

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。

取扱説明書

- 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。

⚠ 注意

安全のために必ずお守りください。

■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。



■調理の時は必ず少量の油を調理面全体に引いてください。

(加熱前)特に初めてお使いになる時は、入念に塗ってください。



■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。

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、強火ではご使用にならないでください。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。

■取っ手が熱くなりますので火力を調整してください。

ご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ご使用になりますと、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口以上のコンロをお使いの場合は、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)をお使いの際は必ずお守りください。

フライパンのサイズに合ったコンロで使用してください。

フライパン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お使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使いください。

木や竹、プラスチック製などのものをご使用いただく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ご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。

お使いいただく前に以下のことを確認してください。

■ご使用になる前に、本体、取っ手などに、キズやぐらつき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。調理中はオープンミトン等を用いてやけどにご注意ください。
- オープン調理の場合、調理温度は200℃以下でお使いください。
- 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。
- 金属製の調理器ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 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、ご使用中に取っ手がゆるむことがあります。
そのままご使用になりますと、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。
- 取っ手などは、使用により劣化して変色、焼けこげ、変形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、変形などが生じた場合は使用しないでください。
- 取っ手などのガタツキや損傷に対し、改造や修理をして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。サビの原因となる場合があります。
- 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。
- 電磁調理器でのご使用は以下の点にご注意ください。
 - ・特に3kW以上の電磁調理器は火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フライパンをあおるなど、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。
そのままご使用になりますと、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、フライパンの故障ではありません。
フライパン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、フライパンが損傷したり、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。
- 調理以外の目的には使用しないでください。

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お手入れしてください。
- 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、金属たわし等はご使用にならないでください。
調理面のがんこな焦げ付き、汚れは、メラミンスポンジをご使用になれます。
- キッチン用漂白剤はご使用にならないでください。

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・会社休日を除く）

製造販売元

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/>

DESIGNED IN JAPAN
MADE IN CHINA

20cmフライパン

品質表示

材質	本 体：アルミニウム合金 ステンレス鋼（はり底）
	取っ手：ステンレス鋼
表面加工	内 面：セラミック塗膜加工
	外 面：耐熱塗装
寸法	20cm
底の厚さ	2.9mm
満水容量	1.0ℓ
表示者	京セラ株式会社 TEL.075-604-3462

26cmフライパン

品質表示

材質	本 体：アルミニウム合金 ステンレス鋼（はり底）
	取っ手：ステンレス鋼
表面加工	内 面：セラミック塗膜加工
	外 面：耐熱塗装
寸法	26cm
底の厚さ	2.9mm
満水容量	1.9ℓ
表示者	京セラ株式会社 TEL.075-604-3462

外観形状等は予告なく変更する場合があります。

© 2023 KYOCERA Corporation