

△ お手入れ方法

■ ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、**シールをはがしてから使用してください。**
- 一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのもは、変形の可能性がありますので、使用しないでください。


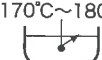

■ ご使用後は

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分だと**白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。**人体に入っても問題ありません。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 焦げ付き等を落とす場合は、**金属製の固いものを使用しないでください。**
- **つけ置き洗いはしないでください。**サビ発生の原因になります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 使用済みの油を固める凝固剤を使用した際、固まった油を長時間鍋の中に放置しないでください。結露現象により腐食や塗装の剥離が生じる場合があります。

表面塗装について

- 本品は流通段階でのサビ防止及び最初の使いやすさのために鍋の表面に食品衛生法に適合する塗装を施してあります。ご使用を重ねるうちに塗装は徐々に剥離・磨耗していきます。永久に付着しているものではありません。
- 塗装がはがれても、食品衛生法に適合したものを使用していますので、**人体に入っても問題ありません。**

衣による温度の目安

150℃以下	150℃~170℃	170℃~180℃	200℃以上
			
下まで洗んですぐには浮き上がらない。	下まで洗んでから、浮き上がる。	下まで行かず、中程まで洗み浮き上がる。	油の表面に程近い所で、浮き上がり沈まない。

温度計について (付属されている場合)

- 温度計を熱い油の中に落とさないでください。又、温度計のガラス内が水蒸気等で曇った場合は、温度計のご使用を中止してください。破裂してケガをする危険があります。
- 調理中や直後は温度計が熱くなっています。温度計の取外しは油温が50度以下に下がってから行ってください。
- 温度計はご使用前に常温を示している事、ご使用中に温度が上昇していく事を確認してください。
- 温度計は完全防水ではありません。水洗いしないでください。乾いた布やペーパータオル等でよく拭いてください。
- 温度計の先端部が30mm以上入っていないと、油温が実際の温度よりも低く表示されます。

※温度計の表示は、目安として使用してください。

商品のお問い合わせに
対応させて頂くため、ここに
ラベル又は品質表示を
貼ってください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

IR-T08改7

100-200V熱源対応
鉄製天ぷら鍋

共通 取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

この取扱説明書は本体に付属のラベル又は、品質表示と一緒に必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahel.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら



※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
※イラストは一般的なものであり、実際の鍋の形状とは異なります。

注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

注意 ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

取扱上の注意

本品は天ぷら、揚げ物料理専用です。

揚げ物モードで使用された場合、反応しにくく適正な温度設定にならないという現象が出る場合があります。このような場合には、油の温度に十分注意し、通常の加熱モードで使用してください。

●天ぷら鍋です。天ぷら、揚げ物以外には使用しないでください。湯沸かし、煮物や汁物等の調理には絶対に使用しないでください。水分が塗装に浸透し、剥離や腐食の原因になります。

●鍋が濡れた状態のまま油を注がないでください。加熱により油が飛び散りヤケドの危険があります。

●油の加熱中に蓋を閉めないでください。油の温度が急激に上がり、蓋を開ける際に発火して火災の危険があります。
●調理中に油のつぎ足しをしないでください。火災の危険があります。

●調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。

●鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。

●空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損やヤケドの原因になります。

●炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。

●取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。
●取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険です。のでやめてください。

●縁まで油等を満たした状態で使用しないでください。
●適正油量以上で使用しないでください。
●少量の油で揚げ物をするると発火する恐れがあります。油量は適量にて使用してください。

●金属製の調理器具は使用しないでください。塗装を傷付けます。木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。

●アミ（付属されている場合）は必ず鍋の縁に固定し、安定させて使用してください。

●高い所から落とす等、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。

●空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。

●効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。

●調理中は、絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。場所を離れる時は、必ず火を止めてください。
●油温を200度以上に上昇させないでください。又、火力は必ず中火以下で使用してください。油が引火する原因になります。

●調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけないでください。ヤケドの原因になります。

●調理後は内容物を保存しないでください。腐食発生の原因になりますので他の容器に移してください。

●オープンでは使用しないでください。破損やヤケドの原因になります。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。

●ストーブの上では危険ですので使用しないでください。

■下記対応熱源で使用してください。



クッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。
※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。

●空炊きをしないで、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。

●変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。

●鍋はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常はありません。

●IHクッキングヒーターは電源を入れると急激に鍋を加熱するため、少量の油の場合30秒で発火点に達します。油温が必要以上に上昇しないよう、火力(出力)を「中」以下で調理してください。

ガス火でも使用できます。

揚げかご・油はね防止ネット 取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

⚠ 取扱上の注意

油はね防止ネットは、油はね防止のために使用するものです。

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 揚げかご・油はね防止ネットは必ず鍋のフチや鍋の取っ手の平らな部分に置き、安定させて使用してください。
- 調理中や直後は揚げかご・油はね防止ネットが非常に熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 各部のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。
- 油はね防止ネットはネットが目詰まりしないよう、汚れをよく洗い流してください。目詰まりした状態で使用すると空気が密閉され、蓋をした状態になります。油の温度が急激に上がり、油はね防止ネットを外す際に発火して火災の危険があります。
- 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。
- 破損や変形した状態で使用しないでください。指を傷付けます。
- アミが切れたり、巻き込み部分から外れたりした場合は使用しないでください。
- 油はね防止ネットの黒いアミはステンレスが持つ酸化皮膜で、塗装ではありません。使用頻度により皮膜は徐々に薄くなりますが、ご使用上問題はありません。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

⚠ お手入れ方法

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。
- たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器をご使用の際は、機種取扱説明書にそって正しく使用してください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

材料の種類/ステンレス鋼
(クロム18%・ニッケル8%)

MADE IN JAPAN

LB-089
鉄揚げ鍋22cmセット
鉄揚げ鍋22cm 適正油量850g

表面加工/シリコン樹脂塗装
材料の種類/鉄(底の厚さ1.2mm)
寸法/22cm
満水容量/2.7L

揚げかご・油はね防止ネット

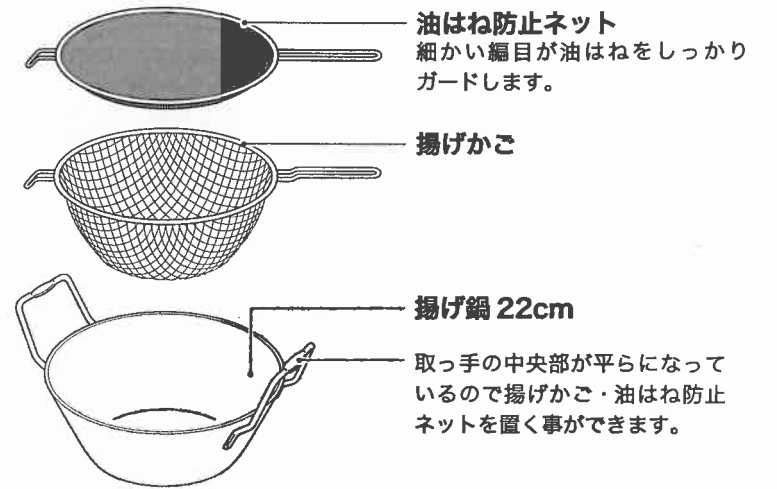
材料の種類/ステンレス鋼
(クロム18%・ニッケル8%)

MADE IN JAPAN

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

この品質表示は、取扱説明書と一緒に
必ず保管しておいてください。



⚠注意

- 揚げかごを鍋の取っ手に載せる際は、必ず取っ手中央の平らな部分に載せ、落下させないようにしてください。
- 手や腕、衣服等で揚げかごの取っ手を引っ掛けないように注意してください。

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511 [アフターサービス係]
<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)