

取扱説明書

TAKAGI 三層鋼ステンレス 両口ミルクパン 14cm

本製品は家庭で調理をするために使う物です。使用するときには取扱説明書をよく読んでからお使いください。

また、この取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取り扱いは事故につながります。

- SGマークは、SafetyGoods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めたものです。調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。
- この製品は200Vの電磁調理器を含むすべてのクッキングヒーターおよびガスコンロに使用できます。
- 用途に合った調理器具を使用してください。



使用前の準備

- 使用する前は必ず各部に異常がないことを確認してください。また、各部に異常が生じた場合は使用しないでください。
- 最初に使用するときは柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて十分にお湯で洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで購入店か(株)高儀までお問い合わせください。

⚠ 使用上の注意



警告

※カラ吹き禁止。

※加熱中は火元を離れない。

※調理以外の使用禁止。

※の項目を守らないと

火災になります。

- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後は本体や取っ手は熱くなっています。ヤケドの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- カラ吹きは絶対にしないでください。カラ吹きは火災や本体の変形、取っ手の破損やヤケドの原因となります。
- 炎が鍋の底辺からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が熱くなり危険です。また、隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらないよう向きを調整してください。
- ストーブの上や、オープン・電子レンジなど、対応熱源以外での使用はしないでください。故障や火災の原因となります。
- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。底が凹凸に変形し、加熱ムラの原因となります。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。熱湯の噴出しにより、ヤケドや調理器具の故障の原因となります。
- 天ぷらなどの揚げものの調理には使用しないでください。
- 目盛りは目安です。

電磁調理器で使用する時の注意

- お使いの電磁調理器の「取扱説明書」を読んでから使用してください。機種により使用できない場合があります。
- 電磁調理器で加熱中に「ブーン」「ジー」といった音が生じることがありますが、ヒーターと鍋の振動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トップレート)と鍋底が密着しているか確認してください。
- 鍋底に付いた水滴はきれいに拭き取ってください。
- 強火でのご使用は、本体変形および器具破損の原因となります。必ず中火以下で使用してください。
- 油のこぼれなどに注意してください。電磁調理器の故障の原因となります。
- お使いの電磁調理器の「火力の目安」を必ずご確認ください。注意して使用してください。
- 3kw以上の設定の電磁調理器で、火力調節機能の付いていない場合は、使用しないでください。火力が強すぎて、鍋底が変形、変色する原因となります。
- 電磁調理器はわずか数秒で鍋が高温に達します。製品の変形、破損の原因となりますので、カラ炊きは絶対しないでください。あらかじめ鍋の中に内容物を入れてから電磁調理器のスイッチを入れてください。

お手入れ・保管について

本製品は耐蝕性に優れた18-10ステンレスで熱伝導率の高い鉄を挟んだ三層構造になっています。鉄層の端面はサビ防止のため内側に折り込んでありますが、フチの折込部の隙間から水分などが入り込むとサビが発生しやすくなります。お手入れについては下記の点にご注意ください。

- 使用後は、食器用洗剤をつけて柔らかいスポンジで洗い、水分を拭き取ってください。
- 料理を保存しないでください。サビの原因となりますので料理は他の容器に移して保管してください。
- こげつきなどを落とすときは、ナイフなどを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 三層鋼のため本体フチ部分にサビが生じることがあります。また、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気が多い場所での保管、本体を伏せたままでの保管はサビの発生原因となります。使用後は、食器用洗剤をつけてスポンジなどの柔らかいもので汚れを洗い落としてください。その後、十分に乾燥させて、フチの部分を上にして伏せずに保管してください。



- つけ置き洗いはしないでください。サビの発生原因となります。
- 鉄やアルミなどの異種金属の製品と接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。
- 材料の性質上、加熱により本体が変色してきますが(内面が虹色になるときもあります。)表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)です。衛生上問題はありませんが、取り除きたいときは、市販の金属磨き液やクレンザーをつけたスポンジタワシなどでこすり落としてください。
- 食器洗い乾燥機では使用しないでください。

※商品改良のため仕様・外観は予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。

品質表示	
材料の種類	／ 本体:ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル10%)、鉄、ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル10%)(底の厚さ0.8mm)
取っ手	／ フェノール樹脂(耐熱温度150℃)
寸法	／ 14cm
満水容量	／ 1.3L

 株式会社 高儀

TEL 0258-66-1236

〒954-0111 新潟県見附市今町5-386-1

受付時間 AM9:00~PM5:00
(土日祝日および弊社休日を除く)

日本製