

取扱説明書

LIFELEX

品名

IH土鍋 冬玄

型番 6号/2320-11BK

8号/2924-15BK

9号/3227-15BK

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、正しい使い方で永らくご愛用ください。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。

はじめてご使用いただく前に

- 柔らかいスポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗い、十分乾燥させてからご使用ください。特に鍋の底部に水分が残っていることが多いです。水分が残ったまま火にかけるとヒビ割れや破損の原因となります。
- 鍋に水8分目と小麦粉を大さじ2杯程度（土鍋の大きさに合わせて調整してください）を入れ、弱火でとろみが出るまで煮立ててください。でんぷん質がつなぎとなり、土鍋の目を覆い止め、ヒビ割れを防止します。土鍋が冷めたら水洗いをしてぬめりを落とし、十分乾燥させてください。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や蓋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。
- 絶対に空焚きはしないでください。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。落下や異常加熱による割れ・やけどの危険があります。
- ガスの火力は中火もしくは弱火でご使用ください。
- 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・直後は本体や取っ手、蓋が熱くなり、やけどの危険がありますので、十分ご注意ください。特に小さなお子様の手に触れることのないようにご注意ください。
- 湯まで水など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る事故に繋がる恐れがあります。また調理中は絶対にそばを離れないでください。
- 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りないように火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなり損傷した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確認ください。
- 鍋をテーブルに置く際は傷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。
- 鍋の中に水分や出汁、具材を保存したままにしないでください。早めに保存容器などに移してください。
- 熱した本体や蓋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。

お手入れについて

- ご使用後は本体や蓋が完全に冷めてから、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、酸性またはアルカリ性洗剤、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となります。
- 焦げついた場合は、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焦げつきを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丁寧に洗い落とすようにしてください。
- ご使用後はよく洗って水を切り、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。
- ステンレスプレートのご使用後はよく洗って水を切り、十分に乾燥させ通気性のよい場所に保管してください。塩分・水分の付着はサビの原因となります。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。

IH(電磁)調理器で使用する際の注意

- IH(電磁)調理器で使用する場合は、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。
- 空焚きすると付属のステンレスプレートが変形し使用できなくなりますのでご注意ください。
- 変形したり反ったりしたステンレスプレートではIH(電磁)調理器のセンサーは正常に反応しません。
- 本体内部に焦げつきが残った状態で使用しないでください。焦げつき部分が局所的に異常高温になり、破損の恐れがあります。
- 底面が熱くなりますので、粘性の高い食材を入れる場合はなるべく上面に入れステンレスプレートなどへの焦げつきにご注意ください。
- 付属のステンレスプレートはIH調理器でのみご使用ください。直火、その他の熱源ではご使用にならないでください。
- 一般家庭用IH(電磁)調理器専用で設計されています。業務用の高出力IH(電磁)調理器や特種機種にはご使用になれません。
- 加熱した土鍋、ステンレスプレートは高温になります。やけどには十分ご注意ください。
- ステンレスプレートに蒸気によって発生した水滴が溜まる場合がありますが異常ではありません。
- 熱したステンレスプレート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。変形や破損の恐れがあります。また変形したステンレスプレートではIH(電磁)調理器のセンサーは正常に反応しなくなり、重大な事故につながりかねませんので、ご使用をおやめください。ご使用前には必ずステンレスプレートの変形などを確認のうえからご使用ください。

品質表示	材質 / 本体：陶器 ステンレスプレート
寸法 (約)	6号：幅23cm / 奥行19cm / 高さ11cm 容量 (約) 0.9L
	8号：幅29cm / 奥行24.5cm / 高さ14.5cm 容量 (約) 2.2L
	9号：幅32cm / 奥行27cm / 高さ15cm 容量 (約) 2.7L

