

品質表示

表面加工 シリコン塗装

材質 本体 鉄

取っ手 フェノール樹脂(耐熱温度150℃)

[ふた ステンレス鋼(クロム18%)]

[つまみ フェノール樹脂(耐熱温度150℃)]

寸法(内径)	満水容量	底の厚さ
18 cm	0.9 ℓ	1.2 mm
22 cm	2.2 ℓ	1.2 mm
25 cm	2.3 ℓ	1.6 mm



MADE IN JAPAN

* 18cmにはふた付きとふた無しがあります。[~]はふた付きに関する表記になります。
ふたは単体でもお買い求め頂けます。

【販売元】  *Martian* 佐藤商事株式会社

〒100-8285 東京都千代田区丸の内1-8-1丸の内トラストタワーN館16階

【問合せ先】 日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949

TEL : 0256(92)3145

<http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>

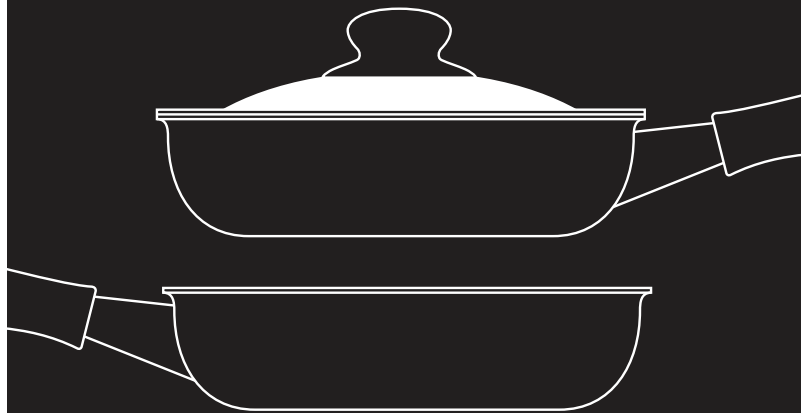
製品サポートサイト

<http://www.yanagi-support.jp>

2018年2月

鉄 フライパン マグマプレート

 CH・IH IH 200V 対応

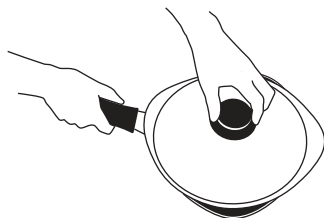


DESIGNED BY SORI YANAGI

柳宗理デザインの鉄フライパン

(マグマプレート)

柳宗理デザインのフライパンは、左右に張り出した注ぎ口が特徴で、その注ぎ口は食材を容器に移しやすく、またふたを回転させてできる隙間は蒸気抜きや余分な水分を捨てることができます。



● マグマプレート

本体の素材に、マグマプレート材*を採用しています。鉄の表裏両面に細かな凹凸を浮き立たせたマグマプレートは油なじみがよく、食材とランダムな点で接触するので、こげつきやこびりつきを軽減します。油なじみのよさは鉄製品の弱点とされるサビの発生も抑えます。フッ素などのコーティングが必要ないため、鉄フライパンならではの耐久性があり、強火調理などのハードな使用もお楽しみ頂けます。炒め物には特におすすめです。

* マグマプレート材は日本洋食器株式会社が開発したオリジナルの材料です。
商標登録番号：第5862088号



取扱説明書

(鉄フライパン マグマプレート)

- ⚠️ ご使用前に必ず本誌をよく読み、十分理解してからお使いください。
- ⚠️ この商品は家庭で調理するために使うものです。「ご家庭での調理」以外の目的には使用しないでください。
- ⚠️ 取扱説明書は安全にお使いいただくための大切な部品のひとつです。お読みになりましたら、無くさぬよう大切に保管し、ご使用の際は必ずお手元にご用意ください。

⚠️ 警告

- 加熱中は火元を離れないでください。
- 空だきは絶対にしないでください。

火災の原因になります。

- この商品は下記の加熱器具でご使用いただけます。

100V・200V



電磁調理器



ラジエントヒーター



ハロゲンヒーター



エンクロヒーター



シーズヒーター



ガス

△ 使用前の準備

- 取っ手や[つまみ]の取り付けに破損やガタツキがないか、安全を確認してからご使用ください。
- 最初に使用する時は食器用洗剤をつけて、スポンジ等で十分に洗ってすすいだ後、水気を拭き取ってください。

△ 使用上の注意

- 本体を加熱器具の中央にのせ、安定させて使用してください。
- 使い始めは、いきなり強火にせず、弱～中火で加熱をはじめ、本体が温まってから強火でご使用ください。いきなり強火で使うと、歪みや変形の原因となります。
- 炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。炎が取っ手にあたった状態でご使用になりますと、取っ手が過熱され火傷の原因になります。また、取っ手の損傷により本体が脱落し、火傷やケガなどの事故の原因にもなります。
- 調理中や調理直後は、本体・取っ手・[ふた・つまみ]が熱くなっており、火傷の危険があります。幼児の手に触れないようにしてください。
- 取っ手や[つまみ]がゆるんだ状態で使用すると、脱落して火傷の危険があります。ネジがゆるんだ場合は必ず締め直してご使用ください。また過度のネジ締めは破損の原因となりますのでご注意ください。
- 取っ手や[つまみ]は使用により劣化します。ひび割れ、変形など損傷したままで使用しないでください。また、改造や応急手当をして使用する事は危険ですのでおやめください。
- 空だきはしないでください。本体の変形、取っ手・[つまみ]の破損の原因になります。
- 揚げ物・天ぷら料理には使用しないでください。

- 調理に際しては、必ず少量の油を使用してください。特に最初は念入りに油を塗ってください。
- お使い始めは本体に油がなじんでいない為、表面の一部が白くなる場合がございます。
- 出荷からお届けまでの間にサビを生じないよう、鉄表面には黒色酸化被膜、シリコン樹脂塗装を施してあります。使い込むうちにはがれますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合した塗料を使用していますので、ご安心ください。
- 酸・アルカリの強い食材やアクの強い食材(タンニンを含む食材)を調理すると酸化被膜がはがれることがあります。
- フライパンでの煮物(汁物)を調理後放置しておく、塩分などにより酸化被膜の早期の剥がれと錆の発生につながりますので、調理後速やかに洗ってください。
- 調理中に酸化皮膜がはがれると、調理物が黒っぽく仕上がりますが、味には影響無く、体にも無害ですのでご安心ください。
- 腐食防止のため、多量の酢、重曹等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。
- 縁まで油や水・食料品を満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手を体や衣類に引っ掛けかないよう十分注意してください。
- 調理中や調理直後は、紙等の燃えやすいものの上に置かないでください。
- ストープの上では使用しないでください。
- 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となります。
- オープンでは使用しないでください。フライパンの取っ手[つまみ]の破損の原因となります。
- 熱くなった本体を急冷しないでください。歪みや変形の原因となります。
- 落下等の強い衝撃を与えないでください。変形や破損の原因となります。

△ ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が焦げて破損の原因となります。取っ手は焦げる際に異臭を発生します。
- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらぬよう、向きを調節してください。

△ IH (電磁) 調理器・クッキングヒーターで使用する際のご注意

- お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、正しい用法でご使用ください。
- 電磁調理器は電源を入れると急激に鍋を加熱するため、少量の油の場合約30秒で発火温度に達します。ご使用の際はは火力(出力)を「中」以下にしてください。
- 絶対に空だきをしないでください。本体の変形及び調理器故障の原因となります。
- 効率よく加熱していただくために、底に付着している水滴はきれいに拭き取ってください。
- 加熱中に『ブーン』、『ジー』等の音が生じる事がありますが、調理器とフライパンが共鳴しているもので、フライパンの異常ではありません。フライパンの位置をずらしたり、置き直すと共振音が止まる場合があります。
- 底が変形したフライパンは使用しないでください。電磁調理器の安全機能が正しく動作しなかったり、加熱ができなくなったりする恐れがあります。
- 電磁調理器やクッキングヒーターは、調理後もしばらくトッププレートが熱くなります。調理後トッププレート上で空のフライパン等を放置しないようにしてください。
- IH調理器の機種により、使用できない場合があります。

△ 使用後のお手入れ、保管方法について

- 使用後は温かいうちにお湯で汚れを洗い落とし、水気をよく取り、薄く油を塗って保管してください。つけ置き洗いは厳禁です。サビの原因となります。
- 料理を入れたままにしないで下さい。サビの原因となります。調理後、料理はすみやかに他の容器に移してください。
- 濡れたまま、汚れがついたままでの保管はサビの原因となります。絶対にしないでください。
- フライパンの内側、外側にもサビを防ぐため油を薄く塗ってください。

△ 焦げ付いた、サビた時は

- ちょっとした焦げ付きは、お湯でふやかして、タワシ、ささら等で取り除きます。
- 頑固な焦げ付き、サビはクレンザーや金属たわし等でこすり落としてください。
- 特に小さいサビの場合は、乾いた布にクレンザーを付けてこするとよく落ちます。
- クレンザーや金属たわし等を使用した場合、表面の青色や黒色の酸化皮膜が削れて銀色の鉄の地肌が出てくる場合があります。手入れ時に鉄の地肌が出た場合は表面の油も落ちておりますので、油を塗って保管してください。



本品はSGマーク認定商品です。SGマークは、Safety Goods (安全な製品)の略号で、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。