

## 取扱説明書

LIFELEX

品名

# ステンレス両手鍋

型番

KHD05-2374  
KHD05-2381  
KHD05-2398

このたびはお買い上げありがとうございます。本品を末永く、安全にご使用いただくために、ご使用前に本書をよくお読みいただき、正しくご使用いただきますようお願い申し上げます。なお、お読みになった後も、お使いになる方がいつでも見れるところに大切に保管してください。この商品は一般家庭で調理するために使用するものです。用途以外には使用しないでください。

## ⚠ 使用前の準備

- 取っ手やつまみの取り付けに破損やガタツキがないか安全を確認してから使用してください。
- 本体に貼ってあるラベルを取ってください。
- 最初に使用するときは食器用洗剤を付けて、スポンジなどで十分にすすいでください。

## ⚠ 使用上のご注意

- 調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので幼児の手に触れないようにしてください。
- 取っ手やつまみが熱くなる場合があります。
- 加熱器具の中央部にのせて安定させてください。
- 取っ手がゆるんだら使用しないでください。脱落して火傷の危険があります。つまみがゆるんだら締め直してから使用してください。
- 取っ手のガタツキや取っ手及びつまみの破損に対し、改造や応急処置などの手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- 空だきはしないでください。火災や本体の変形、取っ手及びつまみの破損の原因になります。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
- 吹きこぼれ、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、調理器の故障原因となります。
- 調理物によっては、調理中や再加熱の際に、急に噴き出すことがありますので、加熱はじめは強火で一気に加熱しないでください。
- 火力を弱くして、調理物をかき混ぜてください。(特にだし入り味噌で調理したみそ汁を再加熱する際は、火力を弱くして、かき混ぜてください。)
- 調理中、時々料理をかき混ぜてください。こげつくことがあります。
- 蓋の蒸気穴の向きを手前や取っ手側に向けしないでください。蒸気による火傷の原因になります。
- 蓋を置く際は、特に直射日光の当たった窓際などに真向けに置かないでください。日光が反射して壁や家具などがこげたり、発火の原因になります。
- 本体が熱いうちに急に水をかけないでください。
- 水道水のみを沸騰させますと、内面に白いはん点や変色(虹色など)が生じることがありますが、水道中に含まれている微量成分の影響によるものです。
- ストープの上では危険ですから使用しないでください。
- お使いの加熱器具の取扱説明書をお読みになり、正しくご使用ください。

## ⚠ 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

- 電源を入れると急激に鍋底が加熱し、発火点に達することがあり少量の油を入れたとき、引火する危険があります。また、油がこげついたり、鍋底が変色(焼)や変形する原因になります。
- 効率よく加熱していただくために、鍋の底に付着している水滴はきれいに拭き取ってください。
- 加熱中にブーンといった音が生じる場合がありますが、IH(電磁調理器)と鍋の振動の波動が共鳴する為が生じるもので、鍋の異常ではありません。
- 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」で加熱されますと急激な温度上昇により鍋底が変形します。
- 電磁調理器を使用して揚げ物料理をする場合、電磁調理器内部の温度センサーと実際の温度に誤差が生じることがあります。機種によっては揚げ物料理に使用できない場合があります。

## ⚠ ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎が鍋の底面からはみ出さないよう使用してください。炎により取っ手がこげて危険です。異臭も発生します。又、鍋の側面に触れることで再沸騰して飛び散ります。
- 隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないよう向きを調整してください。

## ⚠ お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジなどで洗い、早めに水気を拭き取ってください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものです。
- こげつきを落とす場合はナイフなどを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆発生の原因になります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。錆の発生原因となりますので他の容器に移してください。
- 錆の発生や白いはん点及び変色(虹色など)したときは、早めにスポンジなどにクレンザーを付けてこすり落としてください。

## ⚠ 警告 (火災の原因になります。)

- 絶対に空焚きはしないでください。
- 加熱中は火元を離れないでください。

## ステンレス鍋 お手入れについてのまめ知識

### ステンレス製鍋の変色

ステンレス製の鍋はステンレスの性質上以下のような変色を起こす場合がありますが、使用上・健康上には問題ないケースが多く、すべてクリーナーやクリームクレンザーで落とすことが可能です。

### 変色のパターンとその原因

#### ① 鍋内側の青色(虹色)変色

青色(虹色)の部分は、料理煮汁中のミネラル分(カルシウムやカリウム)のイオンがステンレス表面に付着して発色しているものです。ステンレス材料が化学変化などを起こしているものではありませんので、使用上および健康上もそのままご使用いただいて問題ありません。

#### ② 鍋内側の黒色変色

アクの強い食材(ごぼうやほうれん草など)をステンレス鍋で調理すると、鍋内壁が黒色に変色することがあります。これはステンレスに含まれる鉄に、アクに含まれる「タンニン」という物質が付着して黒色に変色して見えているものです。これもステンレス材料が化学変化などを起こしているものではありませんので、使用上および健康上もそのままご使用いただいて問題ありません。

#### ③ 鍋内側の白色こびりつき

これらは食品中の塩分・カルシウム分が固着したものです。状況としては、青色変色(①)がさらに進んだ状態と考えられます。食品に含まれている成分が付着しているだけです。健康上は問題ありませんが、長期間放置していると錆の発生原因になることがありますので、早めの除去をお勧めします。

#### ④ 鍋内外の茶色変色

ステンレスは、空焚きをしたときや鍋の内容物が少ない状態で強火で熱せられたときなど、何らかの理由で高温状態になったとき、表面に「焼け」を生じ茶色に変色することがあります。これも化学変化を起こしたのではなく、単に変色しているだけです。使用上および健康上もそのままご使用いただいて問題ありません。

#### ⑤ 鍋外側(直接炎が当たる部分)の青色変色

茶色変色(④)がさらに進んだ状態になった場合にこのような青色(虹色)変色を起こす場合があります。外側なので食品に直接触れる訳ではありませんが、使用上および健康上もそのままご使用いただいて問題ありません。

### 変色・こびりつきの落とし方

#### 《一般的な方法》

乾いた布に市販のステンレスクリーナーやクリームクレンザーをつけてこすり落とし、その後水でよく洗い流してください。

#### ※注意!!

- ・洗剤によっては研磨剤の粒の大きさにより、表面にきずが残る場合があります。目立たないところで試してから行ってください。
- ・節目が残りますので、研磨剤入りのスポンジの使用はお避けください。

#### 《お酢を使って落とす方法》～青色(虹色)変色の場合のみ～

鍋に半分から七分程度水を入れ、お酢を大さじ2～3杯入れて火にかけ温めてください。沸騰させなくても、温める程度で十分に落ちます。側面部は、鍋を動かして中のお湯をその部分にあてて落とします。その後、中性洗剤で洗い、水でよくすすいでください。

#### ※注意!!

・匂いがしますので必ず換気をしながら行ってください。

#### 下記対応熱源でご使用ください

全ての熱源(直火/IH)に対応  
電子レンジ・オーブンレンジには使用できません

寸法	容量	材料の種類
18cm	2.1L	本体/ステンレス鋼(クロム16%) (厚み0.6mm)
20cm	2.7L	蓋/ステンレス鋼(クロム16%) (厚み0.5mm)
24cm	4.1L	つまみ、取っ手/フェノール樹脂

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-aug