif à ne pas vous blesser avec les fragments de graphite de carbone.



Le couvercle intérieur est en cyprès du Japon. Veuillez à ne pas le poser à proximité du feu, et à ne pas l'utiliser au four.

Ne pas utiliser pour autre chose que la cuisson des aliments.

4. Conseils pour une utilisation prolongée

Mode d'emploi - 9

À manipuler avec attention

Le graphite de carbone est un matériau dense et robuste, mais il risque de se briser ou de s'ébrécher au contact d'un objet dur et pointu, ou lors d'un choc entre la base et le couvercle extérieur. À l'utilisation, au lavage et au transport, manipulez l'ustensile avec attention.



Avant l'utilisation

Avant la première utilisation, lavez l'ustensile avec une éponge non abrasive imprégnée de détergent neutre. Le couvercle intérieur est en cyprès du Japon naturel : si à la première utilisation le parfum du bois vous dérange, ébouillantez le couvercle dans une grande casserole, puis faites le sécher complètement pour atténuer l'odeur.



Ustensiles de cuisine

Utilisez des ustensiles tels que des spatules et des pinces de cuisine dans des matériaux non abrasifs comme le bois, le silicone résistant à la chaleur ou le nylon. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils abîment le revêtement en céramique et le graphite de carbone.



Lavage

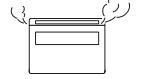
Après utilisation, lavez l'ustensile avec une éponge non abrasive imprégnée de détergent neutre, puis faites le sécher complètement. Ne pas employer d'abrasif, de décolorant, de diluant ou de brosse en métal, car ils abîment le revêtement en céramique et le graphite de carbone.

5. Autres conseils d'utilisation

Mode d'emploi - 10

Si l'ustensile est imprégné d'odeurs...

Dans le cas où une cuisine à l'huile ou fortement épiceée aurait laissé des odeurs sur l'ustensile, remplissez-le d'eau et faites bouillir pendant 20 minutes. Si l'odeur est persistante, mettez du bicarbonate de soude dans l'eau (5 à 10g par litre d'eau), faites bouillir pendant 10 à 20 minutes, puis laissez reposer quelques heures sans jeter l'eau.



Si des taches ou des dépôts de brûlé persistent...

Frottez légèrement avec une éponge en mélamine mouillée, ou bien versez de l'eau bouillante sur les parties concernées avant de frotter avec une éponge non abrasive ou un tissu. Si la surface de l'ustensile est brûlée, mettez du bicarbonate de soude dans de l'eau (5 à 10g par litre d'eau) et faites bouillir pendant 10 minutes. Laissez reposer tel quel jusqu'à ce que la chaleur disparaîsse, jetez l'eau et lavez avec une éponge non abrasive.

Le couvercle supérieur, lorsqu'il est utilisé comme poêle en cuisson à feu direct, peut parfois blanchir.

Cela n'a aucun effet sur la sûreté ou la fonctionnalité de l'ustensile, que vous pouvez continuer à utiliser.

Refroidissement et cuisson rapides

Le graphite de carbone étant résistant aux changements extrêmes de température, son utilisation pour le refroidissement ou la cuisson rapides ne pose pas de problème. Toutefois, le revêtement en céramique a une résistance thermique maximale de 300°. Veillez à ne pas chauffer au-delà de 300°.

Si le revêtement se décolle...

ANAORI répare gratuitement le revêtement en céramique pendant une durée d'un an après l'achat. Toute réparation du revêtement en céramique au-delà d'un an après l'achat est payante. Pour plus de détails, veuillez contacter le service client ANAORI.



[Adresse mail du Service client ANAORI] customer_service@anaori.com

Les produits endommagés ne peuvent être réparés, mais vous pouvez acheter séparément la base, le couvercle supérieur et le couvercle intérieur.

(Q) Une cuisson sans eau est-elle possible ?

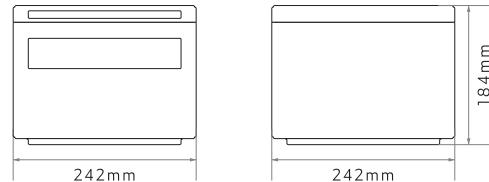
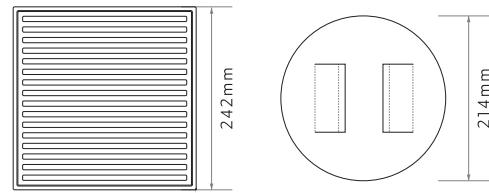
(R) Une cuisson pratiquement sans eau est possible, en ajoutant des ingrédients chargés en eau tels que les tomates, ou encore un peu d'eau. Soyez attentifs en cuisinant les légumes peu chargés en eau tels que les pommes de terre, car ils peuvent brûler.

(Q) Quels sont les effets de l'infrarouge lointain ?

(R) La lumière possède des propriétés différentes en fonction de la quantité de chaleur et de la longueur d'onde. L'infrarouge lointain comprend des longueurs d'onde ayant un effet thermique, faisant ainsi osciller les molécules composant les ingrédients, et les chauffant de l'intérieur. Au Japon, la cuisson au charbon est un mode de cuisson traditionnel exploitant cet effet, avec pour résultat un riz parfaitement et délicieusement cuit.

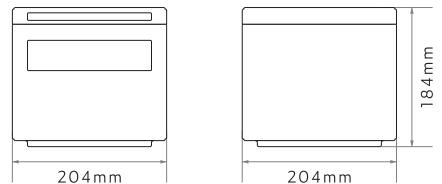
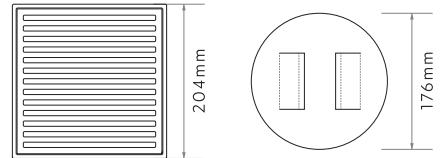
ANAORI kakugama 5.1ℓ

LKG01S



ANAORI kakugama 3.4ℓ

MKG01S



Contenance maximale

5.1ℓ

Poids

Environ 7,9 kg
(base : 6,3 kg, couvercle : 1,6 kg)

Matériaux

Base et couvercle extérieur : carbone
Couvercle intérieur : cyprès du Japon

Résistance à la chaleur

300°

Sources de chaleur compatibles

Induction / feu (gaz) / four

Contenance maximale

3.4ℓ

Poids

Environ 6 kg
(base : 4,8 kg, couvercle : 1,2 kg)

Matériaux

Base et couvercle extérieur : carbone
Couvercle intérieur : cyprès du Japon

Résistance à la chaleur

300°

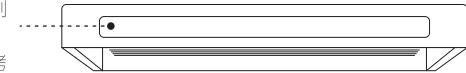
Sources de chaleur compatibles

Induction / feu (gaz) / four

1. ANAORI kakugama 的特点

外盖

使用与锅身相同的碳石墨材料制成。其用途不仅仅只是一个盖子，还能够直接用火直接加热作为烤盘使用。



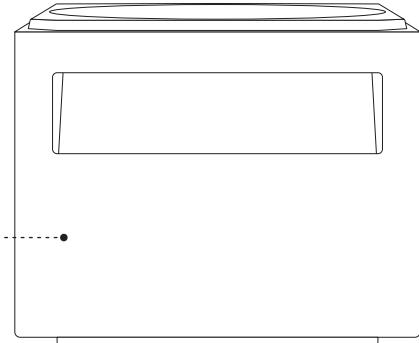
木盖

天然的扁柏吸收水分特性能使香气附着在食物上。



锅身

采用含有99.9%碳的碳石墨材料制成。因其高蓄热性和远红外线效果，能够快速地煮熟食材以及使食材入味。陶瓷涂层可防止食材粘锅。能够使用洗碗机清洗。



2. 基本的使用方法

热源

能够用于明火（瓦斯炉）、IH感应炉以及烤箱等热源。不过请注意，带有敏感温度控制装置的IH感应炉可能会出现故障，并关闭感应炉电源。由于碳石墨会吸收微波，因此不能将其用于微波炉。



火势

由于ANAORI kakugama高蓄热性的特性，所以一旦热量扩散到整体之后，用小火就足以达到预期的加热效果。如果发生溢出情况，请试试将火势调整到较低水平。

3. 安全注意事项

由于其高导热率的特性，在烹饪过程中会变得非常地热。而且由于其的高蓄热性，即使在切断热源之后也会继续保持高热的状态，因此以免烫伤，在触碰外盖或锅身的时候，请借助烤箱手套等工具。此外，在将其放置在桌子等地方时，请使用锅垫。



为了提高ANAORI kakugama的蓄热性，我们特意选取了碳石墨块进行设计，因此本产品相当地重，在搬运或者收纳等的时候请注意处理。



请勿使用出现裂痕的本产品，因为对已经产生裂痕的本产品继续使用的话，裂痕范围有可能会出现扩大的情况。



轻微的缺口在使用中不会构成问题，但在使用时请注意以免割伤。



由于木盖是使用天然扁柏制成的，请勿将其放置在火源附近。此外，请勿将其用于烤箱的烹饪上。

请勿将其用于食材烹饪以外的地方。

4. 长期使用的诀窍

使用说明书 - 15

请谨记时常小心处理。

碳石墨是一种高密度的坚固材料，但如果它与坚硬或尖锐的物体发生碰撞，或者如果锅身和外盖发生强烈碰撞，可能会出现破裂或碎裂的情况。因此在使用、清洁或移动本产品时，请轻拿轻放。



使用前

第一次使用本产品前，请用软海绵蘸取中性洗涤剂清洗。此外，由于木盖是以天然扁柏制成，因此刚开始使用的时候会有浓烈的扁柏香味。如果香味让您感到困扰，可以在大锅里煮一下，然后彻底烘干之后可淡化香味。



关于烹饪器具

对于刮铲、钳子等烹饪器具，我们建议使用木制、耐热硅胶或尼龙等由柔软材料制成的。请勿使用金属制的器具，因为此材料会损坏陶瓷涂层和碳石墨。



清洗方法

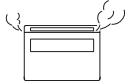
使用后，请用蘸有中性洗涤剂的软海绵对其清洗，并彻底干燥。由于清洁剂等的研磨剂、漂白剂、稀释液类、金属刷帚等会损害陶瓷涂层和碳石墨，请勿使用。

5. 其他

使用说明书 - 16

吸附着异味的情况

如果本产品渗入了油的味道或者强烈菜肴香味的时候，可加水将其煮至20分钟。如果您特别在意此味道，可以将小苏打加入水中（每1升水加入5-10克小苏打）煮至10-20分钟之后放置几个小时再把水倒掉。



污垢难以去除或在表面烧焦时的情况

用蘸水的三聚氰胺海绵轻轻擦洗，或用热水擦拭污渍之后，用软海绵或布冲洗。如果出现烧焦的情况，用小苏打（每1升5-10克小苏打）煮至10分钟之后，并将其放置一段时间至水温变凉，然后将水倒掉，再用软海绵擦洗。

如果将上盖作为烤盘与明火直接接触的话，在极少数情况下，有可能会变白。

但此情况并不会影响该产品的安全性和性能，请安心使用。

急速冷却以及急速加热时

碳石墨对急剧的温度变化有很强的适应性，所以可以将其用来急速冷却或急速加热都没有问题。但是，陶瓷涂层的耐热温度上限是300°C，所以请不要将其加热至在300°C以上。

6. 安心使用的诀窍

使用说明书 - 17

表面涂层剥落时

自购买ANAOR之日起一年内提供免费维修陶瓷涂层的服务，1年后有关陶瓷涂层的维修，我们提供有偿维修服务。
详情请联系ANAORI的客服人员。



【ANAORI客服】邮箱地址: customer_service@anaori.com

如果部件受损无法提供修理服务，请个别地购入锅身、外盖、木盖等其他部件。

Q 能够实现无水烹饪吗？

A 使用如西红柿等含有大量水分的食物，或通过添加少量的水，能够实现在几乎无水的状态下进行烹饪。不过请注意，如果使用如土豆等含水量低的蔬菜，可能会造成烧焦情况。

Q 请告诉我有关远红外线的详细效果。

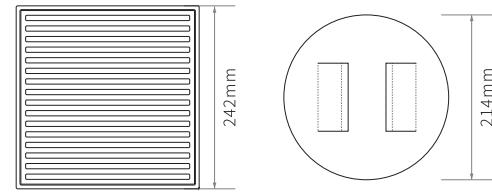
A 光根据其热量和波长的不同，也拥有不同的特点。而具有热效应波长的远红外线，能够振动食物的分子，使热量从中心通过。使用炭火是一种充分利用其效果的烹饪方法，能够将米饭煮得松软可口，这从古时候的日本开始便是一件街知巷闻的事情。

商品规格(大小、容量、重量)

使用说明书 - 18

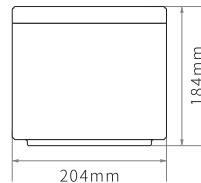
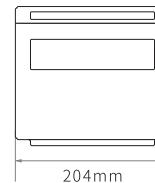
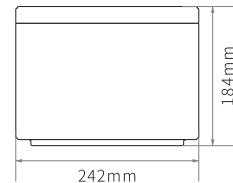
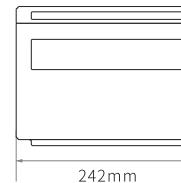
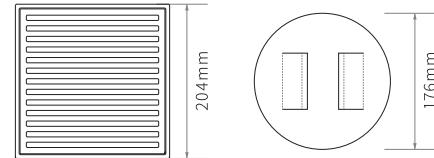
ANAORI kakugama 5.1ℓ

LKG01S



ANAORI kakugama 3.4ℓ

MKG01S



水满时容量 5.1ℓ

重量 约7.9公斤(锅身6.3公斤 锅盖1.6公斤)

材质 锅身、外盖：碳 / 内层盖：扁柏

耐热温度 摄氏300度

相容热源 IH感应炉、瓦斯炉、烤箱

水满时容量 3.4ℓ

重量 约6公斤(锅身4.8公斤、锅盖1.2公斤)

材质 锅身、外盖：碳 / 内层盖：扁柏

耐热温度 摄氏300度

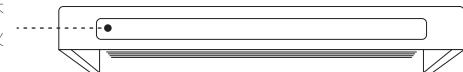
相容热源 IH感应炉、瓦斯炉、烤箱

1. ANAORI kakugama 的特徵

使用說明書 - 19

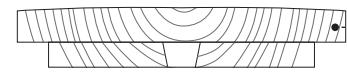
上蓋

與本體同樣地以碳石墨製成。不僅能用於蓋子，還能夠直接對火當作烤盤使用。



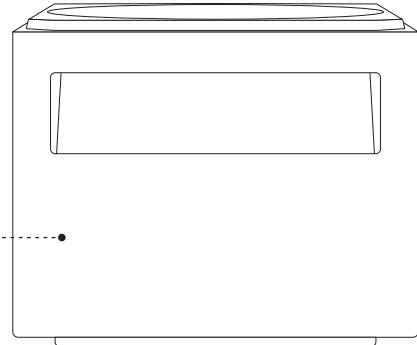
木蓋

具有天然檜木的潮解性，能讓香氣附著在食材上。



本體

碳素純度99.9%的碳石墨材質。透過高蓄熱性和遠紅外線效果，能讓食材內部快速熟透並更加入味。陶瓷塗層讓食材不會沾黏。也能用洗碗機來清洗。



2. 基本使用方法

使用說明書 - 20

熱源

可以使用直火（瓦斯）、電磁爐、烤箱等熱源。但是使用具有纖細的控溫裝置的電磁爐時，可能會因為出現錯誤現象而使電磁爐停止。而因為碳石墨會將微波吸收掉的緣故，則無法使用微波爐。



火候

因為ANAORI kakugama具有相當高的蓄熱性，只要整體加熱過一次後轉為小火也能夠帶來足夠的熱源。當內容物因沸騰溢出時請將火力調弱。

3. 安全上的注意事項

因為導熱性相當地高，在料理途中會變得非常地燙。而因為材質的高蓄熱性，當切斷熱源後熱度也會持續相當一段時間，當需要觸碰上蓋或本體時請千萬要小心燙傷。並且，當需要放置於桌上時建議墊一層墊子。



為了提高ANAORI kakugama的蓄熱性，是從整塊碳石墨所雕刻所設計出來的。因此本產品相當地重，搬運與收納時請特別謹慎小心。



萬一產品出現裂縫仍舊繼續使用的話，可能會使裂縫擴大而造成破碎。因此請千萬不要繼續使用。



出現細小的缺口雖不影響使用，但是請特別小心因缺口而造成受傷。



木蓋是以天然檜木所製成，因此請不要放置於火源附近。另外也請避免使用放進烤箱內使用。

也請不要用於烹調食材以外之用途。

4. 為了延長使用期間

使用說明書 - 21

請溫柔謹慎地使用

碳石墨雖是高密度的堅固素材，但是以堅硬物或是銳利物碰撞，或是在本體和上蓋部分用力接觸時可能會造成破碎或是缺口。使用或是清洗、移動時請溫柔謹慎地使用。



使用前

第一次使用產品時請先使用柔軟的海綿和中性清潔劑洗過。另外，因為木蓋是用天然的檜木製成，所以可能會有強烈的檜木香氣。若對該氣味感到不適請放入稍大的鍋具內煮沸後風乾，氣味將會變得柔和。



關於烹調器具

鍋鏟或夾子等廚具，建議使用木頭、矽膠或尼龍等柔軟素材的產品。金屬或是陶瓷塗層產品可能會刮傷碳石墨材質請避免使用。



清洗方法

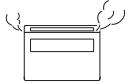
請用海綿沾中性清潔劑刷洗並充分使之乾燥。一般常見的研磨劑、漂白劑、各類稀釋液、鋼刷等可能會造成陶瓷塗層和碳石墨劣化，因此請避免使用。

5. 其他

使用說明書 - 22

當沾到異味的時候

當因為油或是強烈香氣的料理而沾染上氣味時，請放入水後使之沸騰20分鐘。若仍舊在意的話請在水中放入小蘇打（1公升大約放入5-10公克），並煮沸10至20分鐘。之後不用倒水放至幾個小時即可。



當污垢難以去除或有燒焦痕的時候

可使用沾濕的科技海綿輕輕刷洗，或是先用熱水浸泡污垢過再以柔軟的海綿或是布料刷洗。萬一沾染到燒焦痕時請在水中放入小蘇打（1公升大約放入5-10公克），並煮沸10分鐘。水溫減退後將之倒掉再以柔軟海綿刷洗。

將上蓋做為烤盤以直接火源燒烤時可能會出現白色之變色區域。

這並不影響安全性或是功能，請繼續使用。

關於急速冷卻或急速加熱

碳石墨對急遽的溫度變化有極高的耐性，對急速冷卻和加熱的使用上並無問題。但是陶瓷塗層的耐熱溫度上限是300度，請不要加熱超過300度以上。

當塗層剝落的時候

於ANAORI購買後1年內能夠免費進行陶瓷塗層的修復。超過1年之後將實行收費修復。詳情請向ANAORI客服小組諮詢。

[ANAORI客服小組] 電子信箱:customer_service@anaori.com

雖然無法對本體的破損施行修復，但是本體、上蓋、木蓋都能夠分別購買。



(Q) 能進行無水烹調嗎？

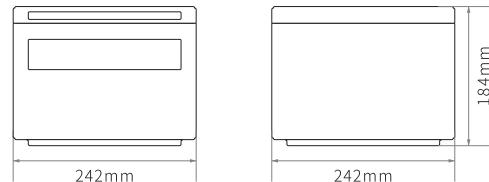
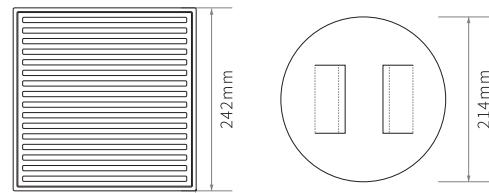
(A) 放入番茄等富含水分的食材或是僅加入少量的水，即可做到近乎無水狀態的烹調。但是若使用番薯類等含水較少的蔬菜則可能導致鍋內沾上燒焦痕，請特別注意。

(Q) 請說明一下遠紅外線效果

(A) 光線會因為熱能和波長而有各種特徵。包含熱作用波長的遠紅外線能夠讓食材的分子振動，使熱能也能傳達中心。日本自古以來使用炭火就是利用這種效果的烹飪手法，能夠讓白米飯變得飽滿可口。

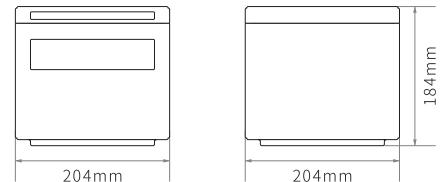
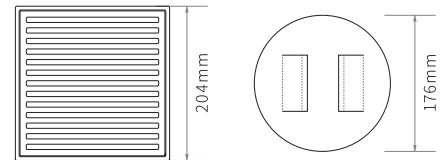
ANAORI kakugama 5.1ℓ

LKG01S



ANAORI kakugama 3.4ℓ

MKG01S



水滿時容量

5.1ℓ

重量

約7.9公斤(鍋身6.3公斤、鍋蓋1.6公斤)

材質

鍋身、外蓋：碳 / 內層蓋：扁柏

耐熱溫度

攝氏300度

相容熱源

IH感應爐、瓦斯爐、烤箱

水滿時容量

3.4ℓ

重量

約6公斤(鍋身4.8公斤、鍋蓋1.2公斤)

材質

鍋身、外蓋：碳 / 內層蓋：扁柏

耐熱溫度

攝氏300度

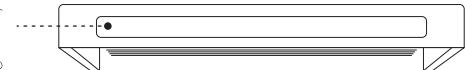
相容熱源

IH感應爐、瓦斯爐、烤箱

1. ANAORI kakugama の特徴

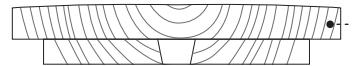
上蓋

本体と同じカーボン・グラファイト素材。上蓋としてだけではなく、直火にかけてグリルパンとしても使用できます。



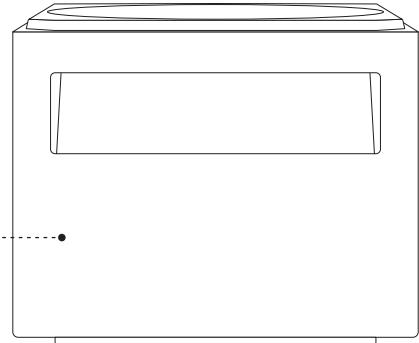
木蓋

天然のヒノキならではの吸湿性があり、香りを食材にまとわせることができます。



本体

炭素99.9%のカーボン・グラファイト素材。高い蓄熱性と遠赤外線効果により、食材への火入れの速さや味染みの良さを可能にします。セラミック・コーティングにより食材がこびりつきません。食器洗い機の利用もできます。



2. 基本的な使い方

熱源

直火（ガス）やIHクッキングヒーター、オーブンなどの熱源で使用できます。なお、繊細な温度制御装置がついているIHクッキングヒーターは、エラーが出てIHの電源がOFFになってしまう可能性あります。電子レンジはカーボン・グラファイトがマイクロ波を吸収してしまうため使用できません。



火加減

ANAORI kakugamaは蓄熱性が高いので、一度全体に熱がまわった後は弱火で十分な加熱効果が得られます。吹きこぼれた際は火を弱くするなど調整をしてください。

3. 安全上の注意

熱伝導率が高く、調理中はとても熱くなります。高い蓄熱性のため、熱源から下ろした後も熱い状態が続きますので、上蓋や本体に触れる際には鍋つかみなどをご使用の上、火傷に十分ご注意ください。また、テーブルなどに置かれる際には鍋敷を使うことをおすすめします。



ANAORI kakugamaは蓄熱性を高めるために、カーボン・グラファイトの塊を活かした設計になっていますので、とても重い調理道具です。持ち運びや収納などお取り扱いは慎重にしてください。



万が一、ヒビが入ってしまったものをそのまま使用になると、亀裂が広がり割れる可能性がありますので、絶対に使用しないでください。



小さな欠けは使用上の問題はありませんが、欠片で怪我をする恐れがありますので十分ご注意ください。



木蓋は天然のヒノキ材を使用していますので、火元の近くには置かないようにしてください。また、オーブン調理での使用は避けてください。

食材の調理以外の用途には使用しないでください。

4. 長くお使いいただくために

取扱説明書 - 27

やさしくお取り扱いください

カーボン・グラファイトは高密度で強い素材ですが、固いものや先の尖ったものにぶつけたり、本体と上蓋を強く接触させると割れたり欠けたりすることがあります。使用時や洗浄、移動の際にはやさしくお取り扱いください。



ご使用前に

はじめてお使いになる際は、中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗ってから使用してください。また、木蓋は天然のヒノキを使用していますので、使い始めはヒノキの香りが強い場合があります。香りが気になるときは、大きめの鍋で煮沸してしっかり乾燥させると香りがやわらぎます。



調理器具について

ヘラやトングなどの調理器具は、木や耐熱性のシリコン、ナイロンなどのやわらかい素材のものをおすすめします。金属製のものはセラミック・コーティングやカーボン・グラファイトを傷めますので、使用しないでください。



洗い方

使用後は中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗い、しっかりと乾燥させてください。セラミック・コーティングやカーボン・グラファイトの劣化の原因となりますので、クレンザーなどの研磨剤、漂白剤、シンナー類、金属たわしなどは使用しないでください。

5. その他

取扱説明書 - 28

においがついてしまったとき

油や香りの強い料理をしておいが染み込んだ場合は、水を入れて20分ほど沸騰させてください。特に気になる場合は、重曹を入れた水(1リットルにつき重曹5-10gが目安)で、10分から20分沸騰させた後、水を捨てずにそのまま数時間おくと効果的です。



汚れが落ちにくかったり焦げがついてしまったとき

水で濡らしたメラミンスポンジで軽くこするか、お湯で汚れをふやかしてから、やわらかいスポンジや布で洗い流してください。万が一焦げがついた場合は、重曹を加えた水(1リットルにつき重曹5-10gが目安)で10分ほど沸騰させます。そのまま粗熱がとれるまでおいておき、水を捨ててからやわらかいスポンジで洗ってください。

上蓋をグリルとして直火使用するとまれに白く変色する場合があります

安全性や機能には影響ありませんので、そのまま使用できます。

急冷や急加熱の使用

カーボン・グラファイトは急激な温度変化には強いので、急冷や急加熱での使用は問題ありません。ただし、セラミック・コーティングの耐熱温度の上限は300度ですので、300度を越す加熱は控えてください。

6. 安心してお使いいただくために

取扱説明書 - 29

コーティングが剥がれてしまったとき

ANAORIではご購入から1年間無償でセラミック・コーティングのリペアをお受けします。1年が経過した後のセラミック・コーティングのリペアについては、有償にてお受けします。詳しくはANAORIカスタマーサービスにご相談ください。



[ANAORI カスタマーサービス] メールアドレス: customer_service@anaori.com

破損については修理することができませんが、本体、上蓋、木蓋、それぞれ単体でのご購入が可能です。

Q 無水調理はできますか？

A トマトなどの水分の多い食材や少量の水を加えることで、ほぼ無水に近い状態で調理が可能です。いも類など水分の少ない野菜では焦げの原因になりますのでご注意ください。

Q 遠赤外線効果について教えてください。

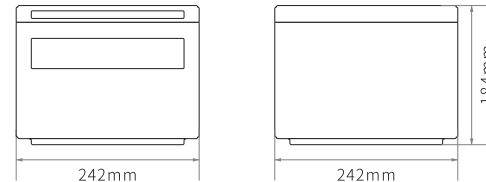
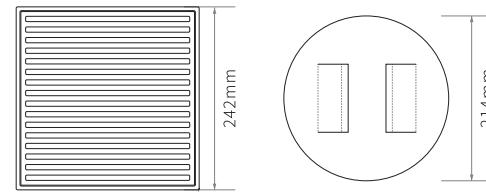
A 光は熱量や波長によってそれぞれ特徴があります。熱的作用のある波長を含む遠赤外線は、食材の分子を振動させて、中心からも熱を通します。日本では古くから炭火がその効果を生かした調理法で、ごはんをふっくら美味しい炊き上げることで知られています。

商品スペック(サイズ、容量、重量)

取扱説明書 - 30

ANAORI kakugama 5.1ℓ

LKG01S



満水容量

5.1ℓ

重量

約 7.9kg(本体 6.3kg 蓋 1.6kg)

材質

本体・上蓋：カーボン／内蓋：ヒノキ

耐熱温度

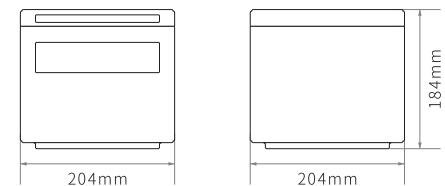
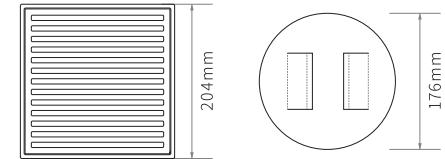
300 度

対応熱源

IH／ガス(直火)／オーブン

ANAORI kakugama 3.4ℓ

MKG01S



満水容量

3.4ℓ

重量

約 6kg(本体 4.8kg 蓋 1.2kg)

材質

本体・上蓋：カーボン／内蓋：ヒノキ

耐熱温度

300 度

対応熱源

IH／ガス(直火)／オーブン