

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みいただき、製品をよくご理解した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。

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。き裂や破損、へこみ、曲がりなどの異常がある場合はご使用をおやめください。
- 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店またはお客様相談センターまでご連絡ください。
- 本製品にステッカーが付いている場合は、前もってはがしてください。
- 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。

安全にお使いいただくためのご注意

- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- **空だきは絶対におやめください。**
- ストープの上で使用しないでください。
- 電子レンジにはご使用になれません。
- 冷凍庫および冷凍室ではご使用になれません。
- 急激な衝撃を与えないでください。また、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- パッケージのふちや製品のふちなどで、手を切らないようご注意ください。

調理時のご注意

- **空だきや過度の強火は避けてください。**
- 加熱調理中、および調理直後は本体が熱くなっています。やけどをする恐れがありますので、十分にご注意ください。とくに小さなお子様の手に触れることのないようにしてください。
- 調理中、調理直後は取っ手が熱くなる場合がありますので、ご注意ください。
- **ガスコンロの種類や形状によっては、本体がコンロの上で傾いたり、場合によっては落下し、やけどする恐れがありますので、十分にご注意ください。調理するときは熱源の中央に本体が位置するように置き、コンロの上での安定を確認したうえでご使用ください。**
- 水等をふちまで満たした状態で調理しないでください。吹きこぼれの原因になります。
- 揚げ物にお使いになるときは、火災ややけどの危険がありますので、次の①～⑥の点にご注意ください。
 - ① 調理中は絶対にそばを離れないでください。短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがあります。
 - ② 直径 16cm 以下のなべは、引火する恐れがあるので、揚げ物には使用しないでください。
 - ③ 油量は本体の深さの半分以下にしてください
 - ④ 油の温度を 200 度以上に上昇させないでください。
 - ⑤ ふたをしないでください。油の温度が異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）。
 - ⑥ 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。

電磁調理器 (IH) でお使いの場合のご注意

- 電磁調理器 (IH) 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) の取扱説明書をお読みのうえ、適切な出力でご使用ください。
- 電磁調理器 (IH) は、ガスに比べ熱出力が非常に高く、急激に底面が加熱されますので、出力 (火力) の調節を適切におこない、空だき・過熱にご注意ください。
- 効率よく加熱するために、底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。
- まれに一部の電磁調理器 (IH) でご使用になれない場合があります。
- 天ぷら・揚げ物モードではご使用になれないこともあります。お使いの電磁調理器 (IH) のメーカー推奨、もしくは電磁調理器付属の天ぷら鍋をご使用ください。
- 電磁調理器 (IH) で使用する場合、調理中に金属の微振動音 (ジー、ブーン等) がする場合もありますが、安全性および機能的には問題ありません。

ノンスティック製品をより長くご使用いただくためのご注意

- この製品は、調理面に「ふっ素樹脂コーティング」を施してあり、食材のこびりつきを防ぐノンスティック効果を発揮します。より長くノンスティック効果を保つため、下記の点にご注意ください。
- **空だきは絶対におやめください。** 内側のコーティングをいためてこびりつきやすくなったり、なべ・フライパンなど本体の変形、取っ手破損の原因になります。
- お餅やおにぎりなどを焼くときは、食材が触れていない部分が空だき状態になるので、ときどき食材を動かしてください。
- **炒め物や焼き物を調理する際は、必ず油をひいてご使用ください。**
- **ノンスティックコーティングは消耗品です。過度の強火は避けてください。**
- 中火または弱火で十分です。なべ・フライパンなど本体の側面や取っ手まで火が回るような強火は、本製品のノンスティック効果を劣化させるばかりではなく、取っ手が焦げたり破損する原因ともなります。
- 内側のコーティングや取っ手の損傷を防ぐためにも、熱源の中央になべ・フライパンなど本体が位置するように置いて加熱してください。
- 金属製のフライ返し等の調理器具は、コーティング面に傷をつけないよう、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、ナイロン樹脂製、シリコン製または木製のものをおすすめします。
- 酢、重曹などの酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。腐食を避けるために、調理後は早めに洗ってください。
- 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。
- コーティングは食品衛生法の規格に適合しており、長期間の使用において、万一傷ついてはがれ体内に入っても、自然に排出されますのでご安心ください。
- 連続して調理する場合は、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理のたびに中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。

調理後のお手入れの仕方

- ご使用後は、本製品をすぐに水に浸したり、冷水をかける等、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。底面の変形防止になります。
- ある程度冷めて、完全に冷え切ってしまう前に、スポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。洗い残しはこびりつきの原因になります。
- こげ付き等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないでください。
- 汚れがこびりついたときは、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。汚れが取れにくいときは、中性洗剤を溶かした水を入れて5分程度沸騰させる（この際、空だきにご注意ください）と、こびりつきの状態にもよりますが、取れる場合があります。
- 漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。
- 金属タワシ、研磨剤の入った洗剤、クレンザー、スポンジ等はコーティング面を傷つけますのでご使用にならないでください。
- 食器洗い機もご利用になれます。ご利用になる場合は、食器洗い機およびご使用になる洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認のうえ、したがってください。
- 底面にある銀色の金属部分が食器洗い機の使用により黒く変色する場合がありますが、製品の機能には影響ありません。
- 洗った後は、水分を十分に拭きとってから収納してください。火にかけて乾かす必要はありません。
- 湿気の多いところで保管したり、塩分や酸等を含んだ汚れが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。

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。