

日本製

た く み

匠味

ゆきひら

熱伝導性に優れた全面2層構造

わかりやすい水量目盛付き

内面はお手入れ簡単なふっ素樹脂加工

200V/100V電磁調理器対応

内面は取扱説明書になっています。ご使用前に必ずお読みください。

取扱説明書

この製品はご家庭で調理するために使用するものです。正しく安全にご使用頂くために、この「取扱説明書」をお読みの上、大切に保管してください。



安全のために必ずお守りください

加熱中は火元から離れないでください。

絶対に空だきをしないでください。

- 空だきとは何も入れない状態で加熱することを言います。空だきをすると短時間で高温となります。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、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。
- 200Vのヒーターをご使用の際、調理物を入れない状態（予熱等）では火力を中火以下にしてください。強火や最大火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。

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℃以上になりますと火災の危険があります。

火力を調整し、安定した状態でお使いください

コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

予熱をする場合は中火以下で開始してください。

□強火や最大火力で予熱すると急激な温度上昇のため、本体・底面が変形する恐れがあります。予熱をする場合は中火以下で短めにしてください。

予熱完了の目安(予熱が必要な場合)

中火以下で加熱を開始し、水を数滴たらしめます。玉状に転がるようになったら予熱完了です。すぐに油や具材を入れて調理します。

火加減が強いと感じたら

この製品は保温性に優れているため、火力を下げてもすぐには温度が下がりません。火加減が強いと感じた場合は、熱源から離すなどして温度が下がるのを待ってから再び調理してください。

ガスコンロでは、炎が底面より大きくなるように調節してください

ガスコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくなるように火力を調整してください。底面より炎がはみ出しますと取っ手が熱くなり、やけどの恐れがあります。また、取っ手が損傷し脱落による事故の原因にもなります。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当たらないようにご注意ください。



※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、鍋が傾く場合があります。五徳の上で安定することを確認してからご使用ください。

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

- ヒーターの機種によっては本品が正しく反応しない場合があります。
- ヒーターのメーカーや機種によって出力(火力)や操作方法が異なりますので、ご使用前にヒーター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。ヒーターでの空だきはわず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。
※中火以下で加熱を開始し、水を数滴たらしめます。玉状に転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)は故障ではありません。本品とヒーターが共振するために生じるものです。
- 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。
- トッププレートの上で本品をあおらないでください。トッププレートに傷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、加熱ができなくなったりする場合があります。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗ってください。
- 取っ手にぐらつきなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、シールをはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、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。

使用上で注意いただきたいこと

- 調理の際は十分に換気してください。
- 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。ストーブの上で使用されますと調理物の入った本体の転倒、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。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。
- 樹脂製の取っ手は使用により劣化して変色やふくれ、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、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。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物の量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。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。

- 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。
- 味噌汁などの調理物を温め直す際には、強火で一氣に加熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散る事があります。中身をかき混ぜながら、中火以下で温めてください。
- 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。
- ステンレスは高温(300℃)になると黄金色～茶色や青黒く変色する性質があります。強火使用や空だきで生じますので火加減にご注意ください。

長くお使いいただくために

- 熱した本体に冷水をかける等、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。
- 酢などの酸性のものや、アク抜き用重曹などの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。
- 長時間(一昼夜程度)にわたり調理物を入れたままにしないでください。
- 汚れが付いたまま放置したり、湿気が多い場所で保管しないでください。
- 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。サビ発生の原因になります。

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。
- 金属製の調理用具は使用しないでください。

- 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。
- 箸やヘラなどの先端が、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で使用ください。
- 硬いものでこすると傷が付く恐れがあります。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜が傷付きます。
- 本品のサイズや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、こびり付きが起きる事があります。
- 炒め調理の際は、ご使用ごとに薄く油をひいて調理される事をおすすめします。

お手入れについて

- ナイフ等で汚れの焦げ付き、こびり付きを落とさないでください。
- アルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機用洗剤など）は使用しないでください。
- 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。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。ふっ素樹脂塗膜を傷付けます。
- 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。コンロやヒーターの加熱で乾かさないでください。

水量目盛には多少の誤差がありますので、目安としてお使いください。

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／16・18cm：1.5mm

20cm：1.7mm

①アルミニウム合金

②ステンレス鋼(クロム18%)



品名：ゆきひら鍋

寸法	満水容量
----	------

16cm	1.2 l
------	-------

18cm	1.7 l
------	-------

20cm	2.0 l
------	-------

お問い合わせ先

【ユミック】

UMIC 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舘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