

# COOKPOT IH

## クックポットIH

### 取扱説明書

土鍋キャセロールIH、スチームポットIH、カレー・シチューポットIH(L)、カレー・シチューポットIH(S)

このたびはお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用の際には、必ず取扱説明書をお読みの上、安全に注意してご使用ください。不適切な取扱いは事故につながります。また、お読みになりましたら大切に保管してくださいませよう、お願いいたします。

## 1.ご使用前に

- 製品の各部にひびや割れなどがないか、安全を確認してからご使用下さい。
- 品質には万全を期しておりますが、ご使用前に万が一不具合があった場合には、ご使用にならず、購入店や発売元にご連絡ください。
- この製品はIH調理器に対応する為、発熱体として独自の特殊カーボン鍋底を採用しています。
- この製品は特性として、吸水性があります。そのままお使いになりますと、水分が鍋底にしみ出ることがあります。これらを防ぐために、最初にお使いになる前に下記の内容で目止めをしてご使用ください。目止めをする事により、汚れを付きにくくする効果もあります。

### (目止めの仕方)

製品にお粥または、水を8分目程度入れ、大さじ1~2杯の片栗粉(コンスターチ)※を入れて、よくかき混ぜながら沸騰させます。沸騰したら弱火に落として、5分程度煮てから火を止め、そのまま冷めるまで置いてください。熱を冷ましてから中身を開けて、きれいに洗い流し、よく乾燥させてからご使用ください。

※片栗粉(コンスターチ)の量は鍋の大きさに比例します。  
スチームポットIH、カレー・シチューポットIH(S)は大さじ1杯  
土鍋キャセロールIH、カレー・シチューポットIH(L)は大さじ2杯  
2回目以降のご使用時に目止めの必要はありません。

## 2.お取扱いについて

- この製品はAC100Vの700W~AC3KWまでのIH調理器に対応しています。その他、ガスの直火電子レンジ・ラジエントヒーター、ハロゲンヒーターなどの熱源に使用可能です。オーブンは250℃以下で使用可能です。
- 吸水性があるため、長時間で水分を含ませたまま放置するとシミやカビ・臭いの原因になります。洗浄後は乾いた布でよく水分を拭き取り、完全に乾いた状態で収納してください。
- 製品の表面に細かいひびが入ることがありますが、これは貫入(かんにゅう)といって表面の釉薬の部分に入るひびです。ご使用に差し支えありません。

### 3.使用上の注意

●空焚きはおやめください。中身を入れない状態または水分が無くなった状態でIH調理器にかけると、過加熱により土鍋とカーボン発熱体を接着しているシリコン樹脂が劣化しカーボン発熱体のはがれの原因になります。(※1)

●沸騰したら火力を弱、または止めてください。そのまま加熱を続けると空焚きと同じ状態になりカーボン発熱体のはがれの原因になります。

●天ぷら、フライ料理などには絶対使用しないでください。火事になる恐れがあります。

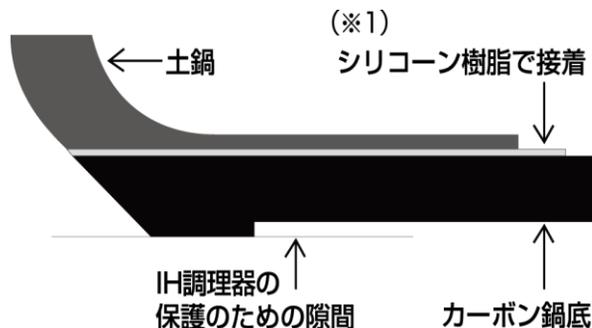
●加熱中または加熱した本体に触れるさいは、素手で触らないでください。火傷の原因になります。必ず鍋つかみなどを使用して、取り扱いについては十分注意して下さい。

●加熱中および加熱後は、鍋底が高温になっております。鍋をテーブル等に置くときは、テーブルの表面を傷つけないように必ず鍋敷き等をお使いください。

●土鍋の外側の水気は完全に拭き取ってからご使用ください。

●土鍋は急激な温度変化に弱いので、火力を必ず弱火～中火～強火へと段階的に上げてご使用ください。また、熱くなった土鍋を濡れたふきんなど急に冷たい物の上に置かないでください。

●業務用のハイカロリーガス器具での調理は中火以下にてご使用ください。



### 4.お手入れについて

●ご使用後は水に長時間浸け置きせず、なるべく早く、しっかりと汚れを落としてください。汚れが気になる場合は、台所用中性洗剤をぬるま湯に溶かし、柔らかいスポンジでやさしく洗ってください。底面を洗う際、クレンザーや金属タワシ等は発熱体の破損の原因となるため使用しないでください。また、洗淨後は完全に乾燥させてから収納してください。乾燥が不十分ですと、カビや臭い等の原因となります。

●食器洗淨機等で洗淨する場合、使用状況によっては破損の可能性があります。個別に手洗いすることをおすすめしています。

●製品の表面に細かいひびが入ることがありますが、これは貫入(かんにゅう)といって表面の釉薬の部分に入るひびです。ご使用に差し支えありません。

焼成による多少の寸法・重量・色などが異なる場合があります。  
製品向上のため、仕様を予告なく変更することがあります。