

※ご使用の前に必ずお読みください。

鉄製調理器具の取り扱いについて

この度は本品をお買い求めいただき誠に有難うございます。当製品含む鉄鍋は、熱まわりがよく丈夫で長持ちな調理器具として昔から重宝されている材質ですが、使い方によっては焦げ付きやすい点がございます。使用前の準備や使用後のお手入れなどをよくお読みの上で使用ください。また鉄鍋から溶け出る鉄分は体内への吸収率が高く、鉄分不足を補う重要な手段として注目されています。

使用可能熱源



鉄製調理器具の色ムラについて

当製品含む鉄鍋はご使用前の錆びを抑えるため酸化皮膜処理（濃紺、赤紫色の被膜）とクリア塗装が施してあります。しかし、当製品は鉄鍋の鉄分がより多く調理した食材に溶け出るよう、あえて酸化皮膜を薄く加工しております。その為ごくわずかな皮膜厚さの変化が表面の色ムラや斑点模様として現れる場合がありますが、鉄分の溶出量を出るだけ多くするための加工法によるものです。ご使用上差し支えございませんのでご安心ください。

【例：斑点模様、色ムラ】

ご使用上差し支えございません。下記、クリア塗装の取り除き方で色が変化します。



クリア塗装の取り除き方法（ガス・IH同様） 強火厳禁

①鉄鍋全体を弱火～中火でむらなく加熱してください。煙（見えにくい事があります）と特有の臭気が出てきますが、これはクリア塗装が熱によって気化して取り除かれている状態になります。煙が出なくなるまで十分加熱し鍋表面の色が変わればクリア塗装はほとんど取り除かれています。煙が出なくなってから更に弱火～中火で4～5分加熱し、終わったら火を消して鉄鍋を冷ましてください。



※イラストは一般的な注意事項を示すものであり実際の形状とは異なる場合がございます。

②鉄鍋が冷えたら、たわしやスポンジの固い部分でこすって洗い流してください。①の工程でクリア塗装は気化して取り除きますが、IH 電磁調理器は接している面からしか加熱されないで側面まで熱がうまく伝わっていない可能性があります。その場合、クリア塗装が取りきれないことがあるので念のため右図の通り洗い流してください。

※それでもクリア塗装が取り除かれているかご心配の場合は、クズ野菜（野菜の皮や芯部分）を使って炒め物をしてください。

③洗い終わったら水気をよく拭き取り、鉄鍋の内面に油をたっぷり塗り、再び加熱して油をなじませてご使用ください。

※当製品は鉄製調理器具のため、こびり付きにくいふっ素樹脂加工は施していません。調理をする際は必ず油をひいてからご使用ください。



※鉄製品ですので、強火で加熱し続けると局部では焦げ付きが発生します。また鉄は錆びやすい材質です。錆びや焦げ付きが発生しましたら、たわし・スポンジで焦げや錆びを落とすとしていただき③の作業を繰り返せば問題なくお使いいただけます。

使用後のお手入れ

使用後は③の工程のように油を塗ってから保管してください。塗った油が油膜の役割となって錆びの発生を防止します。

使用上の注意

- 使用する前に必ずクリア塗装を空焼きで取り除いてからご使用ください。
- クリア塗装を取り除かず調理しますと、斑に剥がれたり色ムラになったりします。その際は一度たわして内面を洗い流し、再度【クリア塗装の取り除き方法】の工程①から行ってください。
- クリア塗装の成分は食品衛生法の安全基準を満たしていますので、万一、身体内に摂取しても人体に害はありませんのでご安心ください。
- IH電磁調理器を使用してクリア塗装を取り除く場合、加熱した時に外面のクリア塗装がIH表面に付着する場合がありますので速やかに拭き取ってください。（表面が熱くなっていますので火傷に十分注意してください。）クリア塗装がIH表面に付着し拭き取っても取れない場合は、お持ちのIH電磁調理器の取扱説明書に記入されているお手入れ方法をご覧ください。IHトッププレート用のクリームクレンザー等を使用する旨がご案内されています。

- クリア塗装を取り除かず調理しますと、鍋内面のクリア塗装が剥がれている部分と剥がれていない部分で斑に大きく色が異なる場合があります。こちらは使用に伴って鍋全体が黒くなっていきますのでご使用上差し支えございません。
- 鍋に塗布しているクリア塗装は、あくまでも使用開始になるまでのサビ止めの目的ですが、使用しているクリア塗装は食品衛生法の規格に適合しており、完全に取り除かれていない状態でそのまま使用しても衛生上問題はありません。しかし料理の味等が変化してしまう可能性がありますので最初に取り除いてからご使用ください。
- 調理中や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ることのないよう十分注意してください。
- 鍋はコンロ中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が取っ手に達しないようにして使用してください。また、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- 取っ手がゆるんだら使用しないでください。脱落して火傷の危険があります。
- 取っ手のガタツキの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 極度の空だきはしないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの炎が消えたり、調理器の故障原因となります。
- 天ぷら料理には使用しないでください。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- 初期の使用においては、酸等の多い料理をされたり、アクの強い材料（ごぼう・れんこん等）で十分アク抜きをしないで調理された場合は、鍋や材料が変色することがありますが、ご使用上差し支えございません。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は、使用しないで購入店や問い合わせ先にご連絡ください。

お手入れ方法

- クリア塗装はあくまで使用前までの錆止め加工のため、取り除かれると鉄鍋が非常に錆びやすい状態となります。ご使用後はよく水気を拭き取ってから薄く油を塗って保管してください。塗った油が鉄鍋になじむと油膜の役割を果たすので、油がなじんでいない場合は錆が発生しやすくなります。
- 調理後は鍋が冷めてから食器用洗剤やスポンジを使って洗ってください。調理直後の鍋が熱いまわすと鉄鍋になじませた油まで洗い流されて錆が発生しやすくなります。
- 焦げ付きやこびりついた汚れ、また発生してしまった錆はたわし等でこすって落としてください。当製品は材質が鉄製で丈夫なため、たわし等をお使いになっても大丈夫です。錆を落としたり洗い流し、水気をよく拭き取ってから油を塗ってください。
- 鉄製調理器具はご使用に伴い、繰り返すことで油が鉄鍋になじみ錆びにくくなると共に焦げ付きにくくなります。

※ガス機器にてご使用の場合は必ず換気扇を回すか、窓を開けてください。

換気扇をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。詳しくはガス機器の取扱説明書をご覧ください。

製造元



杉山金属株式会社

〒959-1276 新潟県東燕市小池3 6 3 3 - 1 0 番地

TEL.0256-63-8125(代) FAX.0256-63-8126

営業時間 9:00～17:00(土・日・祝日除く)



袋:PE