

- PASTAIOLA® PIÙ -

パスタイオーラ・ピュウ

取扱説明書



Lagostina
1901

OMEGNA - ITALIA



イタリアンレシピが、盛りだくさん!

ラゴスティーナ

検索

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様
相談センター



0570-077772
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文
センター



0570-086072
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

※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場合がございます。

※PHS、一部のIP電話など、ナビダイヤルをご利用できない場合は、誠に恐れ入りますが、こちらにお掛けください。 **03-5789-1760**

芸術、ファッション、美食の国イタリアで 100年以上も愛され続けているブランド 「ラゴスティーナ」

文学、オペラ、建築などの伝統的な芸術と技術、
なによりも食を愛する美食の国、イタリア。

1901年、「ラゴスティーナ」は、イタリアのファッションの中心地ミラノから北へ100km、
アルプスにほど近いマッジョーレ湖畔の街、オメーニャに誕生しました。

以来、“最も理想的な調理器具”をテーマに100年以上にわたり
ステンレス製の美しくシンプルかつエレガントなフォルムと
優れた耐久性をもつ製品を生み出してきました。

「ラゴスティーナ」は、伝統と信頼のブランドとして、
日本のご家庭にも料理を通じて
“共につくる喜び” “おもてなしする楽しみ” “食卓を囲む幸せ”、そして“笑顔”をお届けします。

Italian elegance at a table

Lagostina
1901
Omega - Italia

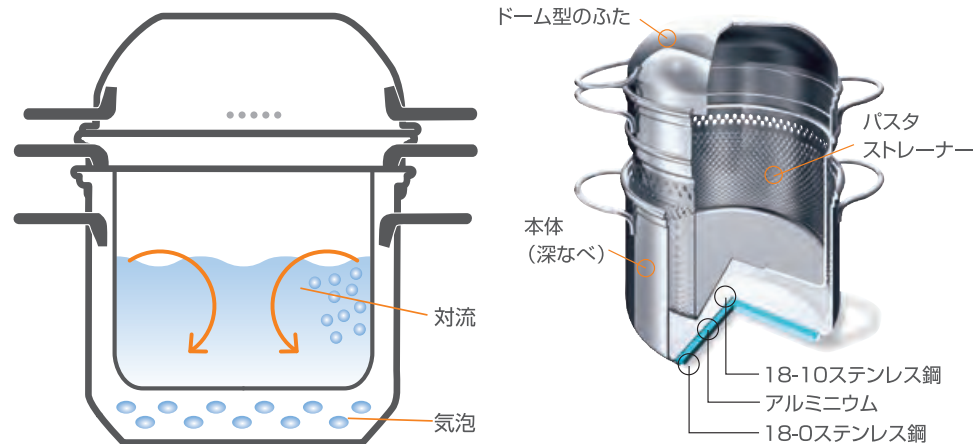
■取扱説明書

この商品は加熱して使用する器具ですのでヤケド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になり商品をよくご理解の上で、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。

■特長&アイテム

「ゆでる」「湯をきる」「和える」…機能を追求した合理的なデザイン

- ・パスタストレーナーに開いた大小2種類の穴が、吹きこぼれを最小限に抑えます。上部の大きい穴から下部の小さい穴へ順に湯がきれるようにすることで、パスタストレーナーを持ち上げる操作をスムーズにします。ドーム型のふたは内部の蒸気を中央に集め、ふたに開いている5つの穴から余分な蒸気を逃がします。



18-10 ステンレス鋼

- 本体材質は、耐久性に優れ錆びにくい18-10ステンレス鋼。日頃のこまめなお手入れで、その輝く美しさをキープします。

「ラゴプラン」の本格3層構造の底面

- 底面は熱伝導に優れたアルミの上下を、18-10ステンレス鋼と18-0ステンレス鋼で挟んだ本格3層構造。均一な熱伝導で、素早くおいしく調理します。

さまざまな熱源・機器に対応



電磁調理器 (IH) にも対応

燃費がかからず経済的

- ラゴプラン3層構造の Pastaioara・Piuuの底面は熱まわりがよく、保温性に優れているため、中火、弱火、ほたる火で十分調理できます。

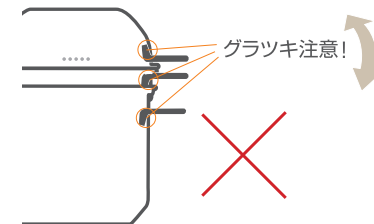
■ 使用上のご注意

ご使用前に

- ご使用前に、商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ります。

調理の前に

- 本体およびふたの溶接部にグラツキなどの異常が見受けられた場合は、使用を中止し販売店か当社「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ご使用になるのは危険ですので、絶対におやめください。
- ハンドルにグラツキがないかをご確認ください。グラツキがある場合は、そのまま使用すると、脱落・落下による変形・破損や、それともなうヤケドなど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、調理後は…

- なべの中に内容物が入った状態で移動する場合は、ハンドルを必ず両手でつかんでください。片手だけによる移動は重みによる落下やヤケド等の原因になることがあります。
- この商品は調理するための器具です。調理後の料理は別の保存用容器等に移し、なべの中では長時間保存しないでください。汚れ付着および腐食の原因になります。
- パスタをゆでたり、料理に塩を加える時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。



テーブルに置く場合は、必ず「なべ敷き」をご使用ください。

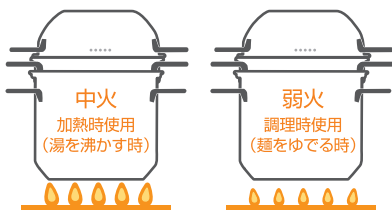
■ 火加減への気配り

熱源への気配りは…

- 熱源はなべの底面より小さい口径で使用し、大口径での使用は避けてください。特に小さいなべはハンドルに火があたりやすいのでご注意ください。
- 空だきは禁物です。本体やハンドル、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まりやガス事故の原因になります。煮たき量と火加減に十分にご確認ください。
- 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に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。

使用火力は中火以下で十分！

- 一度なべ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。調理時の「弱火」、加熱時の「中火」で十分。必要以上の火力を使用しても調理時間に大差はありません。
- 「強火」ではご使用にならないでください。底面からはみ出すような強すぎる火力は、本体やハンドルの変形・破損だけでなくハンドルが極端に熱くなりヤケドなどの事故の原因になりますので、絶対におやめください。
- 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では、目で火力の確認が難しいため、なべが高温になりやすい調理(予熱、焼く、炒める)では火力にご確認ください。空だきや強い火力レベルの使用は、本体変形の原因になり、変形すると使用できなくなります。
- なべの底面より小口径の熱源でご使用になり、なべの底面より大口径の熱源ではご使用にならないでください。ハンドルに熱源からの熱が直接あたりますと、極端に熱くなり、ハンドルの破損やヤケドなどの原因になりますので、絶対に直接火をあてないようにご注意ください。



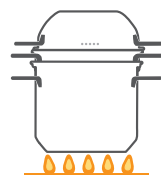
⚠ なべの底からはみ出すような強い火力は厳禁です。



⚠ 熱源はなべ底より小口径でご使用ください！

使用方法

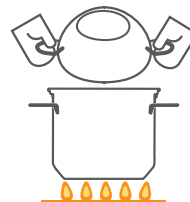
1



※リッド上部の5つ穴から出る湯気を沸騰の目安にします。

たっぷりの水を入れドーム型のふたをかぶせて火にかけます。

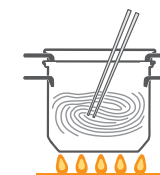
2



※手前を開けると中の蒸気が顔の方に出てきますので注意が必要です。

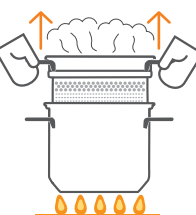
なべの向こう側を開けるようにしてドーム型のふたを取ります。

3



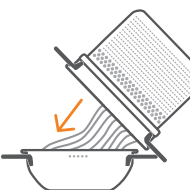
沸騰したらふたを取り、適量の塩とパスタを必要量入れます。以後ふたはせず、パスタを泳がせます。

4



パスタがゆであがったら火を止め、パスタストレーナーをゆっくり持ち上げ、湯を切ります。

5



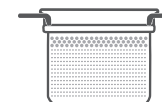
ドーム型のふたにパスタを手早く移して、用途に応じて和えたり冷ましたりします。

6



盛りつけまでに時間がある時は、なべのお湯を利用してパスタを保温しておくことができます。

その他の使用方法



蒸し器として
スパゲティやショートパスタをゆでるのに便利だけでなく、栗や枝豆など小さなものを大量にゆでたり、トウモロコシを蒸したりするのも大活躍。



深なべとして
本格3層構造の底面は熱伝導に優れ、カレーやシチューなど大きい容量が欲しい料理のとき、深なべとしてとても便利です。

■ ご使用に際して これだけご注意ください

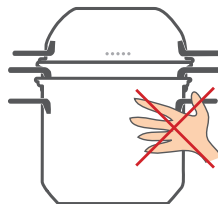


この商品は加熱して調理する器具です。ヤケドや火災には十分に注意して、正しい方法でご使用ください。また、調理目的以外にご使用にならないでください。

調理の時に

- 強い衝撃や急激な温度変化は、本体・ハンドル・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、熱いうちに水につけて冷やしたりしないでください。
- ストープの上でのご使用は非常に危険ですのでおやめください。
- 電子レンジではご使用にならないでください。電子レンジの故障やスパークによる火災の原因になる場合があります、危険です。
- 本体、パスタストレーナー、ドーム型のふた共に、オープンでは絶対にご使用にならないでください。
- なべはコンロの中央に乗せ、安定した状態でご使用ください。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ハンドルにあたらないように、ハンドルの向きを調節してください。炎があたったままですと極端に熱くなり、ヤケドなど事故の原因にもなります。
- 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。特に幼児や年少者の接触はヤケドやケガの原因になります。絶対に避けてください。
- 本体やパスタストレーナーのハンドル、また湯が沸騰した後、リッドを取る時は、必ずハンドルをミトン等でつかみ、なべの向こう側から

加熱後の
素手接触禁止



必ずミトン等でつかんでください。

開けてください。手前や横から開けると、中の蒸気が一気に出てきてヤケドするおそれがありますので十分ご注意ください。

- 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、ヤケド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でください。
- 煮立てる時、再加熱時は事前にお玉でよくかき混ぜてください。



必要以上の加熱や空だき、急冷は厳禁です!

- 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、なべが熱いうちは水等で急に冷やさないでください。
- 漂白剤や塩素系洗剤は、絶対にご使用にならないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。

ご不明な点や修理に関するご相談は…

- 本体やハンドルにグラツキ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上げ販売店に対応依頼が出来ない場合は、当社「お客様相談センター」までご連絡・ご相談ください。

保証書



ラゴスティーナは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、下記の保証規定にもとづいてお買上の日より25年間の製品保証をいたします。尚、この保証規定は、お客様の法律上の権利を何等制限するものではありません。

【保証の対象】
消耗部品、ガラス製ふたを除く、本体とステンレス製ふたを含むすべての部品。

【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来した場合は、無償で同製品もしくは同等の製品と交換をいたします。
 - 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（樹脂製ハンドル、ツマミ類、圧力なべにおいては安全弁、調圧おもり、パッキング

- 類も含）の交換は有料になります。
- 地震、水害、火災、公害、その他の災害による故障および損傷の補修は有料になります。
- 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)ご自身での改造や修理による故障、損傷および故障。
 - (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。
 - 保証期間は…
 - ◎修理依頼の際は、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。
 - 保証期間が過ぎている場合は…
 - ◎修理可能な場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。
 - ◎修理の内容により料金が異なります。詳しくはご依頼の際にご相談ください。

※本保証書の再発行はいたしませんので、大切に保管してください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージビル

お客様
相談センター

0570-077772

受付時間：月～金 10:00～17:00（土・日・祝日を除く）
※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

■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。特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、放置せず速やかに洗い落としてください。なべが冷える前の方がよく汚れが落ちます。
- なべの保管は、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と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、もらい錆の原因になりますのでおやめください。

通常の調理後は

- 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、よく水気をふき取ってください。その後レモンの絞り汁か、酢で湿らせた布でふくと、よりきれいになります。

落ちにくい油汚れ、タンパク質やデンプン質等の「白っぽい汚れ」は…

- 使用しているうちになべの内側につくことのある「白っぽい汚れ」は食品のタンパク質等が付着したもので害はありません。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強く絞った濡れ布巾につけ、強くこすようにていねいによく磨いてください。

※「白っぽい汚れ」は普段の手入れをキッチンとしていれば防げます。

内側の焦げつきや落ちにくい食物のアク等がいたら…

- なべに水を入れ、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ベラで数回こすると、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。

外側の黄ばみや曇り、熱による斑点や変色は…

- 「強火」で使用した際に出ることのある「青い色」や「斑点」は、身体への害にはなりません。ステンレス専用クリーナーを強く絞った濡れ布巾につけ、強くこすようにていねいによく磨いてください。



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キズがつき、
汚れの原因にもなりますのでご注意ください。

ご購入商品	ご購入店名
ご購入年月日	
年 月 日	