

ハンドルが取り外せる LOQY(ロッキー)シリーズ ステンレス製アルシミー 取扱説明書

この度はデバイヤー製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用になる前にこの取扱説明書を最後までよくお読みの上、
安全に注意してご使用ください。
また、この取扱説明書は大切に保管してください。

ご使用になる前に

- 調理以外の目的では絶対に使用しないでください。また、de BuyerのLOQYシリーズにお使いください。
- 初めて使用する際は、布または柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗い、流水ですすいでください。
- 乾かす際は、鉄フライパン以外は絶対に火にかけて乾かさないでください。
- ハンドルは食洗器はお使いいただけません。また、水に浸したままにしないようにお願いします。
- 使用する前に本体やハンドルにぐらつきなどの不具合がないことを確認してください。
- 製品にシールが貼ってある場合はシールを剥がしてからご使用ください。
- お子様の手の届かないところでのご使用または保管をお願いします。
- ハンドルは調理の際に火にあたらないようお気を付けてお使いください。
- ハンドルが取り付けにくくなりましたら少量の油をハンドル下部に差してお使いください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合がございましたら、使用前にお買い求めのお店または下記、総輸入発売元までお問合せください。

ハンドル(別売り)の取り付け方法

▶ LOQY用ステンレスハンドルの取り付け方

ハンドルを持ち、斜め上から鍋の横にある取っ手部分の溝に引掛け、カチッと音がするまで下に下げます。



▶ LOQY用ステンレスハンドルの取り外し方

ハンドルの黒いボタンを上へ引き上げながら、ハンドルを斜め上に引き上げて外します。

- *調理中や移動の際にハンドルのボタンを動かさないようにお願いします。誤って外れる原因となります。
- **オープン調理の際はハンドルを外してください。



▶ LOQY用木製サイドハンドルの取り付け方

木製サイドハンドルを持ち、鍋の横にある取付部分にハンドルの片側を差し込み、残りの部分を被せるように差し込みます。この時横に引っ張っても外れないことをご確認ください。

*持ち上げる際には木製サイドハンドルを引っ張らずに押し付ける形を持ってください。

**必ず2つセットでご使用ください。ステンレスハンドルとの併用は避け下さい。



▶ LOQY用木製サイドハンドルの取り外し方

木製サイドハンドルを片側から外します。

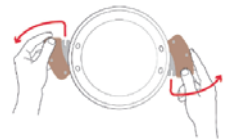
その時、左右で取り外す方向を逆にします。

左側のハンドルを上側から外した場合、

右側のハンドルは下側から外します。

*木製サイドハンドルを外すときは鍋が冷めてから行ってください。

**オープン調理の際はハンドルを外してください。



ステンレスハンドル・木製サイドハンドル共に、調理中はお取り外しください。

安全に長くご使用いただくためのご注意

■ 調理でのご注意

- 空焚きは絶対におやめください。
- 調理後は長時間、本製品に食品を入れたままにしないでください。
- 加熱中は火元を離れないでください。火元を離れる時は必ず火を止めてください。
- 調理中、調理直後は本体が熱くなっています。火傷の恐れがありますのでご注意ください。特に幼児の手に触れることのないようにしてください。
- フライパンは天ぷら等の揚げ物料理には使用しないでください。油に引火する危険があります。
- 鍋を天ぷら等の料理にご使用になる場合には、油の過熱により火災の恐れがありますので下記の点にご注意ください。
 - *調理中は絶対に火元を離れないでください。火元を離れる際は必ず火を止めてください。
 - *調理油は半分以下でのご使用になり、調理油の温度を200°C以上に上昇させないでください。
 - *調理中に蓋をしたり、食材を入れずに加熱し続けたりしないでください。調理油の温度が急激に上がり、発火の恐れがあります。
 - *電磁調理器を使用する場合は内蔵されている温度センサーと温度の誤差が生じる場合があります。
- 極端な空焚きに近い調理は、底の変色や変形の原因となります。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れる際は油がはねる恐れがありますのでご注意ください。
- 熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化は避けてください。変形の原因となります。
- 改造、分解、修理は絶対にしないでください。
- 汁物を加熱する際は強火で一気に加熱しないでください。また、加熱中はよくかき混ぜてください。
- 鍋やフライパンの中で材料を刻まないでください。
- 調理中はハンドルを外してください。また、調理後に取っ手にハンドルを取り付ける際はご注意ください。火傷の危険性があります。
- 使用後はよく洗い、乾燥させるか、乾いた布等で拭き取ってください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置、湿気の多い場所に保管しないでください。錆の原因となります。
- 鉄やアルミなどの異なる金属と接触したまま放置しないでください。錆の原因となります。
- ごぼうやレンコン、豆などのアクの強いものを料理すると、ステンレスが黒く変色する事がありますが、健康上の問題はありません。

■ 使用機器のご注意

- 鍋やフライパンはコンロの中央部に置き、安定した状態で使用してください。特にサイズが小さい場合は不安定になりやすいのでご注意ください。
- 鍋やフライパンの底面からはみ出さないように火力を調節して使用してください。鍋やフライパンのサイズが小さい場合は更に火を弱めてご使用ください。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれ、煮こぼれによりガスの火が消えて調理器の故障の原因となります。
- 電磁調理器でご使用の場合は、必ず電磁調理器の取扱説明書をご確認の上、適正な火力で正しくご使用ください。また、「ブーン」や「ジーン」などの共振音が生じることがありますが、その際は製品の位置をずらすか、置きなおすと音が止まることがあります。
- 電磁調理器でご使用の場合は、ブースター機能の使用は避け、温度は徐々に上げてください。

■ 使用できない機器

- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。本体の転倒や異常過熱などによる火傷の原因となります。
- 電子レンジは使用しないでください。電子レンジの故障や引火の恐れがあります。
- 冷凍庫ではご使用になれません。

■ その他

- ハンドルがゆるんだらご使用を中止してください。ハンドルが脱落して火傷の恐れがあります。また、ハンドルの緩みや破損に対して改造、分解、修理などは危険ですので絶対におやめください。
- 鍋やフライパンは落としたりぶつけたりしないよう注意してください。
- ひび割れや欠けなどの異常が発生した場合は使用しないでください。



材料の種類: 本体/内側: ステンレス鋼(SUS304) 外側: ステンレス鋼(SUS430)
内層: アルミニウム合金 持ち手/ステンレス鋼
原産国: フランス



総輸入代理店: コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド
TEL: 03-5730-1609

1830年にフランスの北東ヴァル・ダジョルで誕生してから、料理の専門家と協力して「真の」調理・製菓器具を製造しているデバイヤー。プロフェッショナルから家庭料理まで両方のニーズを満たすため、絶えず革新を続けながら、調理器具の設計・製造をし続けています。

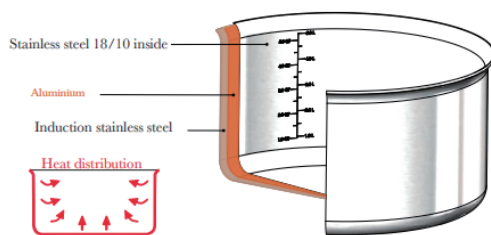
政府よりフランスで料理部門の企業として初めてCSRのコミットメントラベルを取得し、卓越した技術で作られたフライパンや鍋は世界中の一流シェフからも認められています。

今もなお熟練職人が多くの工程を手作業で行うという職人氣質が受け継がれ、
美味しいものを愛するすべての人に

「時間と手間をかけた美味しい料理」の実現をサポートします。

LOQY アルシミーのお手入れ方法

- 使用後はある程度冷めてから柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてぬるま湯でよく洗ってください。
- こげつきなどを落とす際は、ナイフやキズつけやすいものを使用しないでください。しばらくぬるま湯または熱湯につけてこげつきを柔らかくしたあと、中性洗剤をつけた柔らかいスポンジ等で洗ってください。
- 腐食防止のため、洗った後は水分を十分に拭き取ってから収納してください。
- 通常のお手入れには金属製のたわし、研磨剤の入ったスポンジや洗剤、アルカリ性洗剤、漂白剤、塩素系洗剤、クレンザー等をご使用にならないでください。鍋にキズが付いたり、腐食や錆の原因となります。
- 錆が発生した場合には粒子の細かなクレンザー等（鍋にキズが付く場合があります）を付けて擦り落とし、すすいでください。
- 使用後に白い斑点や虹色の変色が出ることがありますが、これは水道水中の鉄分、マグネシウム、カルシウム等が付着したものです。取り除く際は鍋に酢またはクエン酸とお湯を混ぜて沸かし、その後食器用洗剤を付けたスポンジ等で擦り落とししてください。



<三層のステンレス>

高品質なステンレスとアルミニウムとの多層構造で設計され、一般的なステンレスフライパンよりも熱が伝わりやすく、早く温まります。そのため、時短、エネルギー節約につながり、地球にも優しい商品です。

<取り外し可能なハンドル>

お好みに合わせた2種類のハンドルを選ぶことで、収納力がアップ。安全な設計でハンドルが取り付け部分にぴったり装着できます。

