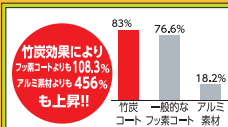




フライパンカバー スタンドタイプ

■竹炭コートとアルミ素材・フッ素コートの 遠赤外線放射率の比較



シリコンコートに竹炭微粒子を配合することにより、遠赤外線放射率をUP!一般的なフッ素コートに比べ、約108.3%の放射率上昇が、アルミ素材に比べ、約456%もの遠赤外線放射率の上昇が認められました。

竹炭コート

竹炭微粒子配合コーティングで
遠赤外線放射率UP!!



遠赤外線効果イメージ



フライパンカバーを使用することにより、遠赤外線放射効果により、食材を包み込むように芯から調理します。
油ハネや煙を控え、調理時間を短縮。ガスや電気代の節約にも。

美味しさが見える強化ガラス窓! 半熟の目玉焼き・ハンバーグやぎょうざなどに最適!

便利なスタンド式! 自立型だから調理中、 置き場所に困らない

ちょこっと置ける取っ手! 調理中に取っ手に菜箸が置いて便利

アップハンドル対応! アップタイプのフライパンの ハンドルにあたらぬ

※一部フライパンの取っ手形状により適合しない場合がございます。ご注意ください。



半熟の
目玉焼きに



ハンバーグ等の
肉料理に



餃子焼きに



あさりの
酒蒸しに

食器洗い乾燥機使用不可

特に注意 本製品が破損するおそれがあります!

洗浄後すぐに水分を拭き取り使用!

初めてのご使用前には食器用洗剤などでよく洗浄し、自然乾燥せず、すぐによく水分を拭き取った後で使ってください。製品の材質および構造上、水分が残っていたり、乾燥までに時間を有した場合はサビ発生の原因になります。また、注意シール等がはがれる恐れがあります。



ご使用前に

- ▲対応サイズ(21,22,23,24,25,26,27,28cm)以外のフライパンでのご使用はおやめください。本製品にガタツキが生じ、蒸気漏れにより取っ手が熱くなりヤケドの恐れがあります。
- ▲フライパン本体・取っ手の形状等により一部適合しないものもございます。
- ▲本製品は全面物理強化ガラス製品です。全面物理強化ガラスは落下衝撃などに弱いガラスの強度を増して欠点を補い、安全性を向上させるために開発されたものです。しかしガラス製品である以上、落下など物理的な衝撃や急な加熱や急冷などの熱衝撃が加われば割れます。割れ方が一般的なガラスと違い、破片が鋭利なかけらまたは細片となって激しく飛散するという特性があります。取り扱い説明をよくお読みのうえご使用ください。
- 本製品はフライパン、いため鍋専用カバーです。一般鍋には適合しません。また、直接火にかけるなど用途以外の使い方はしないでください。
- 電子レンジオープンでは使用しないでください。
- ご使用前にラベルを取り外してください。その際紙のフチ等で手などを切らないようご注意ください。
- ご使用前にハンドルの取付けに破損やガタツキなどがなく、確認してからご使用ください。ハンドルがガタツいた状態でご使用されると本体が脱落してヤケドの恐れがあります。
- ご使用前にガラスにキズ等がないかご確認ください。ガラス表面にキズがあると使用中に破裂することがあります。
- はじめてのご使用前に食器洗剤等で十分に洗い、すぐに水気をよく拭き取ってからご使用ください。

ご使用中の注意点

- ▲フライパンでの魚焼は空焼状態に近く通常の使用に比べ高温になる為、本体の竹炭コートの耐久性が早く劣化する恐れがございます。ご使用はお控え下さい。
- ▲フライパンから外す際、ガラス面についた蒸気が水滴になり、こぼれ出る場合がありますのでご注意ください。
- ▲調理使用中の本製品は熱くなっています。本製品を置く際は置き場所にご注意ください。フッ素天板等、熱に弱い場所には置かないようご注意ください。また、平らな場所に安定した置き方を確認の上ご使用ください。
- ▲調理中や使用直後の本製品は熱くなっていますので、ヤケドには十分ご注意ください。
- ▲ご使用直後に水をかけるなど、急激な温度変化はおさげください。ガラスが割れる場合がございます。
- ▲炎がフライパン底面からはみ出さないよう火力の調整をしてください。破損の恐れがあります。
- ▲ハンドルも熱くなる場合があります。ヤケドの危険があります。ハンドルを持つ際は注意してお持ちください。
- 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。
- 本製品は安定した載せ方をしてください。
- ハンドルや本体、ガラスが破損したら使用を中止し、必ず新しいものとお取替えてください。
- 落し蓋としては使用しないでください。
- 本製品をフライパン、いため鍋からずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損の原因になります。
- 本製品は構造上完全密封はいたしませんご使用中に多少の蒸気漏れはあります。

お手入れ・保管について

- ▲食器洗い器での洗浄は出来ません。
- 落す等の強い衝撃を与えないでください。
- ハンドル部に無理な力をかけないようご注意ください。破損の原因となります。
- 竹炭コート加工は使用頻度や加熱状態によって次第に効力が失われます。
- お手入れの際はたわしや磨き粉等の使用はお避けください。ガラス面をキズつけるおそれがあります。また、本体のキズ、サビ等の原因になります。
- 本製品はスチール製ですのでご使用後の乾燥が不十分な場合などサビの発生がおおる場合がございます。塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- フライパン、いため鍋の上にかぶせた状態で長時間放置しないでください。水蒸気中に含まれる塩分、酸等によりサビの発生を促進させる場合があります。
- 本製品はお子様の手の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。

お願い お読みになされた後はこの「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。

※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。



※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。

品番: PAE-1
piace フライパンカバー
スタンドタイプ

品名	piace フライパンカバー スタンドタイプ
品番	PAE-1
材料の種類/ 本体	スチール 表面処理/内面:竹炭コート 外面:シリコンコート加工
取っ手	フェノール樹脂
ガラス	全面物理強化(耐熱温度差約180℃)

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。

manner
株式会社万年

〒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

