

【No. 81062268 LOGOS 鉄の職人中華鍋】

ご使用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フライパンを洗いその後、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フライパン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。

ガス調理器
OK

＜油返しの方法＞

1. 鍋をガスコンロに置き、火にかけて十分に熱します。(中火以下で底面から炎が出ない程度)
 2. 大さじ2~3杯程度の油を入れて、フライパンの肌(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。
- ・鍋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すぐに調理すると、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。
(但し、本体底面全体がかくれる程度油を入れて調理する場合は本体が冷えた状態から調理して頂いても結構です。)
 - 使用中、本体が強く熱せられる箇所とそうでない箇所では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】(すべての熱源対象)

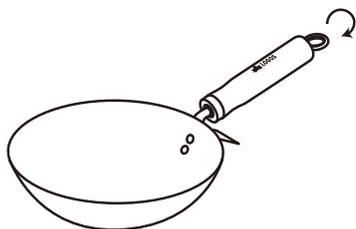
- ・使用時は必ず取っ手を保持してご使用ください。
特に具材が入っていない状態・盛り付け時はハンドル側に傾く場合がございます。ご注意ください。
- ・底面が狭くハンドル側に傾く場合があるため、必ず本体が安定する場所でご使用ください。
- ・調理中・調理直後はハンドル、遮熱板が熱くなり、火傷の危険がありますので、革手袋や布製鍋つかみ等を必ずご使用ください。
- ・鍋にある程度水や油を入れる場合は、鍋の半量までを目安にしてください。
- ・隣接するコンロの炎が取手に触れない様に注意してください。
- ・コンロの火が本体底面より大きくなりすぎないようにしてください。
- ・本体中央が膨らんだり、ひび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。
- ・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、火を止めたらずぐに別の器に移し変えてください。
- ・ハンドルと本体には遮熱板を設置しています。ハンドルの根元が焦げないようにするために設置しておりますが、
使用時の風向きや火力によってはハンドルが焦げるため、熱源に鍋を放置しないでください。
- ・食器用洗浄機では洗わないでください。錆びるおそれがございます。
- ・底面が狭いため、IHでのご使用はできません。

● 警告 ●

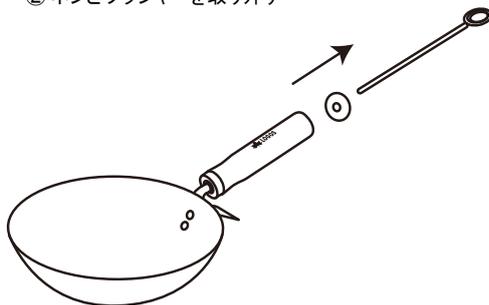
調理中は本体のそばから離れないようにしてください。
火災の原因となります。

【ハンドルの取り外し方】

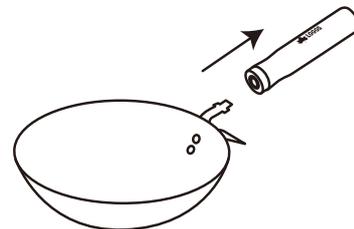
① ネジを回す



② ネジとワッシャーを取り外す



③ 木柄を取り外す



- ・ネジとハンドルの間にはワッシャーが取り付けられておりますので、無くさないようご注意ください。

【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。
金属たわしやナイロンたわしを使用し、表面にこすり傷が出来た場合でもご使用に問題はございません。
- ・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。