

この製品はご家庭で調理するために使用するものです。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



調理中、調理後の本体は熱くなりますので鍋つかみ等をご使用ください。

- 本品はステンレス製で非常に重くなっています。落としたりぶつけたりしないよう取り扱いにご注意ください。
- 直接火にかけて使用しないでください。変形ややけどの恐れがあります。
- フライパンや鍋の蓋として使用しないでください。やけどの恐れがあります。
- ふっ素樹脂加工がされたフライパンの上に直接乗せないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付ける恐れがあります。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる時は中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。
- 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またはお問い合わせ先>にご相談ください。

使用上ご注意いただきたい事

- 金属製ですので電子レンジでは使用しないでください。
- 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ツマミがゆるむ事があります。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。

お手入れについて

ステンレスはサビにくい素材ですが、ご使用方法や保管の方法によってはサビが発生する場合があります。下記の手順でお手入れしてください。

- スポンジに中性洗剤を付けてよく洗い、充分にすいであらしてから水気をよく拭き取ってください。食材がこびりついた場合はしばらくお湯の中に入れてから洗ってください。
- ツマミに水が入った場合、水を抜いて水滴を取ってから保管してください。
- 洗ったあとは十分に乾燥させてから保管してください。汚れや水滴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。サビの原因となります。
- 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。
- 万が一、サビが発生してしまったときは、キズが付く事がありますが、クレンザーでこすり落としてください。クレンザーを使用した後は良く洗い、乾燥させてから保管してください。

本体：ステンレス鋼 ツマミ：ステンレス鋼 表面：ショットピーニング仕上げ **日本製**

お問
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