サイズ：A4ヨコ
材質：コート紙四六判90kg（104.7g/㎡）
刷色：2C（Pantone187＋Black）

PANTONE 187
BLACK

鍋［IH対応鍋］

24cm | 20cm

共通取扱説明書

●このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
●この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
●ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
●この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。

安全上の注意

⃠ してはいけない 禁止内容　！ しなければならない 強制内容

安全のために必ずお守りください。

- ！「中火」以下にしてご使用ください。（すべての熱源）内側のコーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、本体の変形・変色の原因になります。
- ！調理する際は必ず油をひいてご使用ください。（蒸し料理や煮物料理の際は除きます。）
- ⃠ 空だきをしないでください。（すべての熱源）内側のコーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、本体の変形、変色の原因になります。
  ※長時間の予熱は空だきになります。
  予熱する場合は「中火」以下で30秒以内にしてください。

揚げ物調理について

- ⃠ 電磁調理器（IHクッキングヒーター）では揚げ物料理はしないでください。電磁調理器の揚げ物モードに反応しない、または、使用できても正常に作動せず発火する恐れがあります。
  ※ガス火で揚げ物料理をする際は、「ガスコンロでお使いの場合の注意」をお読みください。

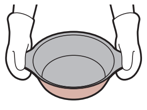
初めてご使用になる前に

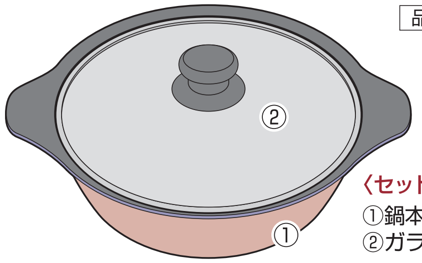
- ！ご使用になる前に、必ず各部に不具合がないことをご確認ください。亀裂や破損、へこみ、曲がり、緩み、ぐらつきなどの異常がある場合はご使用をおやめください。
- ！スポンジに中性洗剤をつけて洗い、流水でよくすすいでください。

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は、ご使用前にお買い求めの販売店またはアイリスコールまでお問い合わせください。

⚠安全にお使いいただくための注意

●電子レンジでは使用しないでください。
●本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としては使用しないでください。
●加熱調理中および直後は本体が熱くなっております。やけどをする恐れがありますので、十分ご注意ください。特に小さなお子様の手に触れることのないようにご注意ください。
●ストーブの上で使用しないでください。
●縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
●鍋の取っ手が熱くなります。やけどの危険がありますので、鍋を持つときは必ずミトンなどをご使用ください。





〈セット内容〉
①鍋本体
②ガラスふた

品質表示

【鍋本体】

表面加工	内側／フッ素樹脂加工 外側／焼付塗装加工
材料の種類	本体／アルミニウム合金（底の厚さ2.4mm） はり底／ステンレス鋼（クロム16%）（厚さ0.5mm）
寸法（直径）	24cm ｜ 20cm
満水容量	3.4L ｜ 1.9L

【ガラスふた】

品名	強化ガラス製器具
強化の種類	全面物理強化

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

MADE IN CHINA

アイリスオーヤマ株式会社
〒980-8510 仙台市青葉区五橋２丁目１２番１号
ホームページ http://www.irisohyama.co.jp/
お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
アイリスコール 受付時間 9:00～17:00
0120-211-299

電磁調理器（IHクッキングヒーター）でお使いの場合の注意

●火力を「中」以下にしてご使用ください。特に3kW以上の電磁調理器（IHクッキングヒーター）は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと本体の変形や溶解、コーティングのはがれやこげつき、やけどや火災などの事故のおそれがあります。
※「中火」の目安は約700Wです。ただし電磁調理器（IHクッキングヒーター）はメーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器（IHクッキングヒーター）の取扱説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。
●効率よく加熱するために外側に付着している水滴はきれいに拭き取ってからご使用ください。
●底が変形したものは使用しないでください。電磁調理器（IHクッキングヒーター）に内蔵されている調理をサポートするためのセンサーなどが正常に作動しなかったり、電磁調理器（IHクッキングヒーター）に余分な負荷をかける場合があります。
●鍋は電磁調理器（IHクッキングヒーター）のトッププレートのヒーターの表示の中心が合うように置いてください。※中心からずれて本体を置くと効率が悪くなり、電力を無駄に消費する場合があります。
●トッププレートにのせたまま鍋をあおらないでください。鍋の底面との摩擦によりトッププレートに傷が生じたり、アルミ粉が生じ汚れる場合があります。
●調理中に振動音（ジー、ブーン）が聞こえる場合がありますが、電磁調理器（IHクッキングヒーター）と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、故障ではありません。鍋の位置を置きかえたり、火力を調整してください。
●まれに一部の電磁調理器（IHクッキングヒーター）で使えない場合があります。

長くお使いいただくための注意

●中火以下でご使用ください。（すべての熱源）
●調理をする際は必ず油をひいてご使用ください。
●鍋の表面で材料を刻んだりしないでください。コーティングが傷つきます。
●金属製のフライ返し等の調理器具は使用しないでください。より長くお使いいただくためには、ナイロン製樹脂か木製のものを使用されることをおすすめします。
●内側のコーティングの破損を防ぐためにも、熱源の中央に鍋が位置するように加熱してください。
●酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。
●調理後は腐食防止のため料理を長時間（目安として一昼夜以上）本製品に入れたままにしないでください。
●連続して調理される場合は、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理の度に中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。

ガスコンロでお使いの場合の注意

●本製品はガスコンロでもご使用いただけますが、外側が変色するおそれがあります。
●ご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調整し、「中火」以下でご使用ください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、調理面のこげつきや外側の変色が発生する場合があります。また、やけどなどの原因にもなります。ハイカロリーバーナーや２口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。
●調理物のふきこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。

揚げ物

●ガス火で揚げ物料理をする際は以下の点にご注意ください。
・油量は本体の深さの半分以下にしてください。
・天ぷらなどの料理に際しては油温を200℃以上に上昇させないでください。
・水や水気の多い材料はできるだけ入れないでください。油がはねて、やけどなどの恐れがあります。
・ふたをしないでください。油の温度が非常に高くなり危険です。（揚げ物以外の調理であれば、ふたはご使用いただけます。）
・短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがありますので、調理中は絶対にそばを離れないでください。

Siセンサー

●Siセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）をお使いの場合は、コンロの取扱説明書をよくお読みの上、コンロの中央に置いて温度センサーが確実に沈みこんだことを確認してください。

お手入れの仕方

●ご使用後は本製品をすぐ水に浸したり冷水をかけるなど、急激な温度変化をさせず、自然に冷めるのを待ってください。
●ある程度冷めてから、スポンジに中性洗剤をつけて水洗いし、汚れを落としてください。洗い残しはこびりつきの原因になります。
●汚れがこびりついたりした場合、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
●漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。
●金属たわし、研磨剤の入った洗剤やスポンジなどはコーティング面を傷つけるので使用しないでください。
●食器洗い乾燥機には使用しないでください。
●こげつきなどを落とす際はナイフなどを使用しないでください。
●洗った後は、水分を十分に拭き取ってから収納してください。
●湿気の多いところで保管したり、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置すると、腐食する場合がありますのでご注意ください。

ガラスふたについて

●ふたを開ける際は、やけどに十分ご注意ください。
●サイズの合った鍋以外には使用しないでください。
●洗浄の際に、金属タワシ、研磨材の入った洗剤等を使用すると、傷がつくことがありますのでご注意ください。
●食器洗い乾燥機は使用しないでください。
●火のそばに置かないでください。
●オーブン・電子レンジで使用しないでください。
●つまみがゆるんだ場合は締め直してください。

300620-CKJ-CKJ-01