

表面加工 アルマイト
材料の種類 本体:アルミニウム合金(底の厚さ1.0mm)
蓋:アルミニウム合金
取っ手・蓋つまみ・台座:フェノール樹脂
つまみネジ:アルミニウム合金

寸法	16cm	18cm	20cm	22cm	24cm
満水容量	1.5L	2.2L	3.0L	3.8L	5.0L

取扱い上のご注意

- 用途以外の使用はしないでください。
- 空だきはしないでください。
- ご使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 取っ手が熱くなり、やけどの危険がありますので十分にご注意ください。
- 鍋の縁まで水を入れて調理しないでください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。
- 天ぷら、揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。
- 金属製たわし、磨き粉など固いものの使用はしないでください。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に水などをかけて急冷しないでください。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。

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

25al-oct

共通取扱説明書

一般家庭用

LIFELEX

アルマイト加工アルミ鍋

- SH16SL-X ●SH18SL-X ●DH20SL-X
- DH22SL-X ●DH24SL-X

この度は、本品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
安全にご使用いただくために、ご利用になる前は、この説明書をよくお読みになり、使用方法をご理解の上、正しくご使用ください。

この商品は下記の熱源に使用できません。

※お使いの加熱器具の取扱説明書をよくお読みの上、
正しくご使用ください。



直火



200V/100V

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。

△注意：調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

△注意：ご使用のコンロの取扱説明書にそって正しく使用してください。

使用上のご注意

- 用途以外の使用はしないでください。
- 調理中や直後は本体、取っ手、つまみ（蓋付の場合）が熱くなっています。やけどの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。
- 絶対に空だきをしないでください。空だきは火災や本体の変形、アルマイト加工の損傷、取っ手やつまみ（蓋付の場合）の破損ややけどの原因になります。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に水などをかけて急冷しないでください。変形の原因となります。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。
- 天ぷら、揚げ物料理には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。
- 調理物によっては急に内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒してやけどや物品破損の原因となる場合があります。加熱前にお玉などでよくかき混ぜ、一気に強火で煮立てないようご注意ください。
- 本体や取っ手などに、ぐらつきやヒビ割れなど異常が認められる場合は使用しないでください。
- 本体や取っ手などのぐらつきやヒビ割れなどをご自分で修理・改造しないでください。脱落や変形など事故につながる危険があります。
- 取っ手やつまみ（蓋付の場合）がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してやけどの危険があります。取っ手やつまみ（蓋付の場合）がネジ止めの場合、ネジを締め直してから使用してください。
- 取っ手やつまみ（蓋付の場合）のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 調理後は内容物を保存しないでください。アルマイト加工の損傷や腐食発生の原因になりますので他の容器に移してください。
- オープンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
- 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、調理器の故障の原因になります。
- 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は中火以下で使用してください。

- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- アルマイト加工の表面で材料を刻まないでください。アルマイト加工を傷つけます。
- 金属製の調理器具は使用しないでください。アルマイト加工を傷つけます。木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。
- 多量の酢、重曹などの酸性又はアルカリ性のもののご使用は避けてください。アルマイト加工の損傷やアルミニウムに腐食、黒変化、穴アキが生じることがあります。
- 効率良く加熱するために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れなどはきれいに拭き取ってください。
- 水のつぎ足しを繰り返し行わないでください。アルマイト加工の腐食、黒変化（内面が黒くなる）の原因になります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、中火以下で使用してください。

ご使用いただく前に

- はじめてご使用になるときは、食器用中性洗剤でよく洗い、乾かしてから調理してください。
- 米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸すると表面に薄い皮膜ができ、黒変化が起こりにくくなります。
- ご使用になる前に、本体、取っ手などに、ぐらつきやヒビ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、シールを剥がしてからご使用ください。ただし、取っ手や蓋に貼ってあるシールは剥がさずご使用ください。
- 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、ご使用前にお買い求めのお店にご相談ください。

お手入れについて

- お手入れには金属製たわし、酸性またはアルカリ性洗剤、クレンザーを使用しないでください。
- 食器用中性洗剤をスポンジにつけてよく洗い流し、乾燥させてください。（塩素系漂白剤は使用しないでください）
- 塩分や油脂分を含む汚れは放置しておくとしびの原因となりますので、しっかりと洗って乾燥させてください。
- ステンレスや鉄の製品と接触して保管しないでください。異なる金属が接触するとしびの原因となります。
- 焦げつきなどを落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
- 使用していると底面に水道水に含まれたマグネシウムやカルシウムが残留し白い斑点が付着する場合があります。気になる場合はよく洗い流してください。