

## その他ご注意いただきたい点について

■繰り返しの使用において、内面にはん点が生じたり、黒変色する場合があります。これはアルミニウムと水が反応を起こし、水に含まれている鉄イオンやカルシウムイオンなどのミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのまま使用になられてもさしつかえありません。

【はん点の除去方法】早めに洗浄してください。そのまま放置されますと取れにくくなる場合があります。

【黒変色の除去方法】水とりんごの皮を入れて煮沸する、または輪切りにしたレモンの切り口で黒変色部分をたんねんにこすると黒変色が薄くなります。

■ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水の中の塩素分やミネラル成分、あるいはアルカリイオン製水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、水質によるもので人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえありません。

■黒変色や白いブツブツを落としても再び現象が起こりやすくなっております。お米のとぎ汁を入れて、10～15分程度煮沸してください。表面に薄い皮膜ができて、黒変色や腐食が進行しにくくなります。

■味噌汁など、調理物によっては温め直しの際、内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が横転する場合があります。

- ・温め直しの際は、事前にお玉でよくかき混ぜてから加熱する。
- ・一気に強火で煮立てない。
- ・お玉でかき混ぜながら煮立てる。

輸入販売元

**コーナン**商事株式会社

大阪府堺市西区鳳東町6丁目637番地1

MADE IN CHINA 18tp-apr

品質向上のため、予告なしに仕様等を変更することがありますので、ご了承ください。

## 取扱説明書 アルミ鍋

ラーメン鍋	KFY05-0020
片手鍋	KFY05-1676/KFY05-1683
両手鍋	KFY05-1690/KFY05-2116/KFY05-2123
アルミ鍋ゴールド	KFY05-2130/KFY05-2574/KFY05-5377/KFY05-5384/KFY05-5391 KFY05-5407/KFY05-5735/KFY05-5742/KFY05-5759/KFY05-5766

この度は当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。この製品は、ご家庭での調理器具です。電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用になりません。正しく安全にご使用いただくために、ご使用前によくお読みの上大切に保管してください。



**安全のために必ずお守りください**  
ガスコンロの取扱説明書もよく読んでご使用ください。

**取っ手が焦げますので、火力を調整してご使用ください。**

●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、取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロでご使用の場合には、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。



**絶対に空だきをしないでください。**

●異常過熱によってアルマイトが損傷（色落ち・穴あき・腐食）したり、取っ手やつまみの損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。また、乾燥のために空焼きすること、アルマイトが損傷するのでおやめください。

## お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手やつまみ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、シールをはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液(マニキュア落とし)または市販のシールはがし液をご利用ください。
- 初めてご使用になる時は、内部を中性洗剤でよく洗ってください。
- 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、ご使用前にご購入先または(お問い合わせ先)にご相談ください。

## 使用上ご注意いただきたいこと

- 調理中、調理後は取っ手やつまみが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 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。
- 五徳の形状や調理量、温度センサー(温度センサー付きのコンロの場合)によって転倒する場合があります。不安定な場合は必ず取っ手を持って調理してください。その際はやけどに注意してください。  
※ラーメン鍋、片手鍋につきましては、不安定な場合は必ず手で持ってご使用ください。
- 温度センサー付きコンロ(SIコンロ)では、以下の点にご注意ください。
  - ・五徳の中央に置いて温度センサーに密着させ、確実に沈み込んだ事を確認してください。
  - ・底に著しい汚れや付着物が付いたまま使用しないでください。温度センサーが働かないことがあります。
  - ・鍋のサイズに合ったコンロで使用してください。
  - ・鍋を空の状態でごコンロに置かないでください。300g以上の調理物を入れてご使用ください。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり、空だきになりやすく、本体や樹脂部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変化など製品の品質低下の原因になります。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。つまみがネジ止めされている製品の場合は、ネジを締め直してご使用ください。
- 樹脂製の取っ手やつまみは使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、ふくれ、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手内部の止めネジの腐食や、再加熱の時に取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。

- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ふたには蒸気排出用の穴があります。噴出する蒸気でやけどの危険がありますので、蒸気排出用穴の位置をお確かめの上ご使用ください。特に、取っ手の方向や手前に向けないようにご注意ください。
- 天ぷら料理や炒め物料理等、油を使用する場合は、以下の点にご注意ください。
  - ・油温が200℃以上にならないようにしてください。
  - ・蓋をししないでください。油の温度が異常に高くなり、発火する恐れがあります。
- 調理する際は、絶対にそばを離れないでください。引火や発火を起こす恐れがあります。
- 水やお湯を補充する際には、湯気でやけどをしないようご注意ください。
- 熱湯が減少する度に継ぎ足しを繰り返されますと、水道水の成分が白い浮遊物となって現れることがあります。また、それが鍋の表面に付着することがあります。
- 強い衝撃を与えないようにしてください。特に兼用鍋の場合、目皿のはめあわせ部分や口径部分に変形が生じますと蒸せないことがあります。
- 兼用鍋の場合は、以下の点にご注意ください。
  - ・何度も続けて蒸すときは、その都度、目皿を洗ってください。
  - ・本体に水を多く入れすぎますと、蒸しムラなどの原因になりますのでご注意ください。

## 長くお使いいただくために

- 金属製の鋭利な調理器具をお使いの際は、内面をキズつけないようご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。
- 熱した本体に冷水をかける等の急激な温度変化や、落下など急激な衝撃を与えないでください。変形の原因となります。
- 腐食防止のため、長時間(めやすとしては一昼夜以上)にわたり調理物を入れたままにしないでください。
- 酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等アルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗って乾燥させてください。
- 食器洗い機の使用は避けてください。**食器洗い機に多いアルカリ性洗剤は表面をキズつけ、変色・腐食の原因になります。

## お手入れについて

- お手入れにはスチールたわしなど金属製のもの、酸性又はアルカリ性洗剤(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使用しないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のために十分に水を切ってください。
- こげついた場合、金属製の固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に十分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取りください。
- 月に1回を目安につまみを外して洗浄してください。調理した際の蒸気やご使用後の洗浄時の洗剤が付着し、異臭が発生する可能性があります。