

使用上の注意

- フライパンに施しているクリア塗装(サビ止め塗装)は、あくまでも使用開始になるまでのサビ止め目的であります。使用している塗料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。やけど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に注意してください。
- フライパンはコンロ中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 火がハンドルに当たらないように、また隣接するコンロの火が当たらないように向きを調整して使用してください。
- 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。ガスの火が消えたり、ガス機器の故障原因となります。
- 浅いフライパンは天ぷら料理等に使用しないでください。
- 深さのあるフライパンを天ぷら料理等に使用する場合、油量はフライパンの深さ1/3を目安にしてください。油が吹きこぼれると火災の危険があります。また、調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 調理をする際、酸等の多い料理(トマト料理等)やアクの強い材料(ごぼう、れんこん等)で調理をされた場合、食材の成分と鉄分が反応して、変色することがあります。味に影響はなく体にも無害でありご使用上問題ありませんのでご了承ください。
- 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、使用しないで購入先や問い合わせ先にご連絡ください。
- フェノール樹脂のハンドルは、ゆるんだら使用しないでください。脱落してやけど等の危険があります。またハンドルのガタツキや破損に対し、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絶対にしないでください。

『KS-3039 ~ KS-3044 匠味シリーズ』ご使用のお客様へ

匠味シリーズの木製ハンドルはご使用に伴いガタツキが発生する場合があります。ガタツキが発生した場合は、ネジを締め直してご使用ください。万一締め直してもガタツキが直らない場合は杉山金属までご連絡ください。

※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。

お手入れについて(ご使用後・2回目以降)

- クリア塗装(サビ止め塗装)はあくまで使用前までのサビ止め加工のため、取り除かれるとフライパンが非常にサビ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。
- 調理後はフライパンが温かいうちにタワシ等を使用して、お湯で汚れを落としてください。
- 食器用洗剤、食洗機を使用しますと、フライパンになじませた油まで洗い流されてサビが発生しやすくなりますのでご注意ください。
- 焦げ付きやこびりついた汚れ、また発生してしまったサビはタワシ等でこすって落としてください。サビを落としたら洗い流し、水気をよく拭き取ってから油を塗ってください。

使用可能熱源



ガス



電
磁
調
理
器



電
磁
調
理
器



ハ
ロ
ゲ
ン
ヒ
ー
タ
ー



シ
ー
ズ
ヒ
ー
タ
ー



ラ
ジ
エ
ン
ト
ヒ
ー
タ
ー

! ご使用の前に !

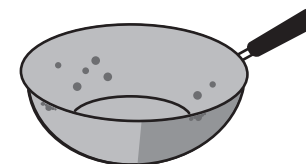
必ずお読みください

ご使用前に必ずクリア塗装(サビ止め塗装)を取り除いてからご使用ください。

表面の色ムラ、斑点模様、縁の気泡について

製造工程上発生してしまうものですが、ご使用上問題はありません。

加熱されることにより、色ムラも斑点模様も縁の気泡もなくなります。



【例:色ムラ、斑点模様、縁の気泡】

製造元



杉山金属株式会社

MT.CEDAR

〒959-1276 新潟県燕市小池 3633-10
TEL:0256-63-8125 / FAX:0256-63-8126
受付時間 9:00~12:00/13:00~17:00(土日祝は除く)



袋:PP

取扱説明書

BC08

日本製

鉄製フライパンの取り扱いについて(ご使用前)

【クリア塗装(サビ止め塗装)の取り除き方法】

■ガス火の場合

①『空焼き』をします

中火で熱し、徐々に強火にして15~20分フライパンを傾けながら全体をむらなく加熱します。煙と特有の臭気が出ますが、これはクリア塗装(サビ止め塗装)が熱によって気化している状態になります。

煙が出なくなるまで充分に加熱し本体の色が変わればクリア塗装(サビ止め塗装)がほとんど取り除かれています。

※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洗います

フライパン本体が冷えたら、タワシ等で内面を洗い流します。フライパン本体を洗い流した後は水気をよく拭き取ります。



③油を注ぎます

本体に多めの油を注ぎ、再び加熱して油を本体になじませます。

※余った油はオイルポットへ移してください。



④野菜クズを炒めます

野菜の皮や芯などの野菜クズを使って一度炒めものをしてください。焦げ付く一歩手前で炒めるのを止め、炒めた野菜クズを捨てます。



ここまでの作業で【クリア塗装(サビ止め塗装)の取り除き方法】は完了になります。後の作業は【お手入れについて】をご参照ください。(裏面記載)

■IH(電磁調理器)の場合

金属タワシ等で内外面のクリア塗装(サビ止め塗装)をこすり落としてください。

※水気をよく拭き取り、油を引いてから④の野菜クズを炒める作業を行ってください。



▲IH(電磁調理器)での空焼きはお控えください。

※IHのトッププレートにクリア塗装(サビ止め塗装)が付着すること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やけどに十分注意してください。)

※クリア塗装(サビ止め塗装)がIHのトッププレートに付着し、拭き取っても取れない場合は、IHのトッププレート用のクリームクレンザー等を使ってください。詳しくはIH(電磁調理器)の取扱説明書に記載されているお手入れ方法をご覧ください。

※右のQRコードから動画で“ガス火”による【クリア塗装(サビ止め塗装)の取り除き方】をご覧ください。▶



※右のQRコードからフライパンのお困りごとQ&Aをご覧ください。▶

