

# 鉄匠



## TESSHO

### 取扱説明書

#### 安心のSG認定合格品



SGマークは、Safety Goods (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。 ※ディーブフライパン、いため鍋、玉子焼 15×9.5cm を除く

#### 特殊熱処理「窒化鉄」

窒化処理は、表面を硬化させる熱処理の一つです。鉄の表面に窒素を浸透させ硬い窒化物を形成(窒化)することで、極めてさびにくく強靱な状態になり、油なじみも良くなります。

- さびにくいのでお手入れが簡単です。
- 水洗いで乾燥すればOK
- 油なじみが良く、使うほどにこびりつきにくくなります。
- 傷・変形に強く丈夫で長持ちします。
- 収納する際に油を引く手間が省けます。

※油を塗っていただくとさらに使いやすく長持ちします。

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

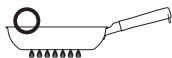
#### 極度の空だきをしないようご注意ください。(すべての熱源)

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。極端な空だきをして高温になると、油を入れたときに発火する恐れがあり大変危険です。取っ手の損傷や、本体の変形、溶解などによるやけどや火災の原因になります。

#### 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。

**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ことを確認してください。
- 五徳の形状によっては転倒することがありますので、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**

- 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。
- **火力を中火以下にしてください。強火や最高出力でのご使用は短時間で極度の空だき状態になり、本体の変形や器具の破損、やけどや火災の原因になります。特に少量の油の場合、電源を入れると急激にフライパンを加熱し、短時間で発火点に達して非常に危険です。下ごしらえなど少量の油で炒めものを行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう火力に充分ご注意ください。**
- 予熱は**中火以下**であることを確認してからフライパンをのせてください。強火からスタートすると極度の空だき状態になります。**予熱のめやすとしては、中火で本体が熱くなる程度で充分です。**
- 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。
- 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。
- 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。

**ディーブフライパン・いため鍋****⚠ 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。
- ・天ぷら・揚げ物調理では蓋をししないでください。油が異常な高温になり、発火の恐れがあります。
- ・縁まで油を満した状態で使用しないでください。油に引火する恐れがあります。(使用目安は深さの半分以下)
- ・油の温度を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天ぷらや揚げ物の調理を限定している場合、そちらをお使いください。

**フライパン・玉子焼****⚠ 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。**

注意

**お使いいただく前に**

- 初めにご使用になる前に、本体の変形・損傷、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。
- 初めにご使用になる時は、中性洗剤でよく洗ってからご使用ください。
- 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、市販のシールを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。

## 窒化鉄フライパンの使い方について

### 〈基本の使い方&お手入れ〉

1. 本体を加熱します。(中火以下)
2. 本体が熱くなったら適量の油を入れます。
3. 食材を入れて調理します。
4. 調理後は本体が温かいうちに、たわし・ササラなどで、**洗剤を使わず**にお湯で洗ってください。(洗剤を使うと表面に付いた油膜が落ちます。)  
※**汚れがひどい場合は中性洗剤でよく洗ってください。**
5. 水分が付着したままにするとさびますので、**火にかけて水気を飛ばしてください。**

■**焦げ付かないようにするためには、「火加減をいつもよりやや弱火にする」「料理に必要な油の量を見つける」ことが大切です。**

○**油返しをしておくくと更に油なじみが良く、こびりつきにくくなります。**

■そのままでも充分お使いいただけますが、以下の〈油返し〉を行うと油なじみが良くなり、よりいっそうこびりつきにくくなります。

#### 〈油返し〉

調理前に本体を加熱し、温まったら一旦火を止めて、お玉一杯ほどの油をまわし入れて弱火で約3分熱します(底面から炎がはみ出さないようにしてください)。表面全体にまんべんなく油をなじませてから余分な油をオイルポットに戻し、その後適量の油を入れ、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。

## お手入れについて

■**汚れなどが付着したまま放置されますと、サビが発生する原因になります。使用後は、汚れをきれいに洗い落としてください。**

○**時々薄く油を塗っていただくと、よりさびにくくなってフライパンが長持ちします。**

■洗った後は火にかけて水気を飛ばすだけでも充分ですが、その後時々薄く油を塗っていただくと、よりさびにくくなります。油は毎回塗らなくても気になった時に塗る程度で充分です。ただし長い間使わない時は油を塗っておいてください。

■外面については、内面を洗ったたわしでそのまま洗ってください。薄く油が付きます。

○**万一焦げ付いたり、さびってしまった場合**

■お湯を入れてしばらく煮立たせると、焦げ付きが柔らかくなります。その後、たわし・ササラなどで洗い落としてください。

〈頑固な焦げ付き・焦げ癖がついてしまった(毎回同じ場所が焦げる)・サビが発生した場合〉

1. ナイロンたわし・金属たわしにクレンザーを付け汚れ・サビを落とした後、そのまま全体を洗い、水気を拭き取ります。
2. ガスコンロの中火で5分加熱し「空焼き」します。熱がさめたら〈油ならし〉を行ってください。

#### 〈油ならし〉

本体を加熱し、温まったら一旦火を止めて、本体の深さの1/3ほどの油を入れて弱火で約5分熱します(底面から炎がはみ出さないようにしてください)。火を止めて油をオイルポットに戻し、残った油をキッチンペーパーなどで表面全体にまんべんなくなじませるように拭いてください。

■**食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。特にネジが腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。**

■**取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。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。**

## ○酸化皮膜について

鉄は熱を加えることにより表面に酸化皮膜が形成されていて、フライパンは酸化皮膜ができることで油がなじみ、使いやすくなっていきます。

■黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきたもので、**はがれて料理と一緒に口の中に入っても無害です**のでご安心ください。

調理後は熱いうちに他の器に移してください。

・酸：酸味の強い食品（酢やトマト、柑橘類など）に含まれます。

・タンニン：アクの強い食品（レンコン、山菜、ごぼう、ほうれん草、豆類など）に含まれます。

■フライパンを拭くとふきんが黒くなることがありますが、表面の酸化皮膜がこすり取られたものです。

## 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。

■調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。

■縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。

■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、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。

■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。

■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。

■木製の取っ手は使用により劣化します。また、焼け焦げやひび割れが生じる場合があります。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、焼け焦げやひび割れが生じる場合があります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、焼け焦げや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

■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。

■本体の表面で材料を刻まないでください。酸化皮膜にキズが入るとさびが発生する恐れがあります。

■製品の中に調理物を保存しないでください。

■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。

■異種金属に接触したまま放置しないでください。

品質表示	品名	寸法
材料の種類/本体：鉄（底厚1.6mm） 取っ手：木材 吊り下げ用リング：ステンレス鋼	フライパン	20cm
	フライパン	24cm
	フライパン	26cm
	ディーブフライパン	20cm
	いため鍋	24cm
	いため鍋	28cm
	いため鍋	30cm
	玉子焼	15×9.5cm
	玉子焼	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

2020 2 (2) Hokuyo