

取扱説明書

商品名：セラブリッド® 両手鍋CN-20C-WBG
片手鍋CN-18C-WBG・CN-16C-WBG

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。

- この製品はご家庭での調理用です。正しく安全にお使いいただくために、**この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。**
- 電磁調理器（IHクッキングヒーター）はメーカーや機種によって火力や火力調整の方法が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上ご使用ください。

商品に関する相談 / お問い合わせ先
〈お客様相談室〉

☎ 0120-984-009 (無料)

受付時間：9:00～17:00（土・日・祝・会社休日は除く）

京セラ株式会社

宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地

TEL. 075-604-3462

KYOCERA Corporation

<https://www.kyocera.co.jp/prdct/kitchen/>

注意

安全に快適にお使いいただくために必ずお守りください。

■対応する熱源は下記の通りです。



※オーブンレンジ、電子レンジでの使用はできません。

■中火以下で使用してください。

熱まわりが良いため、火が強すぎますと焦げ付きの原因になります。



■炒め調理の時は、必ず少量の油を使用してください。(加熱前)

特に、初めてお使いになるときは念入りに油を塗ってください。

■中火で予熱後は火力を弱めて調理してください。

予熱時間は中火で1分以内にしてください。(約150℃)

予熱後は火力を弱めて調理してください。中火では予熱後も温度が上昇します。

食材により調理に時間がかかる場合は、火力を中火に戻すなどの調整をしてください。

熱まわりが良いため、強火では使用しないでください。焦げ付きの原因になります。

■空焚きをしないでください。(すべての熱源)

空焚きをしますと取っ手の損傷、本体の変形などによるやけどや火災の原因になります。

長時間の予熱は空焚きになります。予熱する場合、加熱時間は1分以内にしてください。

■取っ手が焦げますので火力を調整してください。

使用時にはコンロの中央に置いて、中火以下で使用してください。

炎が底面よりはみ出したままで使用しますと、取っ手が熱くなりやけどなどのおそれがあります。

また、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故につながるおそれがあります。
2口以上のコンロを使用する場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。

■Siセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）を使用する際は必ずお守りください。

鍋のサイズに合ったコンロで使用してください。

鍋はコンロの中央において温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。

■天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油に引火するなど火災の原因となるおそれがあります。

■本体の表面で材料を刻んだりしないでください。

■金属製の調理器具を使用する際は、角の丸いなめらかなものを使用してください。

木や竹、プラスチック製などのものを使用するとよりいっそう長持ちします。

■熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。

また、セラミック塗膜加工の劣化の原因にもなります。

■多量の酢、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。本体に腐食が生じることがあります。

また、長時間（目安として一昼夜以上）にわたり調理物や油を入れたままにしないでください。

■使用することにより調理面が変色することがありますが、そのままお使いいただけます。

お使いいただく前に以下のことを確認してください。

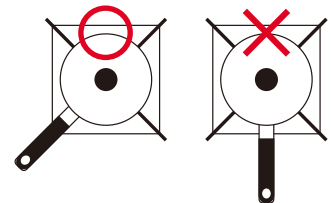
■使用する前に、ガラス、本体、取っ手などに、キズやひび割れ、ぐらつき、欠けなどの不具合がないことを確認してください。

■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には、ご使用前にお買い求めのお店または

京セラお客様相談室0120-984-009（無料）にご相談ください。

取扱上の注意

- 調理中は、そばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますのでご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態で使用してください。
片手鍋の場合、鍋の取っ手とコンロの五徳のツメの方向が同じになるように乗せてください。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しなどにより、使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。
そのまま使用しますと、取っ手が脱落し、やけどなどの事故につながるおそれがあります。ネジを締め直してから使用してください。
- 取っ手などのガタツキや破損に対し、改造や修理（ネジの締め直し以外）をして使用しないでください。
- 取っ手などは、使用により劣化して変色、焼けこげ、ふくれ、ひび割れなどが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故につながるおそれがありますので、焼けこげ、ふくれ、ひび割れなどが発生した場合は使用しないでください。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。
取っ手や取っ手取り付け部の中に水がたまり、再加熱のときに蒸気が噴出し、取っ手が熱くなってやけどなどの事故につながるおそれがあります。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどなどの事故につながるおそれがありますのでご注意ください。
- 高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 調理物（みそ汁、カレー等）によっては、調理中や再加熱の際に、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品を破損するおそれがあります。特に赤だし味噌（豆味噌）や、具が少なくなったみそ汁を再加熱する場合には、必ず以下の事項を守ってください。
 - ①加熱する前にお玉等でよくかき混ぜてください。
 - ②煮立てる際は、火力を弱めにし、お玉等でよくかき混ぜながら加熱してください。



■電磁調理器でのご使用は以下の点にご注意ください。

- ・1100W以下の出力で使用してください。

特に3kW以上の電磁調理器は火力（出力）が非常に強いのでご注意ください。
引火や変形の原因やセラミック塗膜加工の劣化の原因にもなります。

- ・電磁調理器の種類によっては正しく作動しない場合があります。
- ・トッププレートにのせたまま鍋をあおるなど、底面でこすったりしないでください。トッププレートが傷ついたり、変色したりする原因になります。
- ・底面が変形したり損傷した場合は、使用しないでください。そのまま使用すると、本体の異常加熱や電磁調理器を損傷するなど、思わぬ事故の原因となります。
- ・加熱中に「ブーン」や「ジー」などの音（共振音）が聞こえる場合がありますが、鍋の故障ではありません。

鍋の位置を置きかえたり火力を調整してください。

■空焚きをしたり、必要以上の強い火力で使用しますと短時間で高温になり、鍋が損傷したり、底が湾曲・破損することがあります。また、セラミック塗膜加工の劣化の原因にもなります。

■調理用以外での目的には使用しないでください。

■ガラス部について

- ・フタは本製品以外には使用しないでください。本体の大きさに合っていないものを使用すると、フタが直接熱せられ、破損の原因になります。
- ・高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。
- ・ご使用直後に水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。耐熱ガラスではないため、ガラスが割れることがあります。
- ・本体からフタをずらして使用しないでください。ガラスが直接熱せられ破損の原因になります。
- ・金属たわし、磨き粉等の使用は避けてください。ガラス部分や塗膜に傷が付く原因になります。
- ・ガラスが欠けたり亀裂が入った場合は使用しないでください。ガラス表面にキズがあるとご使用中に破損することがあります。
- ・ガラスが破損した場合、破片が細片となって激しく飛び散る可能性がありますので、ご注意ください。
- ・フタを加熱調理中の電磁調理器のトッププレートの上に置かないでください。フタが発熱し高温になり、やけどやガラスの破損などの事故につながるおそれがあります。

お手入れ方法

- 製品がよく冷めてから洗浄してください。
- スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は水分をよくふき取り、乾燥させてください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。腐食や変色の原因になる場合があります。
- 焦げ付き汚れを十分に取らないまま調理をしていると、その部分がさらに焦げ付きます。快適さを長持ちさせるためにその日のうちに洗浄してください。
- 焦げ付きを落とす場合は、お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで取り除いてください。
- 塗装が剥がれる原因になりますので、金属たわし等は使用しないでください。調理面のがんこな焦げ付き、汚れは、メラミンスポンジを使用してください。
- 台所用漂白剤は使用しないでください。

商品の詳細

商 品 名	寸 法	満水容量
セラブリッド 両手鍋CN-20C-WBG	20cm	3.0ℓ
セラブリッド 片手鍋CN-18C-WBG	18cm	2.1ℓ
セラブリッド 片手鍋CN-16C-WBG	16cm	1.5ℓ

〔本体〕	
材 料 の 種 類	本 体：アルミニウム合金 はり底：ステンレス鋼 取っ手：アルミニウム合金 フェノール樹脂
表 面 加 工	内 面：セラミック塗膜加工 外 面：耐熱塗装
〔フタ〕	
品 名	強化ガラス製器具
強 化 の 種 類	全面物理強化
その他の材料	緑リング：ステンレス鋼 つまみ：フェノール樹脂

※本製品のセラミック塗膜加工は、人体や環境に影響を及ぼすおそれのある化学物質を一切使用していません。

DESIGNED IN JAPAN
MADE IN VIETNAM

※「セラブリッド」は京セラ株式会社の登録商標です。
※ 外観形状等は予告なく変更する場合があります。

©2025 KYOCERA Corporation