

品質表示

表面加工 本体：シリコン塗装、取っ手取付金具：焼付塗装

材質 本体：鉄
取っ手：天然木
取っ手取付金具：アルミニウム合金

品番	商品名	寸法	満水容量	底の厚さ
MGFR20	フライパン	20 cm	1.5 ℓ	1.6 mm
MGFR24	フライパン	24 cm	2.2 ℓ	1.6 mm
MGFR26	フライパン	26 cm	3.0 ℓ	1.6 mm
MGIT24	炒め鍋	24 cm	3.2 ℓ	1.2 mm
MGEG-S	玉子焼き(小)	10×15 cm	0.4 ℓ	1.6 mm
MGEG-M	玉子焼き(中)	14×18 cm	0.9 ℓ	1.6 mm

表面加工 本体・取っ手取付金具：シリコン塗装

材質 本体・取っ手取付金具：鉄
取っ手：天然木

品番	商品名	寸法	満水容量	底の厚さ
MGIT28P	炒め鍋	28 cm	3.9 ℓ	1.2 mm
MGIT30P	炒め鍋	30 cm	4.6 ℓ	1.2 mm

表面加工 本体・グリルパン取っ手：シリコン塗装
パエリアパン取っ手：焼付塗装

材質 本体・取っ手：鉄

品番	商品名	寸法	満水容量	底の厚さ
MGGR16	グリルパン	16 cm	0.6 ℓ	1.6 mm
MGGR18	グリルパン	18 cm	0.9 ℓ	1.6 mm
MGPA22	パエリアパン	22 cm	0.8 ℓ	1.2 mm

MADE IN JAPAN

【問い合わせ先】
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/>



取扱説明書

- ⚠️ ご使用前に必ず、この説明書をよく読んでから使用してください。一度読んだ後も、ご使用中の不明点を確認できるように、いつでも見られる場所に必ず保管してください。
- ⚠️ 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。

MAGMA PLATE



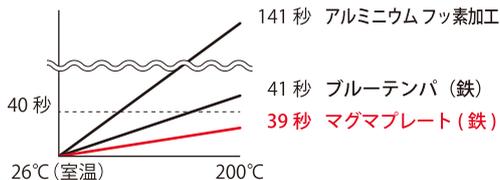
IH 200V 対応

MAGMA PLATE

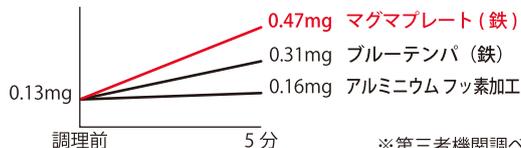
● マグマプレート®

内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた独自開発プレートです。凹凸により表面積が広く、熱を多く受け止められるので食材の芯まで素早く熱を伝え、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。凹凸を付けた表面は、油なじみがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。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を施していないため、鉄フライパンならではの強火調理や金属製ツールの使用も可能で存分に料理をお楽しみ頂けます。炒め物には特におすすめです。

● 加熱開始から200℃までに達する秒数



● 5分加熱調理後の鉄分含有量(たまねぎ100gあたり)



※第三者機関調べ
※メーカー取扱品にて実施

* 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

⚠️ ご使用の前に

- 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は、使用しないで、購入店、または問い合わせ先(12ページ)まで連絡してください。
 - 各部に異常がないことを必ず確認してください。また各部に変形、亀裂、破損、緩み等の異常が生じた場合は使用しないでください。
 - 最初に使用する前に食器用洗剤をスポンジ等につけて、よく洗ってすすいだ後、乾かしてください。
- ※ 鉄フライパンをより上手にご使用いただくためのくわしい説明は、8ページをごらんください。

⚠️ 警告

- 加熱中は火のそばから離れないでください。
離れる場合は必ず火を止めてください。

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。



※ グリルパン、パエリアパンはオープン使用可



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、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。

使用上のご注意

- 調理に際しては、必ず油を使用してください。特に初めてお使いになる時は「油ならし」(8ページ参照)をしてください。
- 幼児の手には触れないようにしてください。
- 「油ならし・油返し」の目的以外で空だきはしないでください。本体の変形、取っ手の破損の原因になります。
- 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。
- 用途にあった調理器具を使用してください。
- 揚げ物・天ぷら料理には使用しないでください。
- 「玉子焼(小)、(中)」は玉子焼の調理専用です。
- 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。取っ手の破損の原因となります。
- 縁まで油や水・料理を満した状態で使用しないでください。
- 本体を加熱器具にのせ、安定させて使用してください。
- 使い始めは、いきなり強火にしないで、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になります。
- 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。炎が取っ手に当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もなります。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、取っ手が熱くなっており、火傷の危険があります。必ず鍋つかみ(ミトン等)を使用してください。
- 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。
- 取っ手を体や衣類に引っ掛けないよう十分注意してください。
- 取っ手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しないでください。補助取っ手は締め直してきません。ネジ以外の部分がゆるんだ場合は使用しないでください。
- 取っ手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しないでください。
- 出荷からお届けまでの間にサビないように、鉄表面には黒い酸化被膜、シリコン塗装を施してあります。シリコン塗装は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です。食品衛生法に適合した塗装ですので、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はがれ、銀色や白っぽい色になることがあります。(10ページの食材の例をご参照ください。)はがれた酸化被膜は口にしても無害ですので、ご安心ください。
- 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はがれとサビ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。
- 調理中に酸化皮膜はがれると、料理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。
- 酸化被膜は、はがれても油ならし(8ページ)を行うことで再生できます。(使用前の色合いとはちがう玉虫色になります。)
- 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。

ガスコンロで使用する際のご注意

- 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。炎が取っ手に当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もなります。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。また廻り火による火災の危険もあります。
- 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、正しい用法で使用してください。
- 電磁調理器は電源を入れると急激に本体を加熱するため、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。本体の変形及び電磁調理器の故障の原因になります。
- 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、電磁調理器と本体が共鳴しているもので、本体の異常ではありません。本体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作動しなかったり、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を放置しないようにしてください。
- 電磁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

- 調理後は温かいうちに、洗剤は使わずお湯とスポンジ等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ください。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。
- サビを防ぐために本体の内側、外側にも油を薄く塗ってください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。
- 漂白剤は使用しないでください。
- 端面の処理には万全を期していますが安全のため、素手では洗わずにスポンジ等を使用してください。
- 当製品(鉄)をアルミ等の異種金属と接触させたまま放置しないでください。鉄サビの発生原因となります。

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、たわし、ささら等で取り除いてください。
- 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。
- 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り落としてください。
- 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。お手入れ時に鉄の地肌が出た場合は表面の油も落ちていますので、油を塗って保管してください。
- 酸化被膜がはがれても油ならし(8ページ)を行うと酸化被膜を再生できます。(使用前の色合いとはちがう玉虫色になります。)

鉄フライパンをより上手にご使用いただくために

- サビ・焦げ付きをふせぐために『油ならし』『油返し』をしてください。また調理後は、洗剤で洗うとせっかくなじませた油が落ちてしまいます。調理後、温かいうちにお湯とスポンジ等で洗ってください。

◆ 初めてお使いになる時に：『油ならし』

表面に薄い油の膜を作りサビや焦げ付きを防ぎます。

- ① 中火で2～3分加熱する。

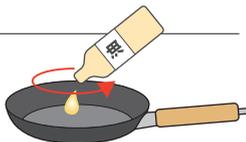


- ② 火を消して手で触れられる程度まで冷やす。

※ 変形の恐れがあるので水をかけたりして急に冷やさない。

※ 熱いうちに手で触れない。

- ③ 油をフライパンの深さの1/3くらいまで全体にいきわたるようまわし入れる。



- ④ 弱火で3分加熱する。



- ⑤ オイルポットなどに油をもどす。

- ⑥ フライパンが手で触れられる程度まで冷えたらキッチンペーパーで内側をまんべんなくふいて油をなじませる。



※ 加熱中はそばを離れない。

※ 電磁調理器をお使いの場合、火力は始めから終わりまで「弱」で加熱する。急加熱すると底面が変形して破損する恐れがあります。

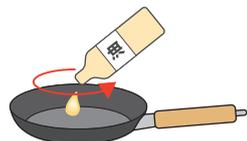
◆ 毎回の調理の前に：『油返し』

フライパン内面の温度を全体に均一にして食材への火の通りをよくします。表面に薄い油の膜を作りサビや焦げ付きを防ぎます。油がなじんで食材がこびりつかなくなったらこの作業は不要です。

- ① 中火で十分に温める。



- ② 1/2～1カップくらいの油を全体にいきわたるようまわし入れる。

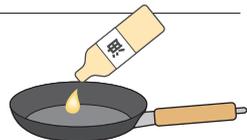


- ③ 油から煙が出始めたら火を止める。



- ④ オイルポットなどに油をもどす。

- ⑤ 調理に必要な量の油を入れて調理を始める。



※ 加熱中はそばを離れない。

※ 電磁調理器をお使いの場合、油を入れ、火力は「弱」で加熱を始める。2分ほどしたら、徐々に「中」に上げて煙が出始めたら油をオイルポットなどに戻し調理に必要な量の油を入れて調理を始める。

⚠ 酸やアルカリの強い食材・タンニンを含む食材

酸やアルカリの強い食材



レモン



柑橘類

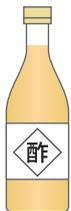


トマト



わかめ

酸の強い調味料



タンニンを含む食材



ほうれん草・山菜など



なす



レンコン・ごぼうなど



豆類

- 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、銀色や白っぽい色になることがあります。(くわしくは5ページをご参照ください。)



フライパン

20cm MGFR20 約Ø202×L368×H114mm
24cm MGFR24 約Ø243×L446×H81mm
26cm MGFR26 約Ø264×L467×H96mm



炒め鍋

24cm MGIT24 約Ø245×L444×H126mm
28cm MGIT28P 約Ø276×L470×H150mm
30cm MGIT30P 約Ø300×L495×H145mm
※24cmは上のフライパンと同じ取っ手形状になります。



玉子焼き

小 MGE-G-S 約W98×L325×H58mm
中 MGE-G-M 約W147×L362×H64mm



グリルパン

16cm MGGR16 約Ø161×L263×H43mm
18cm MGGR18 約Ø180×L283×H51mm



パエリアパン

22cm MGPA22 約Ø225×W309×H33mm

※各商品は予告なく販売終了・生産中止する場合があります。ご了承ください。