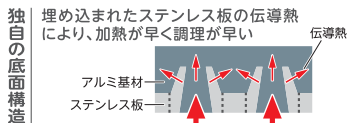
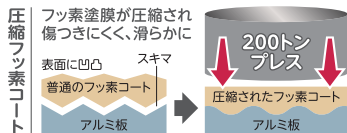


LIFELEX

圧縮フッ素コート こびりつきにくい フライパン(玉子焼) **直火/IH**



日本製



14×19 cm



※写真はイメージです。
※ご使用前には必ず裏面をよくお読みください。

本紙を必ずお読みいただき大切に保管してください。

ご使用前の準備

- ご使用になる前に、本体の変形、取っ手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。不具合がある場合は使用しないでください。
- ご使用になる時は、スポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗い、乾かした後、薄く油を引いてから調理してください。

▲ 注意 安全のために必ずお守りください

- いかなる熱源でご使用の場合でも、空焚きは絶対にしないでください。
空焚きをしたり必要以上の火力で使用しますと、フッ素コーティングのはがれ・本体の変形や溶解、取っ手のぐらつきやひび割れによるやけどや火災の原因になります。なお、調理前に予熱する場合は、200℃くらいまでとしてください。目安として、中火以下で1分以内にしてください。長時間の予熱は空焚きになります。
- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用できません。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンでは使用できません。
- 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ので、ストーブの上では絶対に使用しないでください。
- 湯ぶらなど揚げもの料理については油に引火する恐れがありますので、使用できません。
- 外面は耐熱塗装を施しておりますが、強い火力や空焚きによる塗膜のはがれ、変色などが発生する場合がありますので、ご注意ください。

ガスコンロでお使いの場合の注意事項

- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、コンロの中央で安定した状態でご使用ください。
- 調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す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。
- 温度センサー（Siセンサー）付ガスコンロでご使用の際は、中央部の温度センサーによって下から押し上げられて傾いたり、転倒し、火災ややけどの恐れがありますので、温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認した上で調理してください。それでも不安定な場合は、取っ手を持って調理してください。
- 取っ手が焦げますので、火力を調節してください。
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様に火力を調整してご使用ください。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は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらない様に取っ手の向きにご注意ください。



使用上ご注意ください

- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、必要に応じて、ミトン等を用いて、やけどにご注意ください。
- 緑まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 長時間の連続使用は空焚きになりやすく、本体や取っ手・フッ素コーティングのはがれの原因となったり腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 高温になっている本体に水分の多いものを入れますと、油などがはねてやけどの恐れがありますのでご注意ください。
- 取っ手や取っ手取付金具下部に水抜きや空気抜きの穴を開けて有ります。洗った後、取っ手や取っ手取付金具内部に水が溜まることとなりますので、十分に水抜きしてからご使用ください。もし、穴がふさがっていたら、先の細いもので穴を開けてからご使用ください。取っ手に水が残っていると調理中に蒸気や熱湯が噴き出して、やけどの危険がありますのでご注意ください。また、取っ手を含み、製品全体を水につける様なつけ置き洗いはしないでください。水が多量に入ることとなります。
- 取っ手は使用により劣化して、ぐらつきやひび割れが生じる場合があります。ぐらつき、ひび割れや、各部に亀裂や破損等が生じた場合はご使用にならないでください。また、個人で修理・改造してご使用にならないでください。脱落によるやけどなどの事故の恐れがあります。

200耐摩耗性試験
万回クリア

日本国内加工品

特許取得済商品

本製品は中国製の本体に、日本で生産した特殊形状ステンレスを国内で打ち込むことによってIHに対応したフライパンに仕上げています。また、ステンレス打ち込み時に、内面のフッ素が圧縮されることでよりくっつきにくいコーティングを実現しています。

圧縮フッ素コート(特許取得済)

ステンレスの立ち上がり部をアルミ板層内に挿入し、そのことによりフッ素膜が圧縮され塗装膜の表面粗度(粗さ)が細かくなり、ツヤが出ます。

そのことにより「より、くっつかなく」なります。

独自の底面構造(特許取得済)

底面に埋め込まれたステンレス板の突起部からの伝導熱により加熱が早くなることで調理時間も早くなります。また、アルミの底板に特殊形状のステンレス板を斜めに深く打ち込むことでより強度が増し、熱などの変形による剥離を防ぎます。

長くお使いいただくために

- 調理内容及び調理器具の大きさにより、火力の強弱を調整してお使いください。フッ素コーティングを長持ちさせる為にも火力は「中火」以下でご使用ください。
- 角の丸い金属ヘラはご使用いただけますが、ナイフ等鋭利なものは塗膜を傷つけますので使用しないでください。
- 本体の表面で材料を刻んだりしないでください。フッ素コーティングをキズつけます。
- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化や落下など強い衝撃を与えないでください。変形の原因となります。
- 調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
- 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。
- 取っ手はねじ締めておりますので、緩みがないか、定期的にご確認の上ご使用ください。

お手入れについて

- お手入れにはスチールたわし、金属製の固いもの、アルカリ性洗剤(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)、クレンザー等を使用しないでください。フッ素コーティングをキズつけます。食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他アルカリ性洗剤)によっては、本体が腐食したり、取っ手が損傷する原因になります。
- ご使用後は、その都度スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。長時間、汚れたまま放置したり水につけ置きしたりしないでください。腐食(サビ)による、フッ素コーティング・本体・取っ手等の損傷や品質低下の原因になります。
- 洗った後は、水気をふき取って乾燥した状態で保管してください。濡れたままや湿気の多い場所での保管は、腐食(サビ)によるフッ素コーティングのはがれ・本体・取っ手等の損傷や品質低下の原因になります。

IHクッキングヒーター(電磁調理器)でのお使いの場合の注意事項

- ご使用前には、お使いのIHクッキングヒーターの取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。一般家庭用の100V/200V IHクッキングヒーターで使用できますが、業務用の高出力ヒーターでは使用しないでください。底面が変形する恐れがあります。
- 機種によっては、火力が弱くなったり、発熱しなかったりする場合があります。
- 調理を始める際は、ヒーターの中央に置いて、火力は火力調節目盛りの半分(中火)以下を目安でスタートし調理の様子を見ながら、火力の強弱を調節してご使用ください。特に3kWを越えるIHクッキングヒーターの場合は火力が非常に強いのでご注意ください。空焚きや強火力で使用すると、底面の変形や溶解、フッ素コーティングのはがれ、やけどや火災の原因になります。
- トッププレート(天板)の上で底面をこすらないでください。トッププレートに傷が付く原因となります。
- 底面が変形したり損傷した場合は、使用しないでください。そのままご使用になりますと、IHクッキングヒーターの温度センサーが正しく作動しなかったり、IHクッキングヒーターが損傷する原因となります。
- 調理中にまれにブーン・ジーといった音が出る場合があります。これは、IHクッキングヒーターと底面の共振音によるもので、故障ではありません。底面の位置を置きかえたり、火力を弱めると止まることがあります。
- 炒め物調理時などでフライパンを予熱する場合、火力の設定を最大にすると、フライパンの温度がわずか数十秒で赤熱する事があります。この状態で油を入れると、場合によっては発火する恐れもあるので、予熱の際もその場を離れず、あらかじめ油を入れて様子を見ながら火加減を調節してください。