

日本製

UMIC PREMIUM SET

ユミックプレミアムセット

取扱説明書

熱効率に優れた全面2層構造

200V/100V電磁調理器対応



オール熱源対応 (電子レンジ・オープンレンジは除く)

内面はテフロン™プラチナ加工

「テフロン」および「Teflon」は、ふっ素樹脂についてのケマーズ社の商標です。
ウルシヤマ金属工業株式会社がライセンスを受けて使用しています。

安心のSG認定合格品



SGマークは、Safety Goods (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。

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、剥離などの損傷、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滴たらし玉状にこころがらなったら予熱完了です。

調理中、調理後の取っ手やツマミは熱くなりますので鍋つかみなどをご使用ください。

コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

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ぬよう、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、空の状態でご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。
- 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。
- 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。

片手鍋・フライパン



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。

注意

両手鍋



天ぷらなどの揚げ物調理については、以下の点にご注意ください。

- ・調理中は絶対にそばを離れないでください。
- ・天ぷら・揚げ物調理では蓋をしなくてください。油が異常な高温になり、発火の恐れがあります。
- ・縁まで油を満した状態で使用しないでください。油に引火する恐れがあります。（使用目安は深さの半分以下）
- ・油の温度を200℃以上に上昇させないでください。
- ・お使いの熱源（コンロやヒーターなど）に付属している取扱説明書に従ってください。メーカーが付属の鍋に調理を限定している場合、そちらをお使いください。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手やガラス蓋、ツマミ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・SG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。
 - ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブ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。
 - 電子レンジでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
 - 蓋をしたままオープンで使用しないでください。
 - 用途に合った調理器具をお使いください。
 - 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。ヒーターをお使いの場合、加熱面に水がかかり、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。
 - 焦げ付く事がありますので加熱調理中は時々中身をかきまぜてください。
 - 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ツマミがゆるむ事があります。そのままご使用になりますと、ぐらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。ゆるんだ場合には締め直してご使用ください。
 - 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。
 - 突沸にご注意ください。
- 突沸とは沸点に達しても沸騰せず、調理物が突然激しく噴き出すことを言います。やけどの恐れや、鍋が転倒する場合がありますので以下のことを守ってください。

- ・加熱前によくかき混ぜてください。
- ・調理中もよくかき混ぜながら温めてください。
- ・強火で一気に加熱しないでください。

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ご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。
- 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、クレンザーを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さないでください。

ガラス蓋について

- 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。
- 加熱中や加熱後、蓋から「パチッ」「カン」といった音がする事があります。これは、ガラスとその周囲を固定しているステンレス枠に熱膨張率の差があるため、ガラスとステンレスの合わせ目から生じる音です。製造上の不具合によって生じるものではありませんのでご安心ください。

取扱上の注意

- 耐熱ガラスではないため熱くなっ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。破損の原因となります。
- キズなどが原因で破損する恐れがあります。急激な衝撃を与えたり、とがったものや硬いものをぶつけたり、キズの付くようなことはしないでください。研磨剤入りのスポンジ・金属たわし・クレンザーなどは使用しないでください。

使用上ご注意いただきたい事

- 初めてご使用になる時は、やわらかいスポンジに中性洗剤を付けてよく洗い、乾かしてからご使用ください。
- 直接火にかけたり、ガラスが熱いうちに水をかけたりして急激に冷却しないでください。破損の原因となります。
- 破損した場合、破片が鋭利な欠片または細片となって激しく飛散する恐れがありますのでご注意ください。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。
- ガラス蓋を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、破損の原因となります。

お手入れについて

- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。
- やわらかいスポンジに中性洗剤を付けて洗い、縁までよくすすいでください。油などの汚れが付くと中が見えにくくなりますので、きれいに洗ってください。
- 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。
- ステンレス枠内に水滴がたまる場合があります。ガラスとステンレス枠の隙間に吸水性の良い布やキッチンペーパーを当てると水分を吸収して早く乾きます。

銅 表面加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工
外面:ヘアライン仕上げ
材料の種類/本体:複合材(底の厚さ1.7mm)
※フライパン20cm(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:ステンレス鋼



品名	寸法	満水容量
片手鍋	16cm	1.8L
両手鍋	20cm	3.0L
フライパン	20cm	1.3L

ガラス蓋 品名:強化ガラス製器具 強化の種類:全面物理強化
リング・ツマミ:ステンレス鋼



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

お問
い
合せ先

〒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