

洋風小鍋 小毬

取扱説明書

この度は当社製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用になる前に、必ず本書をお読みの上、いつでも読めるような場所に保管してください。

(初めてご使用になる前には)

- 中性洗剤をスポンジにつけよく洗い、十分乾燥させてからご使用ください。
- 鍋に水8分目と小麦粉を大さじ2杯ほど入れ、10分ほど煮立ててください。でんぷん質がつかなぎとなり、土鍋の目を覆い止め、水漏れやひび割れを防止するとともによく煮えあがるようになり、汚れの染み込みも減らします。また鍋表面に細かいヒビ(貫入)が入ることがありますが、これはご使用には差し支えありません。

使用上のご注意

- ご使用になる前に鍋にヒビ割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 鍋をテーブルに置く際はキズをつけないように鍋敷、ランチョンマットなどを敷いてから置いてください。
- 鍋の外側、特に底部の水気をよく拭き取ってから火にかけてください。
- 空炊きはしないでください。空炊きすると割れることがありますので必ず鍋に水を入れてから火にかけてください。
- ガスの火力は中火もしくは弱火でご使用ください。
- ガスコンロ使用時にはコンロの中央に置いて安定させ、炎が鍋の底面より大きくならないようにしてご使用ください。
- 本製品はガス火、電子レンジでご使用いただけます。電磁調理器などの電気を熱源とする器具には使用しないでください。
- 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割れ・やけどの危険があります。
- 天ぷらやフライなどの揚げ物には絶対に使用しないでください。火事になる恐れがあります。
- 加熱調理中・調理後は本体が熱くやけどの危険がありますので取り扱いには鍋つかみなどを使用し十分にご注意ください。特に幼児の手に触れることのないようにご注意ください。
- 縁まで水を満たした状態で使用しないでください。調理物の吹きこぼれによりガスの火が消える場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。また調理中はそばを離れないようにしてください。
- 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。割れの原因となります。
- 調理後鍋をテーブルに置く際、必ず鍋敷を敷いてください。
- 鍋の中に水分やだし、具材を入れたまま放置しないでください。早めに別の容器に移してください。

お手入れ

- ご使用後は本体が冷めてからスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。鍋の底部も良く洗ってください。落ちない場合は食器用漂白剤で汚れを落としてください。洗った後は、水を含みやすい鍋の底部を上にして、十分に乾燥させ通気性のよい場所に保管してください。乾燥が不十分ですとカビの原因になります。
- 食洗機は使用できません。食器乾燥機は使用できます。

こんなときは

土鍋はほどよく吸水し、割れにくく煮炊きできるように作ってありますが、数回のご使用により表面にヒビ(貫入)が入ることがあります。

●ヒビが入ったら

ヒビはそのままにしておくといやカビのもとになります。お粥を炊くとでんぷん質でヒビを埋めます。それでも水分の漏れが激しい場合は、ご使用をおやめください。

※小麦粉やお粥は炭水化物の性質上、そのまま水分を含んで放置しておくとかびが生えますので、必ず十分乾燥させ通気性のよい場所に保管してください。

●カビが生えたら

鍋に水8分目と酢を大さじ2~3杯入れ十分煮立ててください。酢の殺菌・消臭効果で処理されそのままお使い頂けます。

●臭いがついたら

鍋に水8分目と茶殻をひとつかみ入れ煮立ててください。お茶の成分が臭いをやわらげます。

●お餅がこびりついたら

お湯と中性洗剤でふやかし、割り箸などで取ってください。

※電気を熱源とする器具には使用しないでください。

品質表示	材質/本体:耐熱陶器 蓋:陶器	
寸法(約)	5号:幅19.5cm / 高さ10.6cm / 直径16.2cm	満水容量(約)0.65L
	6号:幅22.3cm / 高さ11.5cm / 直径18.8cm	満水容量(約)0.8L