

【No. 81062263 LOGOS 鉄の職人 コテッパン！】

ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、必ず保管してください。
本品は調理使用を目的とするものです。それ以外の目的でのご使用は絶対にしないでください。

【ご使用になる前に】

- ・本体(鉄製調理器具)は樹脂加工(テフロン加工)と同じ様な感覚で使用すると素材をこがしてしまいます。
お手元に届きましたら食器用洗剤で鉄板を洗いその後、水気を十分に取り**油返し**を行ってください。
また、すぐにご使用にならない場合は洗浄後水気を十分にとり鉄板全体に食用油をひいて保管してください。
 - ・ガタつきや、ひび割れ等の不具合がないかご確認ください。万一、不具合があった場合は使用を中止してください。
- ＜油返しの方法＞
- 1.鉄板をガスコンロに置き、火にかけて充分に熱します。(中火以下で底面から炎が出ない程度)
 - 2.小さじ1〜2杯程度の油を入れて、鉄板の肌(内側全体)に油をなじませます。
 - 3.油が熱くなり、かすかに油煙が出てきたら、油をオイルポットに戻します。
 - 4.調理に合わせて再度適量の油を入れて調理を開始する。
- ・鉄板全体が真っ黒になり油が馴染んだら毎回の油返しは不要です。
 - ・本体が冷たいままの状態で具材を入れ調理しますと、こびりつきやすくなりますので、本体全体の温度が上がってから料理に適した火力にし調理してください。
 - 使用中、本体が強く熱せられる箇所とそうでない箇所で表面の色が違ってきますが、これは異常ではありません。鉄の持っている特性ですのでそのままご使用ください。

【使用安全上の注意】

- ・調理中・調理直後は鉄板が熱くなり、火傷の危険がありますので、鉄板つかみ等を必ずご使用ください。
- ・コンロの火が本体底面より大きくならない様にしてください。
- ・本体中央が膨らんだり、ひび割れの原因になりますので「急加熱・急冷却」しないでください。
- ・鉄板が変形し、安定した状態で調理できない場合は使用を中止してください。
- ・炒め物が黒っぽくなる場合があります。それは、本体の「鉄分」と「野菜の色素成分」が反応するためです。
無害ですので召し上がっても問題ありません。
- 本体の臭い移り、極端な材料の変色、サビの発生を防ぐために、火を止めたらずくに別の器に移し変えてください。
- ・鉄板をテーブル等に置く際は、焦げ付いたり傷付いたりしても良い場所に置いてください。

●警告●

調理中は本体のそばから離れないようにしてください。
火災の原因となります。

【お手入れ方法】

- ・使用後は温かいうちにパームタワシ、ササラ等で洗剤をつけずにお湯で洗ってください。
- ・こげがひどくとれない場合はお湯を入れ煮立たせ、こげがやわらかくなったらナイロンタワシなどでこすってください。
- ・サビがひどい場合は金属タワシやナイロンタワシなどで強くこすり、サビを取り除いてください。
金属タワシやナイロンタワシを使用し、表面にこすり傷が出来た場合でもご使用に問題はありません。
- ・汚れがひどい場合は洗剤を使用し洗ってください。
- ・洗浄後は加熱し水気を飛ばし、その後油を薄く塗ってください。
又、長期使用により本体全体に油が十分なじみ表面が水をはじく様な状態になれば洗浄後、布やペーパータオルなどで水気をふきとるだけでも結構です。
- ・保管の際は、新聞紙などで包み乾燥した冷暗所に保存してください。

ご使用前に必ずお読みください

本品は1つ1つハードテンパー加工※しているため、温度や湿度によって本体に焼きムラや斑点が出来てしまいます。（下画像）

使用上問題はありませのでご了承ください。同時に開封時油が多少本体に残っている場合がございます。手や衣服等を汚さない様にご注ください。

※ハードテンパー加工は鉄本来の難点を改善した「こげつきにくく・サビにくい」加工方法です。

