

# IH-レオン フライパン20cm



SGマークは、SafetyGoods (安全な製品) の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。

### 注意 安全のために必ずお守りください

#### 絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

#### 予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇の為、本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にころがるようになったら予熱完了です。

#### コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

#### 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合には、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。



### Siセンサーコンロ (温度センサー付ガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

#### 転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。

- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。
- 五徳の形状によっては転倒することがありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

### IH(電磁調理器)、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

- 火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご使用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。
- IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。
- IHはメーカーや機種によって出力(火力)や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。
- 絶対に空だきしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の変形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。
- ※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にころがるようになったら予熱完了です。
- 調理中におきる振動音(ジー、ブーンなど)は異常ではありません。製品とIHが共振する為生じるものです。
- ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。
- 本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く恐れがあります。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 底が変形した本品は使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。

### 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。

## お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。

- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。
- 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には、ご使用前にお買い求めのお店またはお問い合わせ先へにご相談ください。

## 使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上で使用されますと調理物の入った製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 電子レンジ・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。

- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらついて脱着し、やけどなどの事故の恐れがあります。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 樹脂製の取っ手は使用により劣化します。また、変形やふくれ・ひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変形やふくれ・ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。

## 長くお使いいただくために

### 内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 箸やヘラなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利にならないかご確認ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きま。

- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。
- 炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにさかいつそう長持ちします。

### 本体について

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、アクリル樹脂などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

## お手入れについて

- 金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーは内面を洗う際には使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 洗った後は十分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないでください。

### 品質表示

表面加工 / 内面: ぶっ素樹脂塗膜加工 外面: 研磨仕上げ  
材料の種類 / 本体: 複合材 (底の厚さ2.6mm)  
①アルミニウム合金  
②ステンレス鋼 (クロム18%)  
取っ手: フェノール樹脂 フック部分: 66ナイロン  
寸法 / 20cm



## <製造元・お問い合わせ先>

### ウルシヤマ金属工業株式会社

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤籠3916番地33  
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com

受付時間: 月~金曜日(祝祭日を除く)  
9:00~12:00, 13:00~17:00

2017 (7) seikocha

# IH-レオン フライパン24cm



SGマークは、SafetyGoods (安全な製品) の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。

### 注意 安全のために必ずお守りください

#### 絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

#### 予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇の為、本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にころがるようになったら予熱完了です。

### コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

#### 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。

### 注意 Siセンサーコンロ (温度センサー付ガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

#### 転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。

- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、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。
- 五徳の形状によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

### IH(電磁調理器)、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

- 火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご利用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。
- IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。
- IHはメーカーや機種によって出力(火力)や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。
- 絶対に空だきをしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の変形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にころがるようになったら予熱完了です。
- 調理中におきる振動音(ジー、ブーンなど)は異常ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。
- ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。
- 本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トップレートに汚れが付く恐れがあります。
- トップレート上で製品をおおらないでください。トップレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 底が変形した本品は使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。

### 注意 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。

## お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手にくづつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理には薄く油を引いてから調理してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。
- 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には、ご使用前にお買い求めのお店またはお問い合わせ先にご相談ください。

## 使用上ご注意ください

- 調理の際は充分換気してください。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上で使用されますと調理物の入った製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 電子レンジ・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。

- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 樹脂製の取っ手は使用により劣化します。また、変形やふくれ・ひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変形やふくれ・ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。

## 長くお使いいただくために

### 内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 箸やへらなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利になっていないか確認の上でご使用ください。

- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きます。
- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。
- 炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただく、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

### 本体について

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性的なものや、アク抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

## お手入れについて

- 金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーは内面を洗う際には使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないでください。

### 品質表示

表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 外面: 研磨仕上げ  
材料の種類/本体: 複合材(底の厚さ2.6mm)  
④アルミニウム合金  
⑤ステンレス鋼(クロム18%)  
取っ手: フェノール樹脂 フック部分: 66ナイロン  
寸法/24cm



## <製造元・お問い合わせ先>

### ウルシヤマ金属工業株式会社

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33  
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉Info@umic-all.com

受付時間: 月～金曜日(祝祭日を除く)  
9:00～12:00, 13:00～17:00

2017.7 (1) seikosha

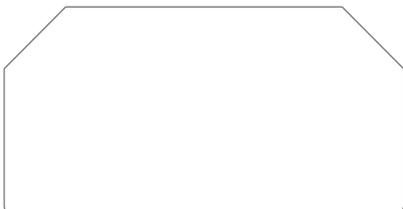
# IH-レオン フライパン26cm



SGマークは、SafetyGoods（安全な製品）の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、**この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。**



### 注意 安全のために必ずお守りください

#### 絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきすると高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の变形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

#### 予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇の為、本体・底面の变形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にこるようになったら予熱完了です。

### コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

#### 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。

### 注意 Siセンサーコンロ（温度センサー付ガスコンロ）でお使いの際は必ずお守りください

#### 転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。

- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、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。
- 五徳の形状によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

### IH（電磁調理器）、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

- 火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご使用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。
- IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。
- IHはメーカーや機種によって出力（火力）や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。
- 絶対に空だきしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の变形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にこるようになったら予熱完了です。
- 調理中におきる振動音（ジー、ブーンなど）は異常ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。
- ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。
- 本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く恐れがあります。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 底が変形した本品は使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。

### 注意 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。

## お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。
- 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には、ご使用前にお買い求めのお店またはお問い合わせ先へご相談ください。

## 使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上で使用されますと調理物の入った製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 電子レンジ・オーブンは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらつき脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。

- 樹脂製の取っ手は使用により劣化します。また、変形やふくれ・ひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変形やふくれ・ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。

## 長くお使いいただくために

### 内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 箸やヘラなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利になっていないか確認の上ご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きやすくなります。
- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。
- 炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

### 本体について

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、アク抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

## お手入れについて

- 金属製の囲いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーは内面を洗う際には使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないといいです。

### 品質表示

表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外面：研磨仕上げ  
材料の種類／本体：複合材（底の厚さ2.6mm）  
①アルミニウム合金  
②ステンレス鋼（クロム18％）  
取っ手：フェノール樹脂 フック部分：66ナイロン  
寸法／26cm



## <製造元・お問い合わせ先>

### ウルシヤマ金属工業株式会社

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33  
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com  
受付時間：月～金曜日（祝祭日を除く）  
9:00～12:00、13:00～17:00

2017 7 (1) seikosha

# IH-レオン フライパン28cm



SGマークは、SafetyGoods (安全な製品) の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、**この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。**



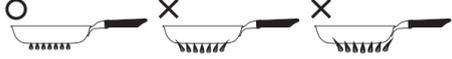
### 注意 安全のために必ずお守りください

**絶対に空だきをしないでください。**  
何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをするとう高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

**予熱をする場合は中火以下で開始してください。**  
強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇の為、本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にこるようになったら予熱完了です。

### コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

炎が底面より大きくなりすぎないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合には、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。

### 注意 Siセンサーコンロ (温度センサー付ガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

**転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。**  
■本体のサイズに合ったコンロでお使いください。  
■本体はコンロの中央に置いて、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。  
■五徳の形状によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。  
■サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

### IH(電磁調理器)、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

■**火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご使用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。**  
■IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。  
■IHはメーカーや機種によって出力(火力)や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。  
■**絶対に空だきしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の変形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。** ※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にこるようになったら予熱完了です。  
■調理中におきる振動音(ジー、ブーンなど)は異常ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。  
■ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。  
■本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く恐れがあります。  
■トッププレート上で製品をあらわないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。  
■底が変形した本品は使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。

### 注意 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。

## お使いいただく前に

■初めてご使用になる前に、取っ手にくらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。  
■初めてご使用になる際は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。  
■本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。  
■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には、ご使用前にお買い求めのお店またはお問い合わせ先へにご相談ください。

## 使用上ご注意ください

■調理の際は充分換気してください。  
■調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。  
■ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上で使用されますと調理物の入った製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。  
■電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。  
■底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。  
■吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。  
■油を使用する調理の際、高温になった本体に水気のものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。  
■**幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。**  
■加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手がくらくらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。

## 長くお使いいただくために

### 内面ふっ素樹脂について

■**ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。**中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。  
■箸やヘラなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。  
■調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利になっていないか確認の上ご使用ください。  
■本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きやすくなります。  
■調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。  
■炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

### 本体について

■ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。  
■**急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。**変形の原因となります。  
■製品の中に調理物を保存しないでください。  
■酢などの酸性のものや、アケ抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。  
■汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。  
■鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

## お手入れについて

■金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。  
■食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。  
■取っ手を含む全体を水に濡して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食し水に濡れる恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。  
■お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーは内面を洗う際には使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。  
■外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。  
■洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないでください。

## 品質表示

表面加工/内面: ふっ素樹脂塗膜加工 外面: 研磨仕上げ  
材料の種類/本体: 複合材(底の厚さ2.6mm)  
①アルミニウム合金  
②ステンレス鋼(クロム18%)  
取っ手: フェノール樹脂 フック部分: 66ナイロン  
寸法/28cm



## < 製造元・お問い合わせ先 >

### ウルシヤマ金属工業株式会社

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤濱3916番地33  
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com

受付時間: 月～金曜日(祝祭日を除く)  
9:00～12:00, 13:00～17:00

2017 7 (1) seikosa



# IH-レオン いため鍋30cm



SGマークは、SafetyGoods (安全な製品) の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。

**注意** 安全のために必ずお守りください

### 絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあります。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

### 予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇のため、本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にこるようになったら予熱完了です。

### コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

### 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。

### 注意 Siセンサーコンロ (温度センサー付ガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

### 転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。

- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、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。
- 五徳の形状によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手をなるべく取っ手を持ちながら調理してください。

### IH(電磁調理器)、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

- 火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご使用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。
- IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。
- IHはメーカーや機種によって出力(火力)や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。
- 絶対に空だきしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の変形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にこるようになったら予熱完了です。
- 調理中におきる振動音(ジー、ブーンなど)は異常ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。
- ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。
- 本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く恐れがあります。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 底が変形した本品を使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。

### 注意 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。

## お使いいただく前に

- 初めにご使用になる前に、取っ手にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めにご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。
- 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には、ご使用前にお買い求めのお店またはお問い合わせ先>にご相談ください。

## 使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープ上で使用されますと調理物の入った製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、沸水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れまると、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらつきで脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 樹脂製の取っ手は使用により劣化します。また、変形やふくれ、ひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変形やふくれ、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。

- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。

## 長くお使いいただくために

### 内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 箸やへらなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利にならないかご確認の上でご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きやすくなります。
- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。
- 炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

### 本体について

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、クレンジング剤などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

## お手入れについて

- 金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーは内面を洗う際には使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 外側のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。洗った後は十分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないと、変色や劣化の原因となります。

## 品質表示

表面加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工 外面:研磨仕上げ  
材料の種類/本体:複合材(底の厚さ2.6mm)  
①アルミニウム合金  
②ステンレス鋼(クロム18%)  
取っ手:フェノール樹脂 フック部分:66ナイロン  
寸法/30cm



## <製造元・お問い合わせ先>

### ウルシヤマ金属工業株式会社

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤鷯3916番地33  
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com

受付時間:月～金曜日(祝祭日を除く)  
9:00～12:00、13:00～17:00

2017.7 (1) seikoshi

# IH-レオン 玉子焼19×14cm



SGマークは、SafetyGoods (安全な製品) の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。

### 注意 安全のために必ずお守りください

#### 絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

#### 予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇の為、本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にこるようになったら予熱完了です。

### コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

### 取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

炎が底面より大きくなりすぎないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合には、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。



### Siセンサーコンロ (温度センサー付ガスコンロ) でお使いの際は必ずお守りください

### 転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。

- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、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。
- 五徳の形状によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

### IH(電磁調理器)、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

- 火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご使用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。
- IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。
- IHはメーカーや機種によって出力(火力)や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。
- 絶対に空だきしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の変形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にこるようになったら予熱完了です。
- 調理中におきる振動音(ジー、ブーンなど)は異常ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。
- ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。
- 本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く恐れがあります。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 底が変形した本品は使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。



### 天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。

## お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、市販のシールはがし液をご利用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万が一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店またはお問い合わせ先にご相談ください。

## 使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上で使用されますと調理物の入った製品の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり空だきになりやすく、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
  - 電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
  - 底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。

- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 樹脂製の取っ手は使用により劣化します。また、変形やふくれ・ひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変形やふくれ・ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。

## 長くお使いいただくために

### 内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 箸やヘラなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利にならないかご確認ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きまます。
- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。
- 炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

### 本体について

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、アク抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

### お手入れについて

- 金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を变色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水が残り、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーは内面を洗う際には使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 洗った後は十分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないうでください。

### 品質表示

表面加工/内面: ぶっ素樹脂塗膜加工 外面: 研磨仕上げ  
材料の種類/本体: 複合材(底の厚さ2.6mm)  
①アルミニウム合金  
②ステンレス鋼(クロム18%)  
取っ手: フェノール樹脂 フック部分: 66ナイロン  
寸法/19×14cm



## <製造元・お問い合わせ先>

### ウルシヤマ金属工業株式会社

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33  
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com

受付時間: 月～金曜日(祝祭日を除く)  
9:00～12:00, 13:00～17:00