


ご使用になる前に

- 鍋や取手部分に破損等がないことを確認してください。
- 亀裂、へこみ、曲がり、緩み等の異常がある場合は使用しないでください。
- 初めて使用する際は食器用洗剤を使ってよく洗ってから使用してください。
- 使用時は必ず取手部分を合わせて握れるようにしてください。
- 製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は使用しないで発売元までご連絡ください。

使用上の注意

 **警告** ●加熱中は火元から離れないでください。●空焚きはしないでください。

- 本製品は直火専用になります。コンロを使用し IH や電子レンジ等は絶対に使用しないでください。
- 直火で熱するので大変、鍋が熱くなります。必ずミトンやふきんなどをご使用ください。
また、調理中や調理後は本体が大変熱くなります。火傷の原因となりますので注意して扱ってください。
- 小さなお子様がいる場合は、鍋に触らないよう目を離さないでください。
- 取手部分は必ず合わせた状態で使用してください。
- 取手部分は完全にロックすることはできません。取手をしっかりと握って持ってください。
- 調理後に器として使用する際は、火傷などに十分ご注意ください。
- 空焚きはしないでください。火災、鍋の変形や取手の破損、火傷の原因となります。
- 鍋はコンロの中央部分に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が鍋の底からはみ出さないように火の加減を注意してください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように火力を調節して使用してください。コンロの火が消えたり、料理器の故障の原因となります。
- 調理中、時々料理をかき混ぜてください。焦げつくことがあります。
- 調理する物によっては調理中や再加熱の際に急に噴き出すことがありますので強火で一気に加熱しないでください。
材料をかき混ぜる際は火力を弱くして行ってください。
- 水道水のみを沸騰すると内面に白い斑点や変色（虹色等）が生じることがありますが水道水に含まれている微量成分の影響によるものです。
- 天ぷら料理等油を大量に使う料理には使用しないでください。
- 強火で炒め物を作らないでください。焼けて変形する原因になります。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 調理後は保存容器として使用しないでください。錆の原因となりますので他の容器に移してください。

使用後のお手入れ

- 使用後はスポンジ等で食器用洗剤をつけて洗い、水で流し終えたら早めに水気を拭き取ってください。
お手入れが不十分な場合白い粉状のものが付着しますが水道水の微量成分が固まったものです。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着した状態で放置したり、湿気の多い場所での保管は錆の原因となります。
- 焦げつきを落とす場合はナイフ等の鋭利なものを使用しないでください。
熱湯に浸して焦げつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 錆が発生した時はスポンジにクレンザーをつけて擦り落とし、すすいで水気を拭き取ってください。