

打出しの「フライパン」、「中華鍋」をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。

本製品は使えば使う程、育っていく道具です。

そのためにも、油を馴染ませながら使用することをオススメしています。

油が馴染んでくると、錆びにくく焦げ付きにくい道具になってきます。

末永くご使用いただくためにも、注意事項をご一読ください。

【 使用前に 】

●Step1 洗う ～錆び止めの油を落とす～

本製品は錆び止めのニス塗ってありませんので、空焼きの作業は不要です。ただし、ニスの代わりに油を塗布してありますので、初回使用時のみ中性洗剤でしっかりと洗い落としてください。洗い終わったら、水気が残らないようコンロでしっかりと乾かします。

●Step2 馴染し ～油を馴染ませ、フライパンを使いやすい状態にする～

洗い終わったら、馴染しをします。これをする事により、金属臭や細かい汚れを取り除き、表面に皮膜を作ります。鍋を十分に空焼きした後、多めに油を引き、野菜の捨ててしまう部分（ネギの頭やセロリの葉など）を使用して、鍋肌全体に油がいきわたるように弱火でじっくり炒めてください。

5～10分程度炒めたら、使用した食材と油を捨て、洗剤を使わずに鍋を洗ってください。

※馴染し作業のあと、鍋に黒い物が付着することがあります。これは黒皮鉄の炭化物で、身体に害はありません。もし気になる場合は、もう一度馴染しを行ってください。

【 日頃のお手入れ 】

●Point 1 洗う ～洗剤は使用しない～

調理後は洗剤を使わずに、天然素材の「たわし」で洗うことがオススメです。洗剤の油を分解する働きで、表面の皮膜がとれ、錆びやすく、焦げ付きやすくなります（馴染す前の状態になってしまいます）。ただ、洗い残しがあると腐食の原因となりますので、汚れ（焦げ、ソース、塩分など）はしっかりと落としてください。また、「金属たわし」は表面を傷つけるため、使用は出来る限り控えてください。

●Point 2 乾かす ～水気は厳禁～

鉄の道具はとても錆びやすく、特に水気を嫌います。洗い終わったあとは水気を拭き取り、必ずコンロにかけて水気をきちんと飛ばしてください。空拭きだけの場合、水気が残り、錆びが出る恐れがあります。※あまり長時間加熱し過ぎると、油が焼き切れてしまうので、あくまで乾かす程度にしてください。水気が飛んだら、鍋が温まっているうちにキッチンペーパーで油を薄く塗ると、より馴染みやすくなります。収納するときは出来る限り水気の少ない所に収納してください。

【 使用上の注意 】

●IHコンロで使用するときは、火力に十分注意してください。急激に温度変化を加えると、鍋が変形し、使用できなくなる恐れがあります。徐々に温度を上げるようにしてください。※ご使用の製品がIH対応かは、販売店までご確認ください。

●調理後はすぐに洗ってください。絶対に鍋には食材を入れたままにしないでください。入れたままにしておくと料理に金属臭が移ったり、水分や塩分で錆びや腐食を起こし、鍋を傷める原因になります。トマトやお酢などの酸性が強い食材については、特にご注意ください。