

IH 味彩鍋

AJISAINABE

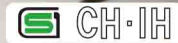
COOKING BOOK



オール熱源対応



(電子レンジ・オープンを除く)



(一財)製品安全協会認定合格品

このクッキングブックには取扱説明書の記載があります。
ご使用前によくお読みの上大切に保管してください。

トッププレート上で製品をこすらないでください。

取扱説明書

この製品はご家庭での調理を目的として製造されています。正しく安全にご使用いただくために、この「取扱説明書」を必ずお読みいただき、必ず大切に保管してください。

⚠ 注意 | 安全のために必ずお守りください

絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。また、長時間の予熱も空だきになります。予熱する際は短めにしてください。

予熱をする場合は中火以下で開始してください。

強火や最高出力で開始しますと急激な温度上昇の為、本体・底面の変形や、剥離などの損傷、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらして玉状にころがるようになったら予熱完了です。

コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

調理中、調理後は本体・ガラス蓋が熱くなりますので鍋つかみをご使用ください。

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、異常加熱などによるやけどや、製品の損傷・品質低下の原因になります。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ぬよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定する事を確認してからご使用ください。

⚠ 注意 | Siセンサーコンロ（温度センサー付ガスコンロ）でお使いの際は必ずお守りください

転倒によるやけどや、火災などの危険がありますので、以下の点をお守りください。

- 本体のサイズに合ったコンロでお使いください。
- 本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。
- 五徳の形状や調理量によっては転倒する事がありますので、ご注意ください。

IH（電磁調理器）、その他のクッキングヒーターをご使用の際は以下の点にご注意ください

- 火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でご使用されますと短時間で空だき状態になり、本体が変形する恐れがあります。
- IHの機種によっては正しく反応しない場合があります。
- IHやその他のヒーターでは、メーカーや機種によって出力（火力）や操作の方法が異なりますので、ご使用前にIH・ヒーター付属の取扱説明書をよくお読みの上、適切な火力でご使用ください。
- 絶対に空だきしないでください。IHでの空だきは僅かな時間で高温になるため、本体の変形やふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れがあります。※予熱は中火以下で加熱し、水を2・3滴たらし玉状にころがるようになったら予熱完了です。
- 落下などによって底面の溶射部が剥離した場合は、トッププレートをキズ付け、破損させる恐れがありますので、絶対に使用しないでください。また、底が変形した本品は使用しないでください。ヒーターの安全機能が正しく動作しなかったり、加熱が出来なくなったりする場合があります。
- 調理中におきる振動音（ジー、ブーンなど）は異常ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。
- ご使用前に底に付着している水滴をきれいに拭き取ってください。
- 本品の底に油や調味料などの汚れが付いたまま加熱しないでください。トッププレートに汚れが付く恐れがあります。

天ぷらなどの揚げ物調理については、以下の点にご注意ください

- 調理中は絶対にそばを離れないでください。
- 揚げ物調理に際しては蓋をししないでください。油の温度が異常に高くなり、発火の恐れがあります。
- 縁まで油を満たした状態で使用しないでください。（目安として深さの半分以下）
- 油温を200℃以上に上昇させないでください。
- お使いの熱源（コンロやヒーターなど）に付属している取扱説明書に従ってください。メーカーが付属の鍋に調理を限定している場合、そちらをお使いください。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、ツマミにぐらつきなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かした後、炒め調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、シールはがし液をご利用ください。
- 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または〈お問い合わせ先〉にご相談ください。

使用上ご注意ください

- 調理の際は充分換気してください。
- 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製品の転倒、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、本体の損傷の原因となったり、腐食など製品の品質低下の原因になります。
- 電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。

- 底がぬれたままヒーターにかけないでください。また、ふきこぼれなどにご注意ください。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。ガスの火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。**
- 調理物を温め直す際は、強火で一氣に加熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散る事があります。中身をよくかき混ぜながら温めてください。**
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にツマミがゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、ツマミ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。ツマミがゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製のツマミは使用により劣化してひび割れが生じる事があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。

長くお使いいただくために

内面ふっ素樹脂について

- ふっ素樹脂は260℃以上の高温になると劣化し始めます。**中火以下の火加減で、予熱時間を短めにしながらお使いください。
- 箸やヘラなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利になっていないか確認の上ご使用ください。
- 金属製の調理用具は使わないでください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きます。
- 調理の種類によって火加減を適度に調整してください。火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きる事があります。
- 炒め調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

本体について

- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。**変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、アク抜き用重曹などアルカリ性のもので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ください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。
- 鉄などの異種金属に接触したまま放置しないでください。サビの原因となります。

お手入れについて

- アルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機用洗剤など）は使用しないでください。
- お手入れには、スポンジの柔らかい面に中性洗剤を付けてよく洗ってください。硬い面や研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーを使用しないでください。内面のふっ素樹脂塗膜や外面の塗装にキズが付きま**
- 金属製の固いもので汚れの焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。**
- 洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロやヒーターによる加熱で乾かさないうでください。
- 本品を食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。

ガラス蓋について

- 加熱中や加熱後、蓋から「バチッ」「カン」といった音がする事があります。これは、ガラス窓とその周囲を固定しているステンレス枠に熱膨張率の差があるため、ガラスとステンレスの合わせ目から生じる音です。製造上の不具合によって生じるものではありませんのでご安心ください。

取扱上の注意

- 落としたり、急激な衝撃をあてないでください。
- キズなどが原因で破損する恐れがあります。とがったものや硬いものをぶつけたり、キズの付くようなことはしないでください。研磨剤入りのスポンジ・金属たわし・クレンザーなどは使用しないでください。

使用上ご注意いただきたい事

- 初めてご使用になる時は、やわらかいスポンジに中性洗剤を付けてよく洗い、乾かしてからご使用ください。
- 直接火にかけたり、ガラスが熱いうちに水をかけたりして急激に冷却しないでください。破損の原因となります。
- 破損した場合、破片が鋭利な欠片または細片となって激しく飛散する恐れがありますのでご注意ください。
- 電子レンジやオープンでは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。
- ガラス蓋を鍋からずらして使用しないでください。部分的に加熱され、破損の原因となります。

お手入れについて

- やわらかいスポンジに中性洗剤を付けて洗い、よくすすいでください。油などの汚れが付くと中が見えにくくなりますので、きれいに洗ってください。
- 洗った後は充分に水を切り、乾かしてから保管してください。
- ステンレス枠内に水滴がたまる場合があります。ガラスとステンレス枠の隙間に吸水性の良い布やキッチンペーパーを当てると水分を吸収して早く乾きます。

(一財)製品安全協会認定合格品



SGマークは、SafetyGoods (安全な製品) の略号で、「製品安全協会」が定めたものです。調理器具の欠陥により発生した人身事故に対する補償制度です。

熟練鋳物職人が造り上げた日本製卓上鍋

IH味彩鍋は、割れたり欠けたりしない、丈夫なアルミ鋳物製です。熱伝導が良く、煮るのが速いので、調理時間を短縮できます。また、均一に熱を伝えることができるので、お料理が美味しく仕上がります。軽くて扱いやすいのもアルミの特徴のひとつです。



200V/100V 電磁調理器対応

オール熱源対応



(電子レンジ・オープンを除く)

ひとつひとつ手造りの 厚底アルミニウム鋳物製。

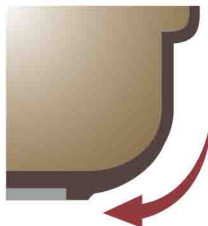
厚い底面で熱を充分に蓄え、側面を薄くすることで素早く熱を伝えます。また軽量化できるため、使いやすい製品になっています。

重力鋳造

ダイキャスト鋳造に比べて基材に気泡が残りにくい重力鋳造は、コーティングを施す製品に最適な製造方法です。

鉄溶射

アルミの底面に鉄（IHに対応した金属）を溶射しているため、IHでお使いいただけます。



側面は薄く

底面は厚く

※本体断面図イメージ

内面はこびりつきにくく、お手入れカンタン。

内面ふっ素樹脂加工で炒め物、焼き物もOK。すき焼きやキムチ鍋、炊飯にも最適です。鍋の内面色はスープの色がわかりやすいシャンパンゴールドを採用しました。



豆腐のみぞれ鍋

材料（4人分）

絹ごし豆腐・・・・・・・・・・ 2丁
油揚げ・・・・・・・・・・ 1枚
大根・・・・・・・・・・ 1/2本
水菜・・・・・・・・・・ 1/2袋
こねぎ・・・・・・・・・・ お好みで
だし汁・・・・・・・・・・ 200mL

作り方

- 1 豆腐は6等分し、油揚げは1cm幅に切る。
水菜は食べやすい大きさに切り、大根はすりおろしておく（水気は切らない）。
- 2 鍋にだし汁・大根おろしを入れ火にかける。
- 3 煮たってきたら具材を入れクツクツしてくるまで煮る。
- 4 器に盛り、お好みでこねぎを入れ、ポン酢でいただく。



鶏団子入り水炊き

材 料 (4人分)

手羽先 …… 8本
 白菜 …… 1/4個
 長ねぎ …… 1本
 しいたけ …… 4個
 こんにゃく …… 1袋
 にんじん …… 1/2本
 水 …… 1000mL

■鶏団子

鶏挽き肉 …… 150g
 長ねぎ …… 1/2本
 片栗粉 …… 大さじ2
 白ごま …… 大さじ1
 醤油 …… 大さじ1
 塩 …… 少々
 こま油 …… 小さじ1

作り方

- 鍋に水を入れ沸騰させる。手羽先を入れて弱火で30分程煮る。時々蓋を開けてアクを取る。水は減ったら足す。
- 野菜、こんにゃくは全て食べやすい大きさに切る。
- 鶏団子を作る。長ねぎをみじん切りにして、全ての材料をねばりがでるまで混ぜる。
- 1に鍋の具材を入れる。鶏団子は食べやすい大きさにして入れ、火が通るまで煮る。

●お好みのつけダレでお召し上がりください。

つけダレ

アレンジや手作りで楽しめる、鍋のつけダレのレシピです。



エスニックダレ

材料 ナンプラー…… 大さじ2
砂糖 …………… 大さじ1弱
酢 …………… 大さじ1/2
スープ …………… 100mL
小口切り唐辛子 … 1本分

ごまダレ アレンジ

市販のごまダレにラー油+
カレー粉を入れる。



塩ダレ

材料 長ねぎ …………… 1/2本
おろしにんにく … 小さじ1/2
おろししょうが … 小さじ1/2
塩 …………… 小さじ1/2
砂糖 …………… 小さじ1/2
顆粒鶏がらの素 … 小さじ1/2
ごま油 …………… 大さじ3
サラダ油 …………… 大さじ2



作り方

- 1 ねぎはみじん切りにし、耐熱皿に調味料と合わせておく。
- 2 ごま油とサラダ油をフライパンに熱し1にかける。水炊きなどさっぱりしたお鍋におすすめです。

ポン酢 アレンジ

市販のポン酢に万能ねぎ+
七味を入れる。



大根おろしダレ

材料 大根おろし …………… 10cm
長ねぎ(みじん切り) … 10cm
醤油 …………… 大さじ5
酢 …………… お好みで



豚と白菜のミルフィーユ鍋

材料（4人分）

白菜・・・・・・・・・・ 1/2個
豚バラ肉・・・・・・・・ 300g
しょうが・・・・・・・・ 1片
だし汁・・・・・・・・・・ 200mL
酒・・・・・・・・・・・・ 小さじ1/2
昆布（5cm）・・・・ 1枚

作り方

- 1 白菜は1枚ずつはがして豚バラ肉のをせ白菜と交互に重ねたら5~6cmの長さに切る。
- 2 しょうがを千切りにする。
- 3 鍋に昆布を敷き、その上に1を敷きつめしょうがの千切りを散らす。
- 4 だし汁・酒を入れ中火にかけ沸騰したら弱火で10分蒸し煮する。

●お好みのつけダレでお召し上がりください。



明太豆乳鍋

材料（4人分）

■明太豆乳スープ

豆乳・・・・・・・・・・ 200mL
 水溶き片栗粉・・ 小さじ2
 A 水・・・・・・・・・・ 400mL
 酒・・・・・・・・・・ 小さじ1
 中華だし・・ 小さじ1
 明太子・・ 1腹

■具

豚肉・・・・・・・・・・ 300g
 白菜・・・・・・・・・・ 1/4個
 しめじ・・・・・・・・ 1袋
 水菜・・・・・・・・・・ 1/2袋
 豆腐・・・・・・・・・・ 1丁
 白身魚・・・・・・・・ 200g

作り方

- 1 豚肉・白菜・しめじ・水菜・豆腐・白身魚は食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋にAを入れ煮立たせる。スープに明太子が沈まないように水溶き片栗粉を入れて混ぜる。
- 3 具材を入れ煮込む。最後に豆乳を入れる。

●豆乳を入れてからは沸騰させないことがポイントです。

UMIC

【ユミック】

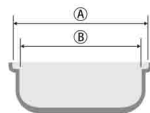
URUSHIYAMA METALS INDUSTRIAL CO.,LTD

品質表示

本体 材料の種類/本体：アルミニウム合金
(底の厚さ5.2mm)
底面：鉄・アルミニウム溶射（はり底）
表面加工/内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：焼付け塗装（セラミック塗装）

蓋 品名：強化ガラス製器具
強化の種類：全面物理強化
ツマミ：木材

日本製



	㊦段上内寸法	㊧段下内寸法	満水容量
7号	20.8cm	19cm	2.2ℓ
8号	24cm	22cm	3.1ℓ
9号	27cm	25cm	4.4ℓ

この度は弊社製品をお求めいただきありがとうございます。ご使用されてのご意見・ご感想などがございましたら下記お客様窓口までお寄せください。今後の製品を開発する為の参考にさせていただきます。なお、改良などのため仕様・デザインを予告なく変更することがありますのでご了承ください。

〈お問い合わせ先〉

UMIC ウルシヤマ金属工業株式会社

【ユミック】

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33

(お客様窓口) ☎ 0256-73-3500 ✉ info@umic-all.com

受付時間：月～金曜日（祝祭日を除く）

9:00～12:00, 13:00～17:00