

TAKUMIWAZA

匠 技

極

KIWAMI

〈特厚底アルミ鋳物製〉

取扱説明書

電磁調理器 (IH) ではご使用できません。

安心・信頼・高品質の

日本製

本体の成形から外面処理・内面ふっ素コーティング、組立・梱包に至るまで全て自社内で一貫生産してお届けしています。

お 問 い
合 わ せ 先



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

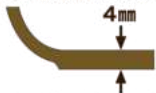
内面は取扱説明書になっています。ご使用前に必ずお読みください。

プロ仕様の機能性・耐久性を備えた焼物シリーズの決定版



アルミ 鋳物製の厚底設計。

溶かしたアルミを型に流し込んで、ひとつひとつ造り上げたものをアルミ 鋳物といいます。熱を受ける底面は厚く、側面が薄い理想的な形状を造り出すことができます。熱を均一にムラなく伝えるので、部分的な早煮えやこげつきがなく美味しく仕上がります。



●熱によるフクレや変形がおきにくく、底を平らに保てます。

厚底が熱を蓄え、薄い側面が素早く熱を伝えるので、お料理をムラなく焼き上げます。

堅牢でしっかりと手になじむ取っ手。

天然木ですので、使い込むほどに味わいが出てきます。

※取っ手は徐々に色が変化してきますが性能上は問題ありません。

内面はテフロン™の最高級ふっ素樹脂加工。

テフロン™ プラチナプラス加工

「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。

外面の処理は、航空機や自動車部品で使用する特殊加工と同じものです。

ショットピーニング処理 **傷がつきにくく、油汚れが落ちやすくなる効果があります**

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。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。



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。

○ 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。安定する事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。

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必ずご確認ください。
- 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、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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。
- 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。
- 用途に合った調理器具をお使いください。
- 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。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、ひび割れが生じることがあります。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。
- 本体や取っ手の変形・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。
- 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、滴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。

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。
- 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

- 強い衝撃を与えたり、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。
- 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、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。洗った後は平置きにして、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。水分が抜けにくい場合は、水抜き穴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。
- 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。
- 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/本体内面：ふっ素樹脂塗膜加工 本体外面：ショットピーニング仕上げ 材料の種類/本体：アルミニウム合金（底の厚さ4.0mm） 取っ手：木材 吊り下げ用リング：ステンレス鋼	品名	寸法
		フライパン	22cm
フライパン	24cm		
フライパン	26cm		
フライパン	28cm		
フライパン	30cm		
フライパン	32cm		
いため鍋	28cm		
いため鍋	30cm		
プロスタイル玉子焼	15cm		
プロスタイル玉子焼	18cm		
プロスタイル玉子焼	21cm		
玉子焼	(中)		
目玉焼	17cm		