

ハンドルが取り外せる LOQY(ロッキー)シリーズ 鉄フライパン ミネラルビー 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(ロッキー)シリーズにお使いください。
- 天然素材のため、商品の性質上細かい錆については発生していることがあります。その場合は金だわし等で擦って落としてからお使いください。
- 初めて使用する際は、錆び防止のために蜜蝋がコーティングされておりますので、高温のお湯でコーティングを落とし、必ず油ならしを行ってください。また、高温のお湯や油での火傷にご注意ください。
- 油ならしについては裏面をご参照ください。
- 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ご使用及び保管をしてください。
- 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、使用する前にお買い求めのお店または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。

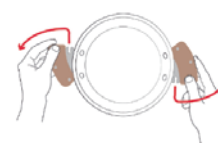
- *持ち上げる際には木製サイドハンドルを引っ張らずに押し付ける形で持ってください。
- **必ず2つセットでご使用ください。ステンレスハンドルとの併用はお避け下さい。



▶ 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

- 調理の際は油などをひいてご使用ください。
- フライパンをよく熱した後に食材を加え、強火で食材の両面を焼いてから火力を弱めて調理してください。
- 加熱中は火元を離れないでください。
- 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。
- 幼児の手に触れることのないようにしてください。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 調理後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。
- 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。
- 酸味の強い食材(トマトや白ワイン、レモンなど)は調理後白いしみがつくなどして、その後の調理の味付けを変えてしまうことがあります。その際には油慣らしを再度行ってください。

■ 使用機器のご注意

- 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。
- 火力がフライパンの底面からはみ出さないように火の調節をしてご使用してください。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。
- 隣接するコンロの炎がハンドルにあたらないよう向きを調整してください。

- 電磁調理器でのご使用の際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」などの共振音がす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場合があります。

■ 使用できない機器

- 電子レンジは使用しないでください。機器の故障や、引火の恐れがあります。
- ストーブの上は危険なため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。
- 食器洗浄機・食器乾燥機はご使用できません。

■ 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。
- 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。
- 使用方法やお手入れを誤ったり、ご使用にならない期間が長期にわたると錆が付いてしまう場合がありますが、その際は硬めのブラシ等で錆を取り除いてください。
- フライパンを使用した際に熱源に蜜蝋の残留が残っている場合はまだ熱源が熱いうちに吸水性のあるキッチンペーパーなどで、火傷に注意し、蜜蝋を拭き取ってください。



材料の種類: 本体/スチール(蜜蝋コーティング)
取っ手/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。

ミネラルビー（鉄フライパン）のお手入れ方法

油ならしについて

- フライパンのサビを防ぎ、こびりつきにくくお使いいただくために初めてご使用される際には、油ならしを行ってください。
- 高温のお湯でフライパンを洗い流した後に水分をキッチンペーパー等で拭き取り、フライパンの表面を覆う程度の食用油を約1mmほど注ぎ、煙が立つまで約3-5分程加熱してください。高温のお湯で洗う際には火傷にご注意ください。
- 煙が立ち始めたらただちに火を消してください。
- その後、熱した油を別のフライパン等へ移した後、キッチンペーパー等でフライパンの表面を拭いてください。油を移す際や、キッチンペーパー等で拭き取る際には火傷にご注意ください。
- 油ならしの間は、火元を離れないでください。
- フライパンは使い込むほど馴染みが良くなり、フライパンの色が濃くなるほど自然に表面の焦げ付きを防ぎます。

ご使用後のお手入れ

- ご使用後はお湯とスポンジやタワシ等を使って洗い、キッチンペーパーや布巾等で水分を拭き取り、加熱して水分を完全に飛ばしてください。馴染んだ油が洗い流されるのを防ぐため、中性洗剤はご使用にならないでください。
- キッチンペーパー等で食用油を薄く内側に刷り込むようにぬります。火傷には十分ご注意ください。
- 時々、フライパンの底面を覆うくらいの塩を入れ、約1分30秒程素早く熱した後、キッチンペーパー等で表面を拭きとってください。塩の成分がこれまでに調理した食材の残留物の付着やその匂いの付着を抑制するのに役立ちます。キッチンペーパー等で表面を拭く際は火傷にご注意ください。また、完了後はお湯で洗い流し、加熱して完全に水分を飛ばしてから、必ず油を塗ってください。
- 風通しの良い湿気の少ない場所に保管ください。
- フライパンを水に浸したままにしないでください。錆の原因となります。
- 食材が付着した場合はスポンジのザラザラした面やたわしを使って食材を落としてください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機はご使用にならないでください。

油慣らしとお手入れ方法の動画はこちらから >>

