



ラゴスティーナ  
フライパン・なべ（圧力なべをのぞく）  
共通取扱説明書

この製品は加熱して使用する器具ですので、やけどなどの事故が予測されます。ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みいただき、製品をよくご理解のうえで正しく安全にご使用ください。この説明書は大切に保管してください。

※ 本取扱説明書はイタリア製製品が対象です。

## ラゴスティーナ フライパン・なべ 取扱説明書

の箇所は製品によって取り扱い方法がことなります。該当する項目をお読みください。

使用上のご注意（共通）	003
製品の特徴	006
火加減について	006
お使いいただける熱源	008
着脱式取っ手の使い方	009
固定式樹脂製取っ手・樹脂製ふたつまみの使い方	013
ふっ素樹脂加工の使い方	014
ガラスふたの使い方	015
ステンレス部分のお手入れ方法	016
保証規定	018
保証書	019

## 使用上のご注意（共通）



### 注意

この製品は加熱して調理する器具です。やけどや火災には十分に注意して、正しい方法でご使用ください。また、調理目的以外に使用しないでください。

### とくに注意していただきたいこと

- 強い衝撃や急激な温度変化は、本体・取っ手・ツマミの変形や破損の原因になります。投げたり、落下させたり、熱いうちに水で冷やしたりしないでください。
- ストープの上での使用は非常に危険ですので、おやめください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障やスパークによる火災の原因になり、危険です。
- なべ・フライパンはコンロの中央ののせ、安定した状態で使用してください。不安定な状態での使用は、なべの転倒などによる事故の原因になりますので、ご注意ください。
- 2口以上のコンロで同時に使用する場合は、隣接するコンロの火が取っ手に当たらないように、取っ手の向きを調節してください。炎が当たると極端に熱くなり、やけど等の事故の原因になります。
- 調理中や調理直後の本体は熱くなっています。絶対に直接素手で触れないでください。とくに幼児や年少者の接触はやけどやけがの原因になりますので、絶対に避けてください。
- 本体、取っ手、ツマミは熱くなります。必ずミトン等でつかってください。素手でつかむと、やけどなどの原因になり危険です。
- 味噌汁、カレー、牛乳などの調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸（噴き出し）を起こすことがあり、やけどや物品破損の恐れがあります。すべての調理の火加減は中火以下でご使用いただき、また下記の点にもご注意ください。

- ・強火での急速、急激な加熱は絶対にしない
- ・煮立てるときや再加熱時は事前にお玉でよくかき混ぜる
- 空だきは絶対におやめください。本体の変形、破損だけでなく、火災の原因にもなりかねませんので十分にご注意ください。
- 急速に冷やすと本体の変形、破損の原因になります。調理後は自然放置による冷却を心がけ、本体が熱いうちは水等で急に冷やさないでください。



**注意** 必要以上の加熱、空だき、急冷は厳禁です。

- 漂白剤や塩素系洗剤は、絶対に使用しないでください。製品の品質を損なう場合があります。

ご不明な点やご相談は・・・

- 本体や取っ手、ツマミにぐらつきや破損が生じた場合は、ご自分で修理したり、改造したりしないでください。事故の原因になり危険です。異常が生じた場合は、販売店か当社「お客様相談センター」までご連絡ください。
- 移転あるいはご贈答品などでお買い上げ店に対応依頼ができない場合は、当社「お客様相談センター」までご連絡・ご相談ください。



**注意**

加熱後の素手接触禁止



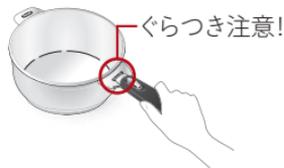
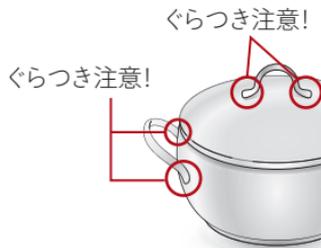
着脱式取っ手や樹脂製の取っ手がない製品は、調理中や調理直後は取っ手やふたのつまみが熱くなっていますので、取っ手やふたのつまみを持つときは必ずミトン等を使ってください。

## ご使用前に

- ご使用前に、製品に不具合がないことをご確認ください。
- 最初に中性洗剤で製品についている油分やゴミなどをよく洗い流してください。油分が残っていると、黄色い変色の原因になることがあります。

## 調理の前に

- 本体の溶接部および着脱式取っ手にぐらつきやネジのゆるみなどの異常が見受けられた場合は、使用を中止し、販売店が当社「お客様相談センター」までご連絡ください。ご自分で改造や応急処置をして使用することは危険ですので、絶対におやめください。
- 取っ手やツマミにぐらつきやゆるみがないかをご確認ください。ゆるんでいた場合は、そのまま使用せず当社「お客様相談センター」までご連絡、ご相談ください。ぐらつきやゆるみのある状態で使用すると脱落・落下による変形・破損やそれにもなうやけど等の事故の原因にもなりかねませんのでご注意ください。



## 調理中・調理後

- 調理後、本体が冷めてくると、ふたが取れにくくなる場合があります。その際は、もう一度軽くあたためると簡単に取れます。
- 本体の中に内容物が入った状態で移動するときは、両手なべ、片手なべともに取っ手を必ず両手でつかってください。片手だけによる移動は重みによる落下ややけど等の原因となることがあり、危険です。

- この製品は調理するための器具です。調理後の料理を長時間保存する際は、別の保存用容器等に移し、本体の中では長時間（目安として一昼夜以上）保存しないでください。汚れ付着および腐食の原因となります。
- パスタをゆでたり、料理に塩を加えるときは、なべをかき混ぜながら完全に溶かしてください。溶けていない塩がなべに付着したままになり、腐食の原因となります。



**注意**

本体が熱いときにテーブルに置く場合は、必ず「なべ敷き」を使用してください。

## 製品の特徴

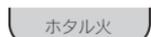
ステンレス鋼を主材質として使用しているため、耐久性に優れ、さびにくく、また、熱伝導性にも優れているので、中火、弱火、ほたる火で調理が可能です。

## 火加減について

- 熱源は本体の底面より大きな口径のものは使用しないでください。とくに小さなべ・フライパンは取っ手に火が当たりやすいのでご注意ください。
- 空だきは禁物です。本体や取っ手、ツマミの変形・破損だけでなく、火災の原因にもなりかねませんので、くれぐれもご注意ください。
- 吹きこぼれ・煮こぼれは、ガス器具等の目詰りや事故の原因となります。煮炊き量と火加減に十分にご注意ください。
- 揚げ物料理など、多量の油を使用する場合、調理中にその場を離れないでください。火にかけた油を放置するのは、火災の原因となり非常に危険です。その場を離れるときは、必ず火を止めてください。

## 火力は中火以下で十分です

- 一度全体に行き渡った熱は効率的に利用され、外部へ逃げる熱はごくわずかです。このため、使用する火力は、「ホタル火」、通常加熱時に使用する「弱火」、多量の水分を使う料理の加熱時に使用する「中火」で十分です。必要以上の火量を使用しても、調理時間に大差はありません。



ホタル火

通常の調理時に使用  
調理中にふたと本体の間から軽く蒸気が出ている程度



弱火

通常の加熱時に使用  
炎の先端がなべの底に当たる程度



中火

多量の水分を使う料理の加熱時のみ使用  
炎がなべ底をなめる程度

- 「強火」では使用しないでください。底面からはみ出すような強すぎる火力は、本体や取っ手の変形・破損だけでなく取っ手が極端に熱くなり、ヤケド等の事故の原因となりますので、絶対におやめください。
- 本体の底面より小口径の熱源を使用してください。底面より大口径の熱源を使うと、取っ手に熱源からの熱が直接当たって極端に熱くなります。取っ手の破損やヤケドの原因になります。
- とくに樹脂製の取っ手やふたつまみは、構造上修理することができませんので、長くお使いいただくためにも、火加減には十分にご注意ください。



なべの底からはみ出すような強い火力は厳禁です。



熱源はなべ底より小口径のものをご使用ください。

# お使いいただける熱源

本製品は「ガス」「IH クッキングヒーター」「ラジエント / 電気プレート」「セラミック / ハロゲン」でお使いいただけます。

電子レンジではお使いいただけません。

## オーブンのご使用について

- 着脱式取っ手、木製ふた、パスタなべはオーブンではお使いいただけません。それ以外のフライパン・なべは、オーブンでお使いいただけます。
- 耐熱温度のあるものは、耐熱温度を超える高温では調理しないでください。

材料	耐熱温度
ふっ素樹脂加工	220℃
ガラスふた	250℃
シリコン	220℃
ベークライト	160℃

## IH クッキングヒーターを使う場合

- IH クッキングヒーターを使用する場合は、IH クッキングヒーターの取扱説明書をご確認の上、適切な火力でご使用ください。
- IH クッキングヒーターは、目で火力の確認が難しいため、本体が高温になりやすい調理（予熱、焼く、炒める）では火力にご注意ください。空だきや強い火力レベルで長時間の使用すると、本体変形の原因となり、変形すると使用できなくなります。

# 着脱式取っ手の使い方

- 調理中（加熱時）や調理直後は着脱式取っ手を本体に取り付けしないでください。加熱時に使用すると、取っ手の変形やこげ、やけどなどの原因になります。とくに大口径の熱源では、ごく弱い火力でも取っ手に熱が伝わり、異常に熱くなることがあります。



**注意**

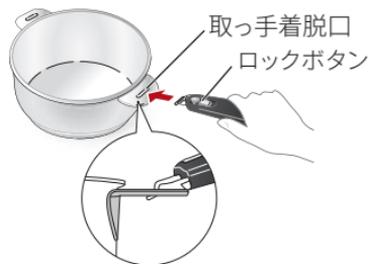
- 火を止めた直後も取っ手着脱口は熱くなっていますので、少し間をおいてから、取っ手を取り付けてください。
- 着脱式取っ手をつけたまま、オープンで使用しないでください。
  - 中に料理等の入った直径 20cm 以上の本体を移動するときは、着脱式両手用取っ手を確実にセットしてから移動してください。



## 着脱式片手用取っ手の取り付け、取りはずし方

### 取り付け方

- 1 取っ手の先端を本体の取っ手着脱口に対して斜め上から差し込みます。
- 2 取っ手をカチッと音がするまで水平に倒します。



### 取りはずし方



ロックボタンを手前にスライドさせてロックを解除し、そのまま取っ手を軽く上に持ち上げます。



### 注意

着脱式片手用取っ手で本体を移動するときは、ロックボタンに手をかけないように気をつけてください。



## 着脱式両手用取っ手の取り付け、取りはずし方

### 取り付け方



着脱式両手用取っ手を本体の取っ手着脱口に「カチッ」と音がするまでまっすぐに差し込みます。

取っ手が確実にロックされ、抜けないことを確認してください。

### 取りはずし方



着脱式両手用取っ手のロックボタンを押しながら、引っぱってはずします。

## 着脱式取っ手使用上のご注意

- 調理直後は本体の取っ手着脱口が非常に熱くなっていることがあります。取っ手着脱口が高温の状態に着脱式取っ手をセットすると、取っ手が破損する場合があります。火を止めた後、少し間を置いてから、取っ手を取り付けるように心がけてください。
- 着脱式取っ手に不具合が生じた場合は、販売店で新しく購入して交換してください。そのまま使用を続けると、事故の原因になります。
- 着脱式取っ手はミトンの代わりとして、本体の移動時にご使用ください。
- 調理中（加熱時）や調理直後は着脱式取っ手を本体に取り付けしないでください。加熱時に使用すると、取っ手の変形やこげ、やけどなどの原因になります。とくに大口径の熱源では、ごく弱い火力でも取っ手に熱が伝わり、異常に熱くなることがあります。
- 調理後は、本体の取っ手着脱口は熱くなります。本体を移動させるときは、素手で触らず、必ず着脱式取っ手をセットしてください。
- 着脱式取っ手は「カチッ」と確実にロックされていることを確認してから使用してください。ロックが不完全なままで使用すると、落下などの事故の原因になります（取っ手のロック確認は着脱式取っ手使用方法の項目を参照してください）。
- 着脱式取っ手を取りはずす際は、必ずロックを解除してください。無理に取りはずそうとすると、取っ手が破損する原因となります。
- 中身の入った状態で取っ手の着脱をする場合は、必ず本体がぐらつかないことを確認してください。不安定な状態での操作は、本体の転倒にともなう事故の原因になります。
- 中に料理等の入った直径 20cm 以上のなべ・フライパンを、調理の際に持ち上げたり、移動するときは、着脱式両手用取っ手を確実にセットして両手で持つようにしてください。着脱式片手用取っ手のみによる持ち上げや移動は、重みによる落下ややけどの原因になることがあり、危険です。

- 取っ手着脱式フライパン・なべ、ガラスふた（取っ手を除く）をオープンで使用するときの耐熱温度は 8 ページを参照してください。
  - 着脱式片手用取っ手を使って本体を移動するときは、ロックボタンに指などがつかないようにつかってください。移動中にロックがはずれると、本体が落下し、けがややけどの原因になり危険ですので、ご注意ください。
  - 着脱式取っ手は、食器洗い機を使用しないでください。
  - 使用後は中性洗剤をつけたスポンジで洗い、すすぎ流した後、よく水気を拭き取ってください。
- ※ 粒子の荒いクレンザーや金属たわし、ナイロンたわしなどは使用しないでください。

## 固定式樹脂製取っ手・樹脂製ふたつまみの使い方

- オープン使用時の耐熱温度は 8 ページを参照してください。
  - 使用後は中性洗剤をつけたスポンジで洗い、すすぎ流した後、よく水気を拭き取ってください。
- ※ 粒子の荒いクレンザーや金属たわし、ナイロンたわしなどは使用しないでください。

# ふっ素樹脂加工の使い方

一部の製品には、内側にふっ素樹脂加工がされています。

こびりつきにくく、調理後のお手入れも簡単です。

- オープン使用時の耐熱温度は8ページを参照してください。
- 空だきは絶対にしないでください。ふっ素樹脂加工面の損傷や本体等の変形や破損だけでなく、火災の原因にもなりかねません。

また、強火での調理は通常よりかなりの高温になるため、ふっ素樹脂加工が損傷し、「こびりつきにくい」性能が落ちるなどの原因になります。

- ご使用のたびにうすく油をひいてください。ふっ素樹脂加工の性能が長持ちします。
- 金属製のヘラ等もお使いいただけますが、ふっ素樹脂加工面を傷つけないよう、角の丸いものをご使用ください。より長くお使いいただくためには、ナイロン樹脂製や木製のものを使用することをおすすめします。
- 内部のふっ素樹脂加工面で刃物等を直接使用しないでください。ふっ素樹脂加工面を傷つける原因となります。
- 使用しているうちに、誤ってふっ素樹脂加工面が傷ついてしまった場合、こびりつきにくい性能は落ちますが、そのままご使用いただけます。
- ふっ素樹脂加工は体に無害です。誤って食べてしまっても、そのまま体外に排出されますので、ご心配いりません。
- 使用後は、水かお湯を入れ、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、すすぎ流した後、よく水気を拭き取ってください。

※ 粒子の荒いクレンザーや金属たわし、ナイロンたわしなどは、ふっ素樹脂加工面を傷つけたり、こびりつきの原因になったりしますので、使用しないでください。

# ガラスぶたの使い方

- 耐熱ガラスではありません。
- 火のそばに近づけないでください。
- オープン使用時の耐熱温度は 8 ページを参照してください。
- 破損の恐れがありますので、急激な衝撃を与えたり、急激な温度変化をさせないでください。
- 熱くなった本体に冷たい状態のガラスぶたを使用したり、熱くなったガラスぶたを急に水に浸したりしないでください。
- ガラスぶたが破損した場合、破片が激しく飛散することがあり危険ですので、ご注意ください。
- 使用後は、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、すすぎ流した後、よく水気を拭き取ってください。
- 洗浄の際に、金属たわし、研磨剤の入った洗剤・スポンジなどを使用しないでください。傷がつくことがあります。
- 調理中や調理直後は、ふたのつまみが熱くなりますので、必ずミトン等でつかってください。

# ステンレス部分のお手入れ方法

- 調理後の汚れは、なるべく早めに洗い落としてください。とくに塩分や酸などを含んだ汚れは腐食の原因となりますので、放置せずすみやかに洗い落としてください。
- 製品の保管は、清潔・乾燥を心がけてください。汚れや湿気は腐食や雑菌繁殖の原因になりますので、十分にご注意ください。
- 鉄やアルミ等の異種金属と接触したままの放置は、もらいサビの原因になりますので、おやめください。
- 漂白剤および塩素系洗剤は、ステンレスの品質を損なう恐れがありますので、絶対に使用しないでください。
- 食器洗い機を使用するときは、食器洗い機、および使用する洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認のうえ、従ってください。

## 通常の調理後は

- なべ・フライパンに水かお湯を入れ、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、すすぎ流した後、よく水気を拭き取ってください。その後レモンの絞り汁か、酢で湿らせた布で拭くと、よりきれいになります。

※ フライパンのふっ素樹脂加工面には、レモンの絞り汁や酢は使用しないでください。

## 食器洗い機の使用について

製品は食器洗い機をご使用いただけます。着脱式取っ手、木製ふたは食器洗い機を使用しないでください。

## 「白っぽい汚れ」は・・・

- 使用しているうちに本体の内側につくことのある「白っぽい汚れ」は、水に含まれるミネラル分や、食品のたんぱく質等が付着したもので、体に害はありません。この「白っぽい汚れ」やしつこい油汚れは、ステンレス専用クリーナーを固くしぼった濡れふきんに付け、強くこするようについていねいによく磨いてください。

※ ステンレス部分以外には、ステンレス専用クリーナーは使用しないでください。

## 内側の焦げつきや落ちにくい食物のアク等がいたら・・・

- 製品に水を入れ、煮立たせた後しばらくそのままにしておきます。湯が冷めないうちに木べらで数回こすると、ほとんどの汚れは簡単に落ちます、それでも落ちない汚れは、ステンレス専用クリーナーをご使用ください。

※ ステンレス部分以外には、ステンレス専用クリーナーは使用しないでください。

## 外側の黄ばみや曇り、熱による斑点や変色は・・・

- 「強い火」で使用した際に出ることのある「青い色」や「斑点」は、体に害はありません。ステンレス専用クリーナーを固くしぼった濡れふきんに付け、強くこするようにして、ていねいによく磨いてください。



### 注意

粒子の粗いクレンザーやスチールウールなどを使うと、表面に傷がつき、汚れの原因にもなりますのでご注意ください。

# 保証規定

正常な使用状態において、万一製品に支障をきたした場合、下記の保証規定に基づいて製品保証をいたします。なお、この保証規定は、お客様の法律上の権利をなんら制限するものではありません。

## 【保証期間】

本体とステンレス製取っ手：25年間

樹脂製、木製の部品：12ヵ月

## 【保証の対象】

本体とステンレス製部品

消耗品や付属品等は保証の対象外となります。

消耗品には次のようなものが含まれます。

ふっ素樹脂加工、ガラス製ふた、着脱式取っ手

## 【保証の対応】

お買い求めの販売店または株式会社グループセブ ジャパン「お客様相談センター」にご連絡ください。

## 【保証の条件】

- 正常な使用状態において保証期間内に、万一故障した場合は無償で補修もしくは同等の製品と交換いたします。
- 溶接溶着部分の脱落、変形など構造上あるいは材質上の欠陥により支障をきたした場合は、無償で同製品もしくは同等の製品と交換いたします。

- お買い上げ後、ご自身での輸送・移動・落下・空だき等による故障および損傷は、有料の補修になります。
- 消耗部品の交換は有料になります。
- 本保証書の提示。

## 【適用の除外】

以下の項目に該当する件については、有料による補修になります。

- (イ) 使用上の誤り、またはご自身での改造や修理による故障および損傷。
- (ロ) 家庭用調理以外の用途（営業用、実験用等）による故障および損傷。
- (ハ) 地震、水害、火災、公害、その他の災害による故障および損傷。
- (ニ) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
- (ホ) 本書のご提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

# 保証書

お買い上げ 年月日		年	月	日
ご購入店名				
お客様	お名前	フリガナ 様		
	ご住所	〒		
	お電話			

※ 本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保存してください。

※ 保証内容については、裏面の「保証規定」をご参照ください。

## <個人情報について>

お預かりした個人情報につきましては、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動をおこなう目的にのみ使用いたします。お客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません。（法令により開示を求められた場合を除く）

## ■ 保証期間中は・・・

破損内容、使用状況をできるだけ詳しく、お名前・ご住所・連絡先・品名等とともにご連絡ください。

※ ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店にご依頼になれない場合には、当社へご相談ください。

## 株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様  
相談センター



**0570-077772**

ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

- ※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
- ※ 商品により部品としての取り扱いのないものがございます。