

KEYUCA

ステンレス槌目 IH寄せしゃぶ鍋

26cm

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。

この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、

正しく使用してください。

お読みになった後は、必ず保管してください。

IH

ガス

日本製

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
※イラストは一般的なものであり、実際の鍋の形状とは異なります。

⚠️ 注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

⚠️ 注意 ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

⚠️ 取扱上の注意

- 調理中や直後は本体が熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。



- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。



- 空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、破損やヤケドの原因になります。



- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。



- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。



- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。



- 調理後は内容物を保存しないでください。腐食発生の原因になりますので他の容器に移してください。



- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になります。



- 高い所から落とす等、**急激な衝撃を与えない**でください。破損や変形の原因になります。



- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。



- 加熱により、ステンレスの表面が変色する事があります。これは表面にできた**酸化皮膜が加熱により熱変色した着色現象**であり、有害なものではありません。

- 内面が**虹色**に変色する事があります。特に新品の鍋の場合、発生しやすくなります。これはステンレスの表面を覆う**不動態皮膜**に、水道水中の微量成分が付着して虹色に見せている現象であり、有害なものではありません。

- ストーブの上では危険**ですので使用しないでください。



- 下ごしらえ等、**炒める作業を行うと鍋が高温**になって空炊きと同じ状態になり、**油が焦げ付いたり、鍋底が変色、変形する原因**になります。下ごしらえ等、炒める作業が必要な場合は、フライパン等で炒めてから鍋に入れて頂く事をおすすめします。

- 山菜、ごぼう、ほうれん草等、**アクの強いもの**を料理すると、**鍋や食材が黒く変色**する事があります。これは、食材に含まれる「**タンニン**」と**ステンレスの成分(鉄分)**が反応するためであり、有害なものではありません。



天ぷら・揚げ物料理禁止

- 天ぷら、揚げ物料理には、**使用しないで**ください。油温が**200度以上**に達すると**火災の危険**があります。



温度センサー付ガスコンロでの注意

コンロの中央部に乗せて**温度センサーが確実に沈み込んだ事**を確認してください。

■下記対応熱源で使用してください。



ガス
コンロ



IHクッキング
ヒーター



エンクロ
ヒーター



ラジエント
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



シーズ
ヒーター



オープン



電子
レンジ

⚠ IHクッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず**中火以下**で使用してください。

最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。

※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。

専用クリーナー等で取り除いてください。

- 空炊きをしないで、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。



- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。



- 鍋はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。



- IHクッキングヒーターは電源を入れると急激に鍋底を加熱し、発火点に達する事があり、少量の油を入れた時、発火する危険があります。又、油が焦げ付いたり、鍋底が変色、変形する原因になります。下ごしらえ等、炒める作業が必要な場合は、フライパン等で炒めてから鍋に入れて頂く事をおすすめします。

※一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプの場合は、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

ガス火でも使用できます。

⚠️ お手入れ方法

■ ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
- その後、**米のとぎ汁や屑野菜**を入れて煮立たせるか、**水に10%程度の食酢**を入れて沸騰させてください。内面に付着している細かい汚れを取り除く事に効果的です。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、はがしてから使用してください。

■ ご使用後は

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- **焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。**お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 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。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 腐食の発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、十分にすすいでください。
- **初めてのご使用時や固いものでこすった場合、ステンレスがけずれ微量の粉状のものが内面に付着する事があります。**付着した場合は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
- **内面が虹色に変色する事がありますが、ご使用上問題はありません。**変色が気になる場合は、**水に10%程度の食酢**を入れて沸騰させてください。内面に付着している細かい汚れを取り除く事に効果的です。

⚠️ 注意

みそ汁等、調理物によっては、調理中・再加熱(温め直し)の際、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、ヤケドや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や麴(こうじ)が含まれるみそ、具が少なくなったみそ汁を再加熱(温め直し)する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

- 加熱する前にお玉で良く、かき混ぜてください。
- 煮立てる際はお玉で良く、かき混ぜながら行ってください。
- 一気に強火で煮立てないでください。

家庭用品品質表示法に基づく表示
材質：ステンレス鋼(クロム 16%)
(底の厚さ 1.2mm)

寸法：26cm
満水容量：2.8L

Made in Japan

この商品は行き届いた品質管理のもとで生産されておりますが、
万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。

販売元

KEYUCA www.keyuca.com

河淳株式会社

東京都中央区日本橋浜町3-15-1