



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：〒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



0570-077701

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。

10NS08A

Maestria

マエストリア

Product Manual



Lagostina

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

取扱説明書

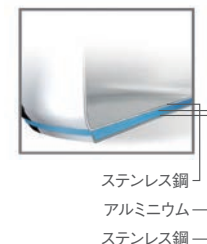
・この商品は加熱して使用する器具ですのでヤケドなどの事故が予測されます。ご
使用の前に、必ずこの説明書をよくお読みになり商品をよくご理解の上で、正しく
安全にご利用ください。この説明書は大切に保管してください。

特長&アイテム

- 着脱式ハンドルは全サイズ対応で、コンパクトに収納
- ・着脱式ハンドルは、どのサイズにもセット可能。取付けはワンタッチで簡単・確
実。収納時には取り外して、なべをコンパクトに重ねて収納できるためスペースをと
りません。
- ステンレス鋼
- ・本体材質は、耐久性に優れ錆びにくいステンレス鋼。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。
- 「ラゴシール」の採用で優れた熱伝導の本格3層構造の底面
- ・底面は熱伝導に優れたアルミの上下を耐久性に優れた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。
- 燃費がかからず経済的
- ラゴシール3層構造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。

ステンレス鋼で耐久性に優れ、
オープンへもそのまま使用でき
ます。

熱や水分の放出はごくわずか。



さまざまな
熱源・機器に対応



電磁調理器 (IH) にも対応

※着脱式ハンドルは、オープン
及び食器洗い機にはご使用に
できません。

使用上のご注意

■ ご使用の前に

- ・ご使用の前に、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ることがあります。

■ 調理の前に

- ・着脱式ハンドル及びふたにグラツキ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。
- ・ツマミにグラツキ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、そのまま使用せずネジを締め直してから使用してください。グラツキ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、それにとま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

- ・調理後、なべが冷めてくると、ふたがと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とれます。
- ・なべの中に内容物が入った状態で移動するときは、なべに着脱式ハンドルをセットの上、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の原因になることがあり危険です。
- ・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（目安として一昼夜以上）保存しないでください。汚れ付着の原因になります。
- ・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

- ・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。
特に小さいなべは本体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。本体や本体ハンドル、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！

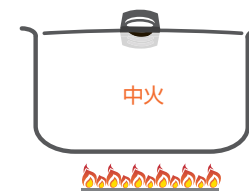
- ・一度なべ全体に行き渡った熱は効率的に利用され、外部へ逃げる熱はごくわずか。「ほたる火」、通常加熱時の「弱火」、多量の水分を使う料理の加熱時の「中火」で十分。必要以上の火力を使用しても、調理時間に大差はありません。



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



通常の調理時に使用
炎の先端が
なべの底にあたる程度



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

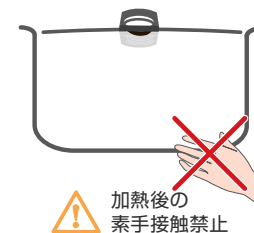
- ・調理中（加熱時）や調理直後は着脱式ハンドルをセットせず、火を止めたら本体の熱を冷ます間をおいてセットするよう心がけてください。
- ・「強火」ではご使用にならないでください。底面からはみ出すような強すぎる火力は、本体の変形・破損だけでなく本体が極端に熱くなりヤケドなどの事故の原因になりますので、絶対におやめください。
- ・IHクッキングヒーターを使用する場合は、IHクッキングヒーターの取扱説明書を確認の上、適切な火力でご使用ください。
- ・IHクッキングヒーターでは、目で火力の確認が難しいためなべが高温になりやすい調理（予熱、焼く、炒める）では火力にご注意ください。空だきや強い火力レベルの使用は、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。



ご使用に際してこれだけはご注意ください

 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。

- ・着脱式ハンドルに不具合が生じた場合は、販売店で新しくご購入になり交換してください。そのままでの使用は、事故の原因になります。
- ・強い衝撃や急激な温度変化は、本体・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。ストーブ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
- ・火災の原因になることがあります危険です。
なべはコンロの中央に載せ、安定した状態でご使用ください。
- ・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ので、絶対に避けてください。
- ・ふたのツマミは熱くなります。本体を移動させる時は、必ず着脱式ハンドルをセットしてください。
- ・着脱式ハンドルは「カチッ」と確実にロックされていることを確認してからご使用ください。ロックが不完全なままでの使用は、落下などの事故原因になります（ハンドルのロック確認は着脱式ハンドル使用方法の項目参照）。
- ・着脱式ハンドルを取り外す際は、必ずロックを解除してから行ってください。無理な操作はハンドル破損の原因になります。



- ・中身の入った状態でハンドルの着脱をする場合は、必ず平らなところで行ってください。不安定な状態での操作はなべの転倒に伴う事故の原因になります。

着脱式ハンドルはミトンの代わりとして、なべの移動時にご使用ください。

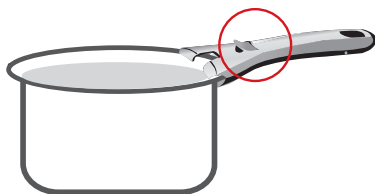
- ・着脱式ハンドルは、調理中（加熱時）は使用しないでください。加熱時の使用は
- ・着脱式ハンドルの変形やコゲ、ヤケドなどの原因になります。特に大口径の熱源では、ごく弱い火力でも着脱式ハンドルに熱が伝わり、異常に熱くなる事がありますので絶対におやめください。

調理直後はなべ本体が極端に熱くなっていることがあります。着脱式ハンドルは

- ・火を止めて少し間をおき、熱を冷ましてからセットするよう心がけてください。

着脱式ハンドルをつけたまま、オープンで使用しないでください。

- ・着脱式ハンドルで料理等の入ったなべを移動するときは、ロックボタンに指などがつかないようにつかんでください。移動中にロックが外れますと、ケガやヤケドの原因になり危険です。ご注意ください。



※着脱式片手ハンドルによる移動中は
ロックボタンに指などをかけない

- ・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ます、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。

○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、着脱式ハンドル、ツマミ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。

ノンスティック加工製品について

- ・フライパンには、内側にノンスティック加工がされています。
- ・6層のチタン・エクストリームコーティングにより、こびりつきにくく、調理後のお手入れも簡単です。
- ・空だきは絶対しないでください。ノンスティック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。
※強火や空だきは通常の調理時よりかなりの高温になり、「こびりつきにくい」性能が落ちるなどのノンスティック加工の損傷の原因になります。
- ・ご使用のたびにうすく油をひいてください。ノンスティック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、ノンスティック加工面をキズつけないよう、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されることをお勧めします。
- ・内部のノンスティック加工面で刃物等を直接使用するのはおやめください。ノンスティック加工面をキズつける原因となります。
- ・使用しているうちに、ノンスティック加工面が傷ついてしまった場合、ノンスティック性能は落ちますが、そのままご使用いただけます。
- ・ノンスティック加工は身体には無害です。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。
- ・使用後のお手入れは、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。
※粒子の粗いクレンザーや金属たわし、ナイロンたわしなどは、ノンスティック加工面をキズつけたり、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。



お手入れ方法（ノンスティック加工がされていない製品）

- ・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。なべが冷えき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。
※フライパンのノンスティック加工面では、レモンの絞り汁や酢の使用はおやめください。
- 「白っぽい汚れ」がついたら
 - ・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、水に含まれるミネラル分や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、強くこする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チンとしていれば防げます。
※フライパンのノンスティック加工面では、ステンレス専用クリーナーの使用はおやめください。

■ 内側の焦げつきや落ちにくい食物のアク等がついたら

- 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。

※フライパンのノンスティック加工面では、ステンレス専用クリーナーの使用はおやめください。

■ 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堅く絞った濡れ布巾につけ、強くこする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金属たわし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。

使用方法



調理中（加熱時）またはオープンでは着脱式ハンドルは絶対に使用しないでください。

■ 着脱式ハンドルの使用（なべの移動時に使用）

※着脱式ハンドルはミトンの代わりとして使用するよう心掛けてください。



図1



図2



図3

■ 着脱式片手ハンドルの着脱方法

取付け（ロックボタンの方を上にしします）

ハンドル下部があいている状態であることを確認し、なべ・フライパンのフチにハンドルの先端を差込み、下部レバーを押して固定します。取付けの際、指を挟まないようご注意ください。（図1）



ロックボタンが完全に前に戻り確実にロックされていることをご確認ください。（図2）

取外し

取り外す時は、ロックボタンを後ろにスライドさせ軽く上へ持ち上げてください。ロックボタンを外す際、下部のレバーが開くため、ハンドルをきつく握らず、下部にスペースを設けるようにしてください。（図3）

※ご注意：

- ハンドルを取り付けてご使用の際、ロックボタンをスライドさせないでください。
- ハンドルが落下するなどして、変形したり壊れたりした場合、正常に使用できない場合があります。
- ご自分で修理や応急処置をしてご使用になるのは絶対におやめください。
- ハンドルをご使用後は、中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってよく乾燥させてください。

保 証 書



着脱式ハンドルをロックしたままでの取り外しはおやめください。無理な取り外しは着脱式ハンドルやロックホルルの破損原因になりますので、必ずロックを解除してから取り外してください。

※着脱式ハンドルは消耗品です。

ご注文は販売店までご連絡ください。有料で交換させていただきます。

■ ガラスぶた使用方法

- ・ガラスぶたの耐熱温度は250℃です。オープンに入れる際は、必ず250℃以下でご使用ください。
- ・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。
- ・熱くなったなべ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。
- ・洗浄の際に、金属タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等を使用するとキズがつくことがありますので、避けてください。

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。但し、正常なご使用でも消耗、磨耗、付属品は該当致しませんのでご了承ください。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、ノンスティック加工、ガラス製ふた、着脱式ハンドルを除く、本体とステンレス製部品全て。

【保証の対応】

以下のものをご用意の上、当社「お客様相談センター」にご連絡ください。

●製品 ●本書 ●購入日を証明できるもの

【保証の条件】

●正常な使用状態において保証期間内に、万一不具合が発生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。

●溶接溶着部分の脱落、変形等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。

●本保証書と購入日を証明できるものの提示。

【適用の除外】

保証期間内でも、以下の項目に該当する場合は、

保証適用の除外となります。

イ) お買い上げ後、輸送・移動・落下等による故障および損傷。

ロ) 使用上の誤り(空だき等)、またはご自身での改造や修理による故障および損傷。

ハ) 使用により発生した表面のしみ、変色、キズ等。

ニ) 一般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。

ホ) 地震、水害、火災、公害、その他の災害による故障および損傷。

ヘ) 本書のご提示がない場合。

ト) 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。

チ) 日本国外での使用。

※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。

※本書は日本国内においてのみ有効です。(This Warranty is valid only in Japan.)

株式会社 グループセブ ジャパン

〒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 0570-077701 受付時間:9:00~18:00(土日・祝日・弊社休業日を除く)

ご購入商品	ご購入店名
ご購入年月日 年 月 日	