

天ぷら・揚げ物用鍋取扱説明書

- 本体はステンレス製でサビに強く、底厚1.5mmなので保温性に優れています。
- 200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどでご利用いただけます。(電子レンジ・オープンレンジは除く)



● 安心のSGマーク



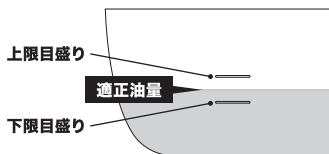
このマークはすべてのクッキングヒーターに対応する調理器具の認定基準に適合したものです。

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。

● 油量線

目盛りの中間が適正油量になります。

- ・上限目盛り以上の油量で調理をしないでください。
- ・下限目盛り以下の油量で調理をしないでください。



〈適正油量〉 ※目盛りの中間の目安
20cm: 約800g 22cm: 約850g 24cm: 約1150g

品質表示

表面加工/内面: 研磨仕上げ
外面: 研磨仕上げ

材料の種類/本体: ステンレス鋼 (クロム18%)
(底の厚さ1.5mm)

取っ手: ステンレス鋼

品名	寸法	満水容量
揚げ鍋	20cm	2.0L
揚げ鍋	22cm	2.6L
揚げ鍋	24cm	3.4L

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

火力を調整してください。

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。



絶対に空だきをしないでください。

空だきをしますと、取っ手の損傷、本体の変形や溶解などによるやけどや火災の原因になります。

調理中、調理後の取っ手は熱くなりますので鍋つかみなどを使用し、やけどにご注意ください。

天ぷらなどの揚げ物料理以外には使用しないでください

⚠ 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。
- 加熱中に蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり、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。(目安として油の量は、上限目盛りと下限目盛りの中間にしてください)
- 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。



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。

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

- 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。
- 揚げ物モード(温度設定機能)で調理できない、または、途中で電気が切れてしまう場合は、お使いのIH(メーカー)の幹旋鍋をご使用ください。
- **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、変形する恐れがあります。
- 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。
- 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。

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。**
- 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、市販のシールはがし液をご利用ください。(SG・CH-IHシールははがさないでください)
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗って水を入れ沸騰させ、その湯を捨ててからご使用ください。
- 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こと

- 調理の際は充分換気してください。

- ストープの上では絶対に使用しないでください。転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、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。**
- 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。
- **縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。**
- 高温になった油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

- **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。**
- ステンレスは高温（約300℃以上）になると黄金色から青黒く変色する性質があります。性能上問題はありません。少し弱い火加減を心がけてください。
- 揚げ物調理に使用した後は、油を別の容器に移し替えてください。
- **製品の中に料理を保存しないでください。**
- 塩分や酸、油脂分を含んだ汚れが付着したまま長時間置かないでください。
- 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

- 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）を使用しないでください。
- 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。キズがつきます。しつこい汚れは熱湯にしばらく浸し、スポンジにクリーム状のクレンザーを付け汚れを落とした後、水を入れて沸騰させ、お湯を捨ててください。
- 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。また、コンロなどの加熱で乾かささないでください。

その他

- 揚げアミ付きの場合
 - ・ アミの取り付け、取り外し、洗浄などでアミを持つ場合、先端部で手を切らないようにご注意ください。
 - ・ アミは確実に鍋の縁に固定させてください。
 - ・ 調理中、調理後はアミが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。

お問い合わせ先

UMIC  **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