

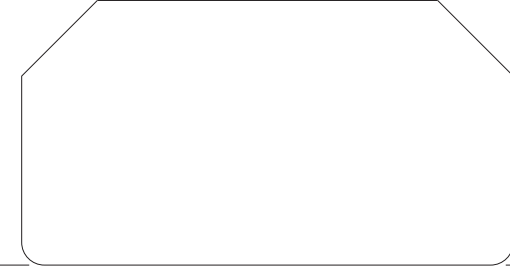
セラブル ディープパン20cm



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。

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。**



200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどをご利用いただけます。（電子レンジ・オーブンレンジは除く）



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、内面セラミック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。

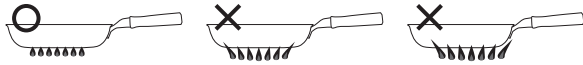
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

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、内面セラミック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ら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。

取っ手が焦げますので、火力を調節してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。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ないよう、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。安定することを確認してからご使用ください。



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。
- IH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、本体の変形やセラミック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らようになったら予熱完了です。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

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、本体の変形やセラミック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らようになったら予熱完了です。
- 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。
- トッププレート上で製品をおおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 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。



天ぷらなどの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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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。
- 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、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、市販の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。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。



- 特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。
- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面(内面のセラミック塗膜)に油を塗ってください。

使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 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、ミトンなどを用いてご注意ください。

- 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やけどに入った製品の転倒、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。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 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。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 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。
- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。

- 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ご確認の上でご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック塗膜がキズ付きやすくなります。
- 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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。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。
- 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のご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因となりますので、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

- 金属製の固いもので油の焦げ付き、こびりつきを落とさないでください。
- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。洗った後は平置きにして、取っ手金属下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。水分が抜けにくい場合は、水抜き穴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。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 洗った後は十分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材（底の厚さ2.6mm）
（A）アルミニウム合金 （B）ステンレス鋼（クロム18％）
取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金



お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.
〒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

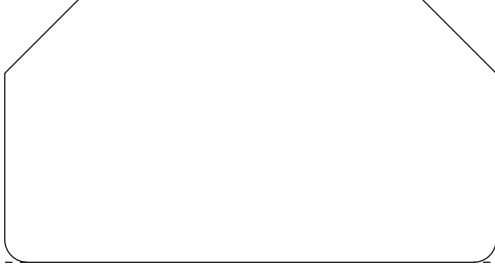
セラブル
ディープパン22cm



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。

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。**



200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどをご利用いただけます。(電子レンジ・オーブンレンジは除く)



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。空だきをするとう高温となり、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、内面セラミック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。

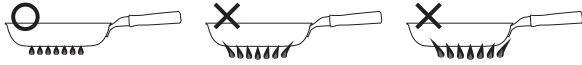
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

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、内面セラミック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。

コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

取っ手が焦げますので、火力を調節してください。

炎が底面より大きくなりすぎないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。また、2口以上のコンロでご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、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。安定することを確認してからご使用ください。



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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

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るため、ご使用前にIH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、本体の変形やセラミック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。
- 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。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 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。



天ぷらなどの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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かし後、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、市販の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、万が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くお問い合わせ先>にご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。



●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面(内面のセラミック塗膜)に油を塗ってください。

使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 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、ミトンなどを用いてご注意ください。

- 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やけどに入った製品の転倒、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。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 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。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 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。
- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。

- 箸やへらなどの調理用具は、角が丸く先端が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ご確認ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。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。
- 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の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

- 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。
- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。洗った後は平置きにして、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。水分が抜けにくい場合は、水抜き穴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。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 洗った後は充分に水を切り、乾かしから保管してください。また、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材(底の厚さ2.6mm)

④アルミニウム合金

⑧ステンレス鋼(クロム18%)

取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金

寸法／22cm



お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒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

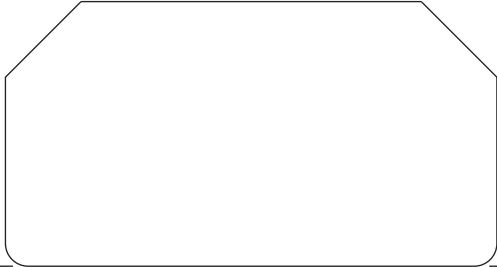
セラブル
ディープパン24cm



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。

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。**



200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどをご利用いただけます。（電子レンジ・オープンレンジは除く）

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、内面セラミック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、内面セラミック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。

コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

取っ手が焦げますので、火力を調節してください。

炎が底面より大きくならないように**火力を調節してください。**炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。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ないよう、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。安定すること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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

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、本体の変形やセラミック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。
- 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。
- 本体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。
- 品質には万全を期しておりますが、万が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くお問い合わせ先にご相談ください。
- 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。

注意 天ぷらなどの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。**

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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。
- 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、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、市販の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、万が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くお問い合わせ先にご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。

●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面(内面のセラミック塗膜)に油を塗ってください。

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。
- 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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。
- 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・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 用途に合った調理器具をお使いください。
- 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。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 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。**
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 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。
- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。**
- 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強く鋭利になっていないかご確認の上ご使用ください。**
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。**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。
- 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の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

- 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。
- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。**
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 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、コンロなどの加熱で乾かさないうでください。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材（底の厚さ2.6mm）
◎アルミニウム合金
◎ステンレス鋼（クロム18％）
取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金
寸法／24cm



お 問 い
合 わ せ 先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤鷯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

セラブル
ディープパン26cm

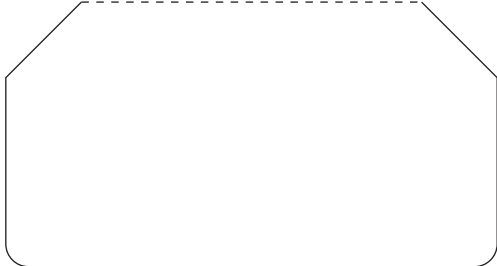


CH・IH

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。

取扱説明書

この製品を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。**



200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどをご利用いただけます。(電子レンジ・オープンレンジは除く)



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、内面セラミック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、内面セラミック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。

取っ手が焦げますので、火力を調節してください。

炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。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ないよう、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。安定すること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。
- サイズが小さいものは整くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



注意

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、本体の変形やセラミック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。
- 調理中におきる振動(シー、ブーンなど)は異常音ではありません。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。
- トッププレート上で製品をおかないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 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。



注意

天ぷらなどの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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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、調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 調理中におきる振動(シー、ブーンなど)は異常音ではありません。製品とIHが共振する為に生じるものです。
- 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くお問い合わせ先へにご相談ください。



調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。

●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大きじ1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面(内面のセラミック塗膜)に油を塗ってください。

使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープ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・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 用途に合った調理器具をお使いください。
- 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。ヒーター加熱面が水がかかり、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。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 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。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 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。
- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。
- 箸やへらなどの調理用具は、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ご確認の上でご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。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。
- 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、クレンジング剤などアルカリ性のものの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

- 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。
- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤(漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤)、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 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、コンロなどの加熱で乾かないでください。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材(底の厚さ2.6mm)
⑥アルミニウム合金
⑥ステンレス鋼(クロム18%)
取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金
寸法／26cm



お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33
お電話窓口 ☎ 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

2025 1 (1) seikosha

セラブル
フライパン28cm



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。

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。**



200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどをご利用いただけます。（電子レンジ・オープンレンジは除く）

⚠ 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、内面セラミック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、内面セラミック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。

コンロやヒーターの中央に乗せてお使いください。

取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

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、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。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ないよう、向きにご注意ください。



※ガスコンロの五差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。安定すること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。
- 主役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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態ではコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

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、本体の変形やセラミック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。
- 調理中における振動音（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。
- 製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。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 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。

⚠ 注意 天ぷらなどの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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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。
- 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、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、市販の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へにご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。



- 特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。
- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大きじ1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

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。
- 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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。
- 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・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 用途に合った調理器具をお使いください。
- 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、煮にほけ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。ガス火の火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 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。

- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 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。
- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。
- 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ご確認の上ご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。こびりつきにきさがいっそう長持ちします。

本体について

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。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。
- 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、アクリル樹脂などアルカリ性のものの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

- 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。
- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金属下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 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、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材（底の厚さ2.6mm）
⑥アルミニウム合金
⑥ステンレス鋼（クロム18％）
取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金
寸法／28cm



お問い合わせ先



ウシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒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

セラブル
いため鍋28cm



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。

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。**

200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどでご利用いただけます。（電子レンジ・オープンレンジは除く）

⚠ 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、内面セラミック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。**

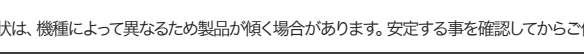
予熱をする場合は中火以下で開始してください。

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、内面セラミック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ら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。

取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

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、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。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ないうよう、向きにご注意ください。



※五徳の形状は、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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

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、本体の変形やセラミック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らなったら予熱完了です。
- 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。トップレートに汚れが付く恐れがあります。
- トップレート上で製品をあおらないでください。トップレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 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。

⚠ 注意 天ぷらなどの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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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。
- 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、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、市販の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、万が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。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。



●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

1. 弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。
2. キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

使用上ご注意いただきたい事

- 調理の際は充分換気してください。
- 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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープ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・オープンでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。

- 用途に合った調理器具をお使いください。
- 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ると、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。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。
- 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。**
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 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。
- **金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。**
- 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ご確認の上ご使用ください。**
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック塗膜がキズ付きま。
- 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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- **ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。**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。
- **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。**
- 製品の中心に調理物を保存しないでください。
- 製品の酸性のものや、クワ抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。
- 酢などの酸性の場合は、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

- 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。
- **焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落とすください。焦げ付きをきれいにした後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。**
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水が入ったり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。取っ手に水が入った場合は、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のこびりついた汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 洗った後は十分に水を切り、乾かしてから保管してください。また、コンロなどの加熱で乾かさないでください。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材（底面厚さ2.6mm）
④アルミニウム合金
⑤ステンレス鋼（クロム18％）
取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金
寸法／28cm



お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤穂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

セラブル
玉子焼19×14cm

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。**

200V/100V電磁調理器・ガス・各種ヒーターなどをご利用いただけます。（電子レンジ・オープンレンジは除く）



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、内面セラミック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、内面セラミック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。

取っ手が焦げますので、火力を調整してください。

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、取っ手が熱くなりやけどの原因になります。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ないよう、向きにご注意ください。

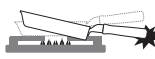


※ガスコンロの五徳や安全センサーの構造は、機種によって異なるため製品が傾く場合があります。安定することを確認してからご使用ください。

サイズが小さい玉子焼をご使用の際は、以下の点にご注意ください。

五徳のツメの上に本体の中心を乗せてください。

※安定しない場合はガスコンロでは使用しないでください。



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。
- サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態ではコンロに置かないでください。なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



注意

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、本体の変形やセラミック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滴たらし玉状にこるようになったら予熱完了です。
- 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。
- トッププレート上で製品をあおらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。
- 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。



注意

天ぷらなどの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。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、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。
- 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、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、市販の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くお問い合わせ先>にご相談ください。

調理に際しては、必ず油を引いて使用してください。

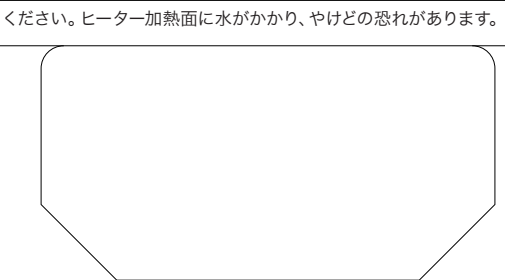


●特に初めて調理をする時は、図のように調理面全面に油を塗ってから使ってください。

- 1.弱火で約30秒フライパンを加熱して少し温め、熱源から離して大さじ1杯の油を入れます。
- 2.キッチンペーパーなどで調理面全面（内面のセラミック塗膜）に油を塗ってください。

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。
- 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。ミトンなどを用いてやけどにご注意ください。
- 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・オープ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



- 吹きこぼれ、煮こぼれ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。ヒーター加熱面に水がかかると、やけどの恐れがあります。

- 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・保管してください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむ事があります。そのままご使用になりますと取っ手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。取っ手がゆるんだら、締め直してご使用ください。
- 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。
- 木製の取っ手は使用により劣化します。また、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。
- 本体や取っ手が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造して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

内面セラミックについて

- 中火以下の火加減で、予熱時間を短めしながらお使いください。
- 金属製の調理用具はご使用にならないでください。木製や樹脂製、シリコン製などの調理器具をお使いください。
- 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ご確認の上ご使用ください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。セラミック塗膜がキズ付きやす。
- 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。
- 調理に際しては、ご使用ごとに油を引いて調理してください。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

- ステンレスは300℃を超えると表面が薄茶色から青黒く変色し、変形する恐れがあります。中火以下の火加減で、予熱時間を短めしながらお使いください。
- 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の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

- 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。
- 焦げ付いてしまった場合は、水を沸騰させたあと熱湯に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで落としてください。焦げ付きをきれいに落とした後は、初めて調理をする時と同じように調理面全面に油を塗ってからお使いください。
- 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。
- 取っ手を含む全体を水に浸して洗わないでください。取っ手の中に水がたまり、取っ手の早期劣化を招いたり、ネジが腐食したりする恐れがあります。洗った後は平置きにして、取っ手金具下の水抜き穴より水分を抜いて保管してください。水分が抜けにくい場合は、水抜き穴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。
- お手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、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。セラミック塗膜をキズ付けます。
- 外面のしつこい汚れは、スポンジにクリーム状のクレンザーを付けて汚れを落とし、すすいでください。
- 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、コンロなどの加熱で乾かさなくてください。

玉子焼器は玉子焼の調理専用です。

品質表示

表面加工／内面：セラミック塗膜加工 外面：研磨仕上げ
材料の種類／本体：複合材（底の厚さ2.6mm）
④アルミニウム合金 ⑧ステンレス鋼（クロム18％）
取っ手：木材 フック部分：アルミニウム合金
寸法／19×14cm



お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤鷯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

2025 1 (1) seikocha