

対応の熱源



IHクッキング  
ヒーター



ガスコンロ



ラジエント  
ヒーター



ハロゲン  
ヒーター



シーズ  
ヒーター



ハイカロリー  
バーナー



カセット  
コンロ



オープン



電子  
レンジ

IH200V対応

- ▲ ハイカロリーバーナーは必ず中火以下でご使用ください。
- ▲ カセットコンロのご使用ではガスボンベの上に本製品がかからないようにご注意ください。ボンベが過熱され爆発の恐れがあります。
- ▲ 電子レンジ、オープンにおいてのご使用はできません。

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 品名  | gelsomino 天ぷら鍋アミ付23cm |
| 品番  | GEL-1                 |
| 材質の種類/<br>鍋本体：スチール 0.8mm(内径/23cm・満水容量/3.0L・適正油量1.3L)<br>表面処理/内外面：シリコンコート加工<br>取っ手：スチール(シリコンコート加工)<br>揚げアミ：スチール(シリコンコート加工) |                       |

※本製品は、昭和34年12月厚生省告示第370号「食品添加物等の規格基準」(改正平成18年3月31日厚生労働省告示第201号)による試験結果に適合しております。

お願い

お読みになった後はこの「取扱説明書」を保存してください。  
ご使用方法やお手入れ方法の確認にご利用いただけます。

※掲載の写真はイメージ写真です。

BH 中国製



ダンボール 袋:PE



※捨てるときは、お住まいの自治体の  
区分に従ってください。

●本製品に対するご意見、お気付きの点は、下記へご連絡ください。

株式会社 万年 **manner**

〒332-0002 埼玉県川口市弥平3-3-17  
TEL.048(224)9531(代)

ホームページ [manner.co.jp](http://manner.co.jp)

  
*Gelsomino*

For a happy kitchen time

天ぷら鍋アミ付23cm

取扱説明書

※ご使用前に必ずお読みください。

ご購入いただき、ありがとうございました。本製品を安全に正しくお使いいただくため、ご使用前に必ず下記取扱説明書をお読みください。間違つてご使用されますと、思わぬ事故やケガがされる場合があります。

### ⚠️ 特に注意 本製品が破損するおそれがあります。



食器洗い乾燥機  
使用不可



洗浄後の  
自然乾燥



火を  
はみ出さない



急な冷却は  
キケン

200ボルト  
電磁調理器具対応

### ご使用前に

- ⚠️ ストープの上では絶対使用しないでください。ヤケド、火災の原因になります。
- 本製品は天ぷら、揚げ物専用の鍋です。煮物など用途以外には使用しないでください。
- 電子レンジ、オーブンでは使用しないでください。
- 油量は安全のため、上下限線 MAX (上限) MIN (下限) の範囲でご使用ください。下限線を下回ると、揚げ物のこびり付き、焦げ、空焚きの原因になります。上限線を越えると、ハネ、こぼれの原因になりヤケドや火災の危険があります。
- 製品取り出しの際、手などを切らぬようゆっくりお開けください。
- 初めての使用前には、食器洗剤などで十分に洗い、**すぐに水気をよく拭き取り、乾燥させてからご使用ください。**
- 本製品はスチール製です。材質の性質上、水分が残っていたり、乾燥に時間がかかると、サビの発生を促進させますのですぐによく乾燥させてください。
- ご使用前に本製品の破損やガタツキがないかご確認ください。取っ手がガタツキ状態で使用されますと本体が脱落して、ヤケドや火災の原因になります。
- 異常を生じた場合は使用を中止してください。

### ご使用中の注意

- ⚠️ 取っ手が熱くなりますので、持つ場合は十分ご注意ください。
- ⚠️ ご使用中やご使用直後は本製品が熱くなっています。ヤケドの危険ありますので、お子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- ⚠️ 本体はコンロまた、クッキングヒーターの中央に乗せ、安定してご使用ください。
- ⚠️ 最高油量を超えるご使用はキケンです。
- ⚠️ ご使用中はフタやカバーをしないでください。
- コンロでの調理の際には、**炎の大きさに十分ご注意ください。**本製品の底面より炎がみだした状態で使用されますと、ヤケドなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロを同時にお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように、取っ手の向きを調節してください。

### 炎の大きさに注意

鍋底より大きくしない



- 200Vの調理器をご使用の際には、空焚きなどによる異常加熱にご注意ください。特に2kw以上のクッキングヒーターをご使用の際は、大変早く加熱されます。急激な温度変化は、本製品および調理器を破損するおそれがあります。使用中は、そばを離れず、調理状況を十分にご注意ください。
- ご使用中においては換気をよくしてください。
- **ご使用中はそばを離れないでください。**
- 空焚きは絶対しないでください。火災や本体の変型、ガスコンロの損傷になります。
- **油温を200℃以上にしてしないでください。**油が引火する原因になり、火災、ヤケドの危険があります。
- 油温は表層と底面で差が出やすいので、使用中はたまに攪拌してください。
- 落とすなどの強い衝撃を与えないでください。
- シリコンコート加工は使用頻度により劣化が始まり次第にその効力を失いますので永久ではございません。
- 本体、揚げアミのシリコンコート加工は使用により劣化いたします。また熱や使用状況により劣化し、変色する事があります。

### お手入れ・保管について

- 使用直後は水をかけるなど急激な冷却をしないでください。急激な温度変化により変型やひび割れがおこる場合があります。
- 本製品はスチール製ですので使用直後もたいへん熱くなっています。アミの取り外しやオイルポット等に注ぐ際は十分に冷めたことを確認の上、行ってください。
- **本製品の注ぎ口は、油タレ防止機能は付いておりません。(油がタレる場合があります。)**
- ご使用後洗浄の際は中性洗剤、スポンジタワシで軽く洗ってください。磨き粉や硬いブラシなどで強く擦るとシリコンコート加工が剥げ、サビの発生を促進させます。
- **ご使用後は食器洗剤などで十分に洗い、すぐに水気をよく拭き取り、十分に乾燥させてから収納ください。**
- ご使用後の状態で長時間放置したり、塩分や酸等を含んだ汚れを付着したままにしますと、油分に含まれる成分によりサビや変色の発生を促進させるおそれがありますのでご注意ください。
- つけ置き洗いはしないでください。サビの発生を促進させます。
- ご使用後収納されるときは本体や取っ手が十分かためたことを確認してください。
- 本製品はお子様の手が届かないところに保管してください。
- 捨てるときは、お住まいの自治体の区分に従ってください。
- 本製品はご使用頻度により耐久性が異なります。



手を触れない



コンロの中央に載せる

## 天ぷら盛り合わせ



### ■材料(2人分)

|         |      |
|---------|------|
| 海老(殻つき) | 8尾   |
| にんじん    | 1/2本 |
| 大葉      | 4枚   |
| ナス      | 1本   |
| レンコン    | 200g |
| 天ぷら粉    | 100g |
| めんつゆ    | 適量   |
| 大根おろし   | 適量   |
| 揚げ油     | 適量   |

### ■作り方

- 海老は尾以外の殻をむき、竹串などで背ワタを取り、尾を少し切って腹に切り込みを数本入れておき、まっすぐしておく。
- にんじん、ナス、レンコンは1センチ幅に切り、大葉は洗っておく。
- 天ぷら粉を規定の分量の水で軽くとく。
- すべての材料の水気を取り、③の天ぷら液につけ、180℃の油で揚げたら完成。

## サーモンのレアカツ



### ■材料(2人分)

|             |        |
|-------------|--------|
| サーモン(刺身用・帯) | 200g   |
| 塩こしょう       | 小さじ1/3 |

|     |           |       |
|-----|-----------|-------|
| 〔衣〕 | 薄力粉       | 20g   |
|     | 溶き卵(Mサイズ) | 1/2個分 |
|     | パン粉       | 20g   |
|     | 揚げ油       | 適量    |

|     |             |                |
|-----|-------------|----------------|
| 〔A〕 | ゆで卵         | 1個             |
|     | 玉ねぎ(みじん切り)  | 1/4個<br>(約60g) |
|     | たくあん(みじん切り) | お好み            |
|     | マヨネーズ       | 小さじ3           |
|     | 酢           | 小さじ1           |
|     | 砂糖          | 小さじ1/2         |
| 塩   | 少々          |                |

### ■作り方

下準備: Aを合わせ、フォークなどで潰して混ぜ合わせ、タルタルソースを作る。

- サーモンに塩こしょうをまぶし、薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 鍋底から5cm程の揚げ油を注ぎ、190℃に熱し、①を入れます。衣がこんがりと色づき、中がレアの状態になるまで30秒程揚げたら油を切る。
- 食べやすい大きさに切り分け、タルタルソースをかけて完成。

## カマンベールのハムサンドフライ



### ■材料(2人分)

|           |             |      |
|-----------|-------------|------|
| カマンベールチーズ | 1個          |      |
| ハム        | 4枚(薄切り1パック) |      |
| パン粉       | 適量          |      |
| 揚げ油       | 適量          |      |
| 卵         | 1個          |      |
|           | 薄力粉         | 大さじ2 |
|           | 片栗粉         | 大さじ2 |

### ■作り方

- ① カマンベールチーズは横半分にする。
- ② 真ん中にハムを挟む。
- ③ 6等分に切る。
- ④ Aを混ぜ、バター液を作る。
- ⑤ ③のチーズに④のバター液をつけて、パン粉をまぶす。
- ⑥ チーズが浸るくらいの量の揚げ油を180℃に熱し表面がきつね色になるまでさっと揚げて完成。

## 黒糖ドーナツ(サーターアングギー風)



### ■材料(約14個分)

|              |        |
|--------------|--------|
| 黒砂糖(粉末)      | 40g    |
| 薄力粉          | 200g   |
| バター(食塩不使用)   | 40g    |
| 砂糖           | 10g    |
| 卵            | 1個     |
| 牛乳           | 1/2カップ |
| ベーキングパウダー    | 小さじ2   |
| 仕上げ用の黒砂糖(粉末) | 適量     |
| 揚げ油          | 適量     |

### ■作り方

#### 下準備:

- バターは室温に置いて柔らかくしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- 器に卵を割りほくす。

- ① ボールにバターを入れ、泡立て器で混ぜながら黒砂糖と砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでよく練り混ぜる。
- ② ①に溶き卵を少しずつ加え、そのつど泡立て器で混ぜて全体をなじませる。
- ③ 泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、ふるった粉類を一度に加え、粉っぽさがなくなるまでゴムべらでさっくりと混ぜる。
- ④ 油を160~165℃の低温で生地をスプーン2本で丸く整えながら落とし入れ、3~4分揚げる。きつね色になり、竹串を刺し何もついてこなければ油からあげる。熱いうちに仕上げ用の黒砂糖をまぶして完成。