

取扱説明書

LIFELEX

品名

水無し調理ができる鍋

型番

16cm/KHK05-2111
18cm/KHK05-2128
20cm/KHK05-2135

このたびは本品をお買い上げいただきましてありがとうございます。ご使用の際は、この取扱説明書をよくお読みの上、正しい使い方で永くご愛用ください。この説明書は、お使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。ご使用になる方は下記内容を十分ご理解ください。

ご使用いただく前に

- はじめてご使用になるときは、食器用中性洗剤でよく洗い、乾かしてから調理してください。
- ご使用になる前に、本体や取っ手、つまみなどに、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、シールを外してからご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店にご相談ください。

▲ 使用上のご注意

- 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。
- 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。
- 加熱調理中や直後は、本体や取っ手、つまみが熱くなりますので、必ずミトンなどを使用してください。やけどの危険がありますので、十分ご注意ください。特にお子様の手に触れない様にご注意ください。
- 加熱して熱くなっている本体を置く際には鍋敷きなどを使用してください。
- 鍋はコンロの中央部にのせて安定した状態で使用してください。
- 鍋が空の状態ではガスコンロの五徳の形状などによっては安定が悪い場合がありますので、取っ手を持ちながらご使用ください。
- ご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなり、やけどなどの事故の原因になります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないよう取っ手の向きにご注意ください。
- つまみがゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してやけどの危険がありますので、ネジを締め直してから使用してください。
- つまみのガタツキやひび割れなどをご自分で修理・改造しないでください。脱落や変形など事故につながる危険があります。
- 絶対に空焚きをしないでください。空焚きは火災や本体の変形、セラミックコーティングの劣化、取っ手やつまみの破損ややけどの原因になります。
- 緑まで水などを満たした状態で使用しないでください。
- ふきこぼれや煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器が故障する原因になります。
- 熱伝導の良いアルミニウムを使用していますので、火力は中火以下で使用してください。
- 調理物を入れたままにしないでください。セラミックコーティングの劣化やはがれの原因になりますので、他の容器に移してください。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。機器の故障や火災の原因になることがあります。
- 鍋を効率良く加熱していただくために、底についた水滴や調理カス、汚れなどは綺麗に拭き取ってください。
- 調理後、鍋が冷えると蓋が開かなくなる場合があります。弱火で再加熱すると蓋は開きます。

▲ 注意

みそ汁など、調理物によっては、調理中・再加熱（温め直し）の際、突沸現象により内容物がふき出したり、場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や糖（こうじ）が含まれるみそ・具が少なくなったみそ汁を再加熱（温め直し）する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

- 加熱する前にお玉でよくかき混ぜてください。
- 一気に強火で煮立てないでください。
- 煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

天ぷら・揚げ物料理をする場合

- 鍋が濡れた状態のまま油を注がないでください。加熱により油がはね、やけどの危険があります。
- 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ので、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。油が引火する原因になりますので、火力は必ず中火以下で使用してください。
- 油の加熱中に蓋をしないでください。油の急激な温度上昇により、蓋を開ける際に発火して火災の危険があります。
- 調理中の油のつき足しをしないでください。火災の危険があります。
- 少量の油で揚げ物をするると発火の恐れがありますので、油量は適量で使用してください。
- 調理中は油はねに注意してください。やけどの原因になりますので顔などを近づけないでください。
- 揚げ物モードで使用される場合、反応しにくく適正な温度設定にならない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。

長くお使いいただくために

- 絶対に空焚きをしないでください。空焚きしますと、セラミックコーティングが損傷したり、本体、取っ手や蓋、つまみなどの損傷、本体や溶接部の変形などによるやけどや火災の原因になります。
- セラミックコーティングを長持ちさせるために、火力は中火以下でご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻んだりしないでください。セラミックコーティングを傷つけます。
- 急激な衝撃を与えたり、空焚きをした場合に水などをかけて急冷しないでください。変形の原因となります。

ご使用後のお手入れ

- お手入れには柔らかいスポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗ってください。金属タワシ、酸性又はアルカリ性洗剤、クレンザーなどは使用しないでください。表面加工を傷つける原因になります。また、鍋の外側を強くこすると表面を傷つけ腐食を発生させる原因になります。
- こげついた場合は、ナイフなど金属製の固いものでこすらないでください。表面加工を傷つける原因になります。水やお湯にひたして柔らかくした後で食器用中性洗剤を含ませたスポンジでいいいに取り除いてください。
- ご使用後はよく洗って水を切り、乾燥させて保管してください。

※焼き物、炒め物料理をする場合は、ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、セラミックコーティングが長持ちします。

温度センサー付ガスコンロでのご注意

コンロの中央部にのせて温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。

IH(電磁)調理器で使用いただく際のご注意

- IH(電磁)調理器で使用するには、必ずIH(電磁)調理器の取扱説明書を確認のうえ、適切な火力、方法で使用してください。
- 絶対に空焚きをしないでください。急激に温度が上昇して危険です。
- 電源を入れると急激に鍋底が加熱し、油の発火点以上に達することがあり、少量の油でも引火する危険があります。予熱をする場合は火力(出力)の調節(中以下)を行ってください。「強」で加熱されると急激な温度上昇により鍋底が変形します。
- 急激な加熱や加熱後すぐの急冷を行うと底面のステンレスが一部はく離、変形してしまう場合があります。この場合、事後、IH(電磁)調理器のセンサーが正常に反応しなくなり、重大な事故につながるかねませんので、ご使用をおやめください。また、日頃、底面の変形などを確認いただいてからのご使用をおすすめします。

下記対応熱源でご使用ください



表面加工 / 内面 セラミックコーティング
外面 セラミックコーティング
材料の種類 / 本体 アルミニウム合金
蓋 アルミニウム合金
はり底 ステンレス鋼(クロム16%)
つまみ ステンレス鋼

寸法	16cm	18cm	20cm
満水容量	1.8L	2.4L	3.3L
底の厚さ	4.4mm	4.4mm	4.4mm

(底の厚さは、はり底を含む)

取扱上のご注意

- 用途以外のご使用はしないでください。
- 空焚きはしないでください。急激な加熱により、底面のプレートがはがれる可能性があります。また、本体の変形やセラミックコーティングが損傷する原因にもなります。
- ご使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 本体や取っ手が熱くなり、やけどの危険がありますので、取り扱いはミトンなどを使用し十分にご注意ください。特に小さなお子様の手に触れることのないようご注意ください。
- 鍋の縁まで水を入れて調理しないでください。ふきこぼれてやけどの恐れがあります。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。
- 天ぷらや揚げ物では油温が200℃以上に上昇しないようご注意ください。
- 金属タワシ、磨き粉、金属製調理器具など固いもの使用はしないでください。鍋の塗膜や蓋を傷つける恐れがあります。
- 酢、重曹などの酸性またはアルカリ性のもの使用は避けてください。
- 高いところから落とすなどの急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形や破損の原因となります。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。落下や異常過熱による火災ややけどの危険があります。

コーナン商事株式会社
大阪府大阪市淀川区西宮原2丁目2番17号

販売元 **コーナン商事株式会社**
大阪府大阪市淀川区西宮原2丁目2番17号
MADE IN CHINA 20tp-jun