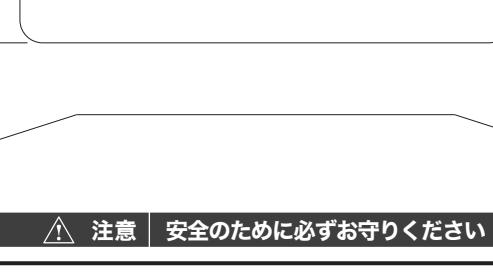


セラフィム フライパン28cm

取扱説明書

この製品はご家庭での調理目的として製造されています。また、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用できません。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、油をこなすと苦く発火するおそれがあります。危険です。本体・底面の変形や、内面セラミック塗膜が損傷するおそ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。

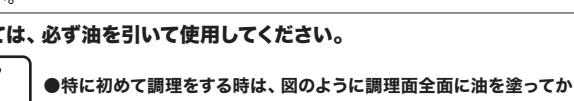
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと激的な温度上昇の為、本体・底面の変形や、内面セラミック塗膜が損傷するおそれがあります。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、火力を調節してください。

炎が底面よりも大きくなるように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出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（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。
■五徳の形状や調理量によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
■サイズが小さなものほど軽く倒れない場合があるので、空の状態で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。

△ 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°C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、取っ手に焦げ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、乾かしてから使ってください。
■本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外は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、ご使用前にお問い合わせのお店またはくお問い合わせ先にご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。

●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。

2.キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

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。
■調理後は取っ手が熱くなっている場合があります。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。

■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ります。底がぬれたままヒーターにかけないでください。

■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。

■用途に合った調理器具をお使いください。

■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、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、ご使用中にネジが緩められた取っ手がゆるむことがあります。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。

■木製の取っ手は使用により劣化します。また、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、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

内面セラミックについて

■中火以下の火加減で、予熱時間は短めにしながらお使いください。

■金属製の調理用器具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。

■箸やへらなどの調理用器具は、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、焼け付けなどにより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。セラミック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。

■調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

■急激な衝撃を与えた後、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。

■製品の中には調理物を保存しないでください。

■酢などの酸性のものや、アクリル用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けください。

■汚れが付いたままの放置や温湯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

■金属製の周囲のものでの汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。

■焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかにしてからスポンジで落としてください。

■取っ手を含む全体を水に浸して落とさないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手が溶けたりする恐れがあります。

■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ponジ、たわし、クレンザーを使用しないでください。セラミック塗膜をキズ付けます。

■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、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

品質表示 表面加工／内面：セラミック塗膜加工／外面：焼付け塗装（セラミック塗装）

材料の種類／取っ手：木製／木炭合金（底の厚さ2.2mm）

寸法／28cm 取っ手：木製

お問い合わせ

お問い合わせ

お問い合わせ

ウルシヤマ金属工業株式会社

urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤坂3916番地3

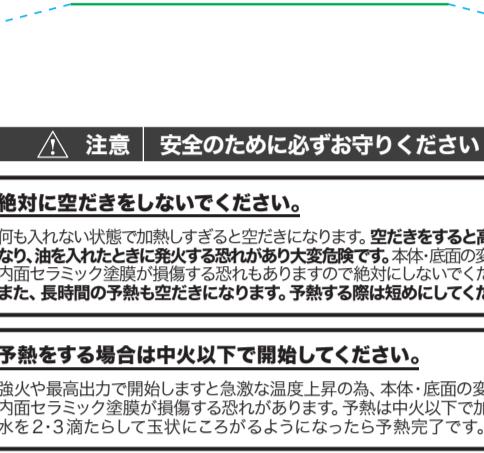
受付時間：月曜～金曜日（8時～17時）受付時間：月曜～金曜日（8時～17時）

2024 5 (1) seikosha

セラフィム ディープパン22cm

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。また、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用できません。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、内面セラミック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。

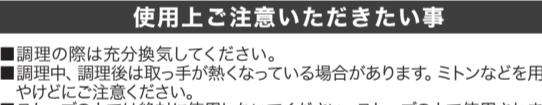
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

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、内面セラミック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らたら予熱完了です。

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、火力を調節してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出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（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。

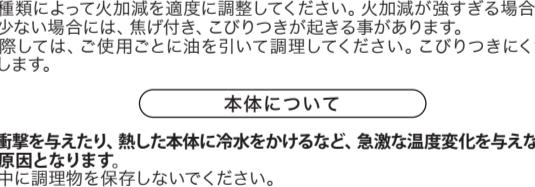
- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。
- 五徳の形状や調理量によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽く安定しない場合があるので、空の状態でコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

△ 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°C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、乾かしてから使ってください。
- 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くお問い合わせ先>にご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。



- 特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。

- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

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。

- 調理後は取っ手が熱くなっている場合があります。ミトンなどを用いてやけどのご注意ください。

- ストーブの上で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・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。

- 用途に合った調理器具をお使いください。

- 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。

長くお使いいただくために

内面セラミックについて

- 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。

- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。

- 箸やヘラなどの調理用具は、角が丸い先端がなめらかなものをお使いください。

- 調理用具の先端は、焼け焦げなどに硬く鋭利になら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。セラミック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。こびりつきにこさがないで調理してください。

- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。こびりつきにくさがないで長持ちします。

本体について

- 急激な衝撃を与えないで、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。

- 変形の原因に調理物を保存しないでください。

- 器皿の中の調理物を保存しないでください。

- 酸などの酸性のもの、変色や腐食の原因となるアルカリ性のものなどは、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油や湯気と一緒に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。

- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからようじに調理面全面に油を塗って焦げからお使いください。した後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってください。

- 取っ手を含む機体を洗浄しないでください。本品を変色、劣化の原因に、水垢を落とす手袋をはめて、水垢を落とす手袋をはめてください。

- 取っ手を含む機体を洗浄しないでください。本品を変色、劣化の原因に、水垢を落とす手袋をはめて、水垢を落とす手袋をはめてください。

- 水垢を落とす手袋をはめて、水垢を落とす手袋をはめてください。

- お手入れ用洗剤（中性洗剤）をはめてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤、食器洗い用洗剤）は、本体に傷をつけることがあります。

- お手入れ用洗剤（中性洗剤）をはめてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤、食器洗い用洗剤）は、本体に傷をつけることがあります。

- 乾燥機用洗剤や磨き剤入りホシソウ、わし、クレンザーを使用しないでください。セラミック

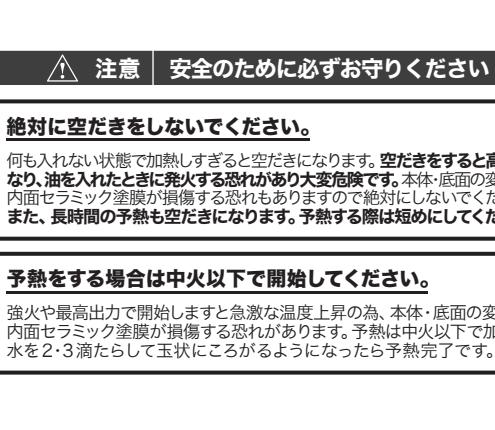
- 塗膜を落とす手袋をはめてください。乾燥機用洗剤や磨き剤入りホシソウ、わし、クレンザーを使用しないでください。セラミック

- 塗膜を落とす手袋を

セラフィム いため鍋28cm

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。また、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用できません。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生する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面セラミック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、長時間の連続使用となり空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

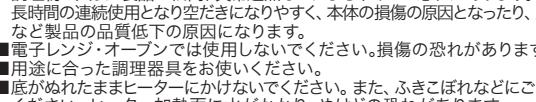
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

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、内面セラミック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、火力を調節してください。

炎が底面より大きくなないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出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（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。
- 底の形状や調理量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。

△ 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°C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、乾かしてから使ってください。
- 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、万一不具合があつた場合には、ご使用前にお買い求めのお店またはくお問い合わせ先にご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。

- 特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。
- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離しておひたし1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

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。ミトンなどを用いてやけどのご注意ください。

- 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ます。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。

- 用途に合った調理器具をお使いください。

- 底が熱れたまま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人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。

- 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て脱落し、やけ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。

- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、ひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどの恐れがありますので、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

内面セラミックについて

- 中火以下の火加減で、予熱時間は短めにしながらお使いください。

- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。

- 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。

- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック塗膜がキズになります。

- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎると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。

- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- 急激な衝撃を受けます。熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を受けると、やけどの恐れがあります。

- 製品の中に調理物を保管しないでください。

- 使用される酸性のものは、変色や腐食の原因になります。アルカリ性の調理後は中性洗剤で洗ってください。

- 鉄などの金属に接触したまま放置しないでください。さびの原因となります。

- 水抜き穴より水分を抜いて保管してください。水分が抜けた場合は、水抜き穴に吸水性の良い布やキッチンペーパーなどで拭いてください。

- キッチンペーパーにて中性洗剤を付けてよく洗ってください。

- 乾燥機を用いて洗剤入りスポンジ、たわし、クレンザーを使用しないでください。セラミック乾燥機を用いては、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。

- 洗濯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、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

お手入れについて

- 金属製の固いもので汚れた場合は、焦げを拭き、こびりつきを落とさないでください。柔らかくしてから、スポンジで調理面全体に油を塗ってください。

- 食器等の乾燥機で洗い落とすと、色あせや変色、劣化が起こる恐れがあります。手洗いをおすすめします。

- 食器等の乾燥機で洗い落とすと、色あせや変色、劣化が起こる恐れがあります。

セラフィム 玉子焼19×14cm

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。また、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用できません。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、内面セラミック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。

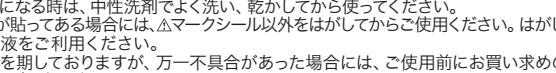
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

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、内面セラミック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、火力を調節してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。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恐れや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因になります。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、取っ手の向きにご注意ください。

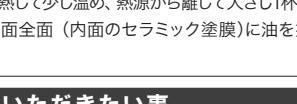


※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。

サイズが小さい玉子焼をご使用の際は、以下の点にご注意ください。

五徳のツメの上に本体の中心を乗せてください。

※安定しない場合はガスコンロでは使用しないでください。



△ 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。

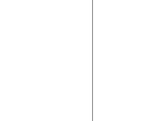
- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。
- 本体の形状や調理量によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

△ 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°C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、乾かしてから使ってください。
- 本体にシールが貼ってある場合は、△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。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。



●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。

2.キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。

■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・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ことがあります。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。

■木製の取っ手は使用により劣化します。また、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、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

内面セラミックについて

■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。

■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。

■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。セラミック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。

■調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

■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。

■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。

■焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってください。

■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。

■食器洗い乾燥機で洗わないでください。取っ手の中に水がたまわり、取っ手の水が下の水槽に漏れ、水槽が水没する恐れがあります。

■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。

■入り口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）は入り口を傷めます。

■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、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

玉子焼は玉子焼専用です。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工、外側：焼付け塗装（セラミック塗装）

材質の種類／取っ手：本体：アルミニウム合金（底の厚さ2.3mm）

寸法／取っ手：木製

寸法／19×14cm

寸法／19×14cm