

セラミックフライパンの使い方

●中火以下で使用してください。

熱伝導率が良いため、火が強すぎますとこげつきの原因になります。

火加減のポイント



●必ず少量の油を引いてください。

サラダ油やバターをおすすめします。エクストラバージンオイルやオイルスプレーは低温でもこげつきやすいので使用を避けてください。

●予熱をしてください。

フライパンの予熱が不十分だと食材がくっついてこげやすくなります。長時間の予熱は空焼きになりますので予熱する際は、中火以下で1分以内にしてください。又、調理の際は170～180度の温度で調理してください。温度が高すぎるとこげつきます。

●塗膜は食品衛生法に適合しており、万一使用において傷ついてもはがれ体内に入っても吸収されずそのまま体外に排出され衛生面では心配りありません。

セラミック塗膜加工の回復方法

●こびり付きが取れないほど調理面が傷んだ場合は、メラミンスポンジで内面を磨き、水分を拭き取り油をたっぷり(約1cm)入れて弱火で熱します。油が180度位の温度になったら油をオイルポット等にうつして、キッチンペーパーで拭き取ります。その後、適量の油を入れて調理してください。

●空焼き等により劣化した塗膜では、油でのお手入れをしても機能が回復しない場合があります。

※この商品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。

※オークションやフリーマーケット等の転売や中古販売、及び譲渡された物品において発生した故障・損傷・劣化・損害・事故などにつきましては一切責任を負いかねますので予めご了承ください。

表面加工/セラミック塗膜加工
材料の種類/本体：アルミニウム合金
底面：鉄溶射加工
取っ手：ステンレス鋼

品番	品名	寸法
HB-4733	IH対応 フライパン20cm	20cm
HB-4734	IH対応 フライパン26cm	26cm
HB-4735	IH対応 フライパン28cm	28cm
HB-4736	IH対応 深型フライパン24cm	24cm
HB-4737	IH対応 深型フライパン28cm	28cm
HB-4738	IH対応 玉子焼14×18cm	14×18cm

MADE IN CHINA

取扱説明書

商品名：ブルーダイヤモンドセラミックシリーズ

LOT.No.:

この商品は一般家庭で調理するために使うものです。
「使用上の注意」等をよく読んでから使用してください。

不適切な取扱いは事故につながります。
又、取扱説明書は大切に保管してください。

警告

- 加熱中は火元を離れないでください。
 - 空だきはしないでください。
- 火災の原因になります。**

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

パール金属株式会社 企画部消費者係
〒955-8588 新潟県三条市五明190番地
TEL0256-35-3113 FAX0256-35-1286
受付時間/9:00～12:00・13:00～17:00
(土・日・祝日は除く)

▲ 使用前の準備

- 取っ手の取り付けに破損やガタツキなど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。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗います。すぐに水気を拭き取ってください。

▲ 警告 安全にご使用いただくために

- 熱源を入れて「強」で加熱されますと急激にフライパンの底を加熱し、引火点に達することがあり少量の油を入れた時、引火する危険があります。又、油がこげついたり、フライパンの底が変色(焼)や熱膨張により変形(凹凸やガタツキ)する原因になります。火力(出力)の調節(中以下)を行なってください。

▲ 注意 安全にご使用いただくために

- 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注意してください。又、幼児の手に触れないようにしてください。
- 加熱器具の中央部にのせて安定させて使用してください。
- **フライパンの中に料理を保存しないでください。塗膜のはがれや腐食の原因になりますので他の容器に移してください。**
- 取っ手は熱くなる場合があります。ミトン等を使用してください。
- 取っ手がぐらつくものは使用しないでください。脱落して火傷の危険があります。
- 取っ手の破損に対し、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。
- 縁まで材料や油等を満たした状態で使用しないでください。
- **絶対に空だきはしないでください。**火災や本体の変形、取っ手の破損の原因になります。又、塗膜が損傷し料理がこびりつきやすくなります。
- 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、加熱器具の故障原因となります。
- 酢等の酸性のものや、重曹等のアルカリ性のものの使用は避けてください。



- 塗膜保護のためにも火力は中火以下で使用してください。必要以上の加熱はセラミックの性能劣化の原因になります。

- 調理の際はプラスチック製又は、木製の器具を使用してください。又、金属製の調理器具を使用される際は、縁部分が丸いならかなものを使用してください。(角のあるものは傷をつける原因になります。)

- 塗膜の表面で材料を刻んだりすることは避けてください。

- 調理の際には必ず油を塗ってください。特に使用初期は内面全体に油を塗ってください。

- 油の過熱により火災の危険があります。調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。

- 調理の際は、油の温度が200度以上にならないようにしてください。

- 天ぷら料理等には使用しないでください。

- 落としたり、ぶつける等の急激な衝撃を与えないでください。

- 空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。

- ストープの上では使用しないでください。

- オープン・電子レンジでは使用しないでください。故障や火災の原因になることがあります。

- 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クッキングヒーターで使用する際のご注意

- 効率よく加熱して頂くために、フライパン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。

- **熱源を入れる時「中」以下で火力(出力)の調節を行なってください。特に3kW以上のIHクッキングヒーターは火力が非常に強いので、中火の目安として500~1000Wの出力になるよう調節してください。**

- 加熱中にブーンといった音が生じる場合がありますが、フライパンの異常ではありません。フライパンの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。

- トッププレートに置いたまま、本品をずらしたり、あおったりしないでください。摩擦や衝撃の影響によりトッププレートに傷が付くおそれがあります。

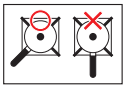
▲ ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎がフライパンの底面からはみ出さないよう使用してください。炎により取っ手が熱くなり危険です。

- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- 転倒防止のため、フライパンの取っ手とコンロのごとくのツメの方向が同じになるようにのせてください。

- ごとくの形状や調理量によっては転倒することがありますので、取っ手を持ちながら調理するようにしてください。

- 空の状態のフライパンをごとくの上に置かないでください。転倒の原因になります。



▲ お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等でよく洗い、早めに水気を拭き取って乾燥させてください。

- こげつき等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないでください。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。

- 塩分や酸等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。

- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。特に塗膜面が傷付いて劣化する原因になります。

- 洗剤で洗っても汚れが落ちない場合は、汚れをお湯に浸してからスポンジでこすってください。それでも落ちない場合は、研磨剤の入っていないメラミンスポンジ(白くて弾力があるメラミン樹脂製のスポンジ)に水をよく含ませて軽くこすってください。

- **つけ置き洗いや食器洗い乾燥機には使用しないでください。塗膜に傷が付く原因になります。**

- ステンレスや鉄等の異種金属製品と接触したまま放置しないでください。錆の原因になります。



絵表示は一般的な注意事項を示すものであり、実際の形状と異なります。