

# TROIS

## トロワ

### 取扱説明書

熱効率に優れた全面3層構造

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)

内面はセラミック加工 こびりつきにくく、お手入れが簡単です。

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。

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

#### 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。

金属製の取っ手は調理中、調理後に熱くなりますので鍋つかみなどをご使用ください。

火力を調節してください。樹脂製の取っ手は焦げる恐れがあります。

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滴たらして玉状にこるようになったら予熱完了です。
- 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。
- 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あらないでください。トッププレートに汚れやキズが付く恐れがあります。

**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、取っ手やツマミにく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、乾かしてから使ってください。
- 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、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。

## 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、調理後は取っ手やツマミが熱くなっている場合があります。ミトンなどを置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。
  - 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・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くらついて脱落し、やけどなどの事故の恐れがあります。締め直してご使用ください。
  - 樹脂製の取っ手・ツマミは使用により劣化します。また、変色やふくれ・ひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、変色やふくれ・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・ツマミが変形・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。
  - 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。
  - 焦げ付く事がありますので加熱調理中は時々中身をかきまぜてください。
  - 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。
  - 突沸にご注意ください。
- 突沸とは沸点に達しても沸騰せず、調理物が突然激しく噴き出すことを言います。やけどの恐れや、鍋が転倒する場合がありますので以下のことを守ってください。
- ・加熱前によくかき混ぜてください。
  - ・調理中もよくかき混ぜながら温めてください。
  - ・強火で一気に加熱しないでください。

## 長くお使いいただくために

### 内面セラミック塗膜加工について

- 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。
- 金属製の調理器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。
- 蓋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。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節してください。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、こびりつきが起きます事があります。
- 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

- 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。
- 強い衝撃を与えたり、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

- 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。
- 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。
- 樹脂製の取っ手は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。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。
- お手入れはよわらかい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しないでください。

## こんなときは・・・

### 〈調理後、蓋が開かなくなったとき〉

密閉性が良いために蓋が開かなくなることがあります。中火で再び温めてください。水分の少ないお料理の場合はトコ火で充分に温めてください。  
※絶対に水をかけないでください。いっそう取れなくなります。  
以上の方法でも開かない場合はくお問い合わせ先へご相談ください。

### 〈弱火にしても吹きこぼれがおさまらないとき〉

調理物の量が多いか、まだ火が強いからです。最小に弱めてもおさまらない時は火を消してください。余熱で調理できます。

### 〈料理が焦げ付いてしまったとき〉

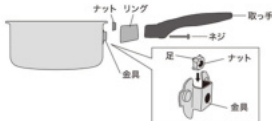
火力が強すぎる事が原因です。火力を弱くするか、火を止めて鍋の温度を下げてください。

### 〈取っ手やツツマミが破損したとき〉

調理機器の炎や熱で変形したり、落として破損した場合、交換用の部品を別売していますので、お問い合わせ先にご連絡ください。

### 〈取っ手の交換方法〉

図のようにナットの足を鍋側に向けて金具の中に入れてください。取っ手とリングを取り付けてネジをしっかりと締めてください。



## 無水調理

水を少量加えるだけでお湯を沸かす手間を省き野菜をおいしく茹でることができます。

大量のお湯を沸かす必要がありません

野菜等のビタミン・栄養・旨みを逃しません

### 野菜を茹でる


- 野菜をよく洗い水滴を切らずに鍋の中にできるだけ重ならないように入れる。  
※青野菜以外の野菜は少量の水を加えます。(コツをつかむまでは水の量を少し多めにしてください。)
- 蓋をして中火～弱火で加熱します。
- 蒸気が出たらトク火または火を止めて余熱で加熱します。  
※野菜の鮮度や量、種類によって加熱方法と時間が異なりますので、下記を参考にしてください。

野菜	加える水の量	蒸気が出たからの加熱時間	注意点
グリーンアスパラガス2束(約300g)	大きじ4	トク火で約4分	固い部分を落とし半分になり、根本側半分の上に糖先側半分をのせるように入れる
ブロッコリー1房(約300g)	大きじ4	トク火で約4分	1口大の小房に分けて入れる
キャベツ4枚(約200g)	大きじ2	火を止めて余熱で約3分	固い芯をそぎ取っておく。葉の中に水分がたまらないように内側を下に向けて入れる
キャベツ中1玉(丸ごと)	100mL	トク火で約20～25分 余熱で約5分	芯をくり抜き下に向けて入れる
ニンジン中3本(約400g)	100mL	トク火で約25～30分 余熱で約5分	
ジャガイモ中4個(約400g)	100mL	トク火で約25～30分 余熱で約5分	
トウモロコシ中2本(約800g)	150mL	火を止めて余熱で約5分	

### ゆで卵の作り方

- 鍋に水200mLを入れ、水の中にクッキングペーパーを敷く。
- その上に卵のとがった方が下になるように乗せ、蓋をして中火～弱火で加熱します。  
※黄身の位置を中心にできます。クッキングペーパーは必要に応じて2～3枚に増やしてください。
- 蒸気が出たらトク火で約7分加熱し、火を止めて好みの堅さになるまで余熱で加熱します。  
◆やわらかめの半熟卵・・・余熱なし ◆かための半熟卵・・・余熱約3分 ◆かたゆで卵・・・余熱約7分

調理後、蓋が開かなくなったときは中火で約30秒ほど加熱し、鍋中の温度を上げてください。

品質表示	■ 表面加工/内面:セラミック塗膜加工 外面:サテン仕上げ 材料の種類/本体:複合材(底の厚さ1.0mm) ④ステンレス鋼(クロム18%, ニッケル8%) ⑤アルミニウム合金 ⑥ステンレス鋼(クロム18%) 取っ手:フェノール樹脂 ※ソースパン16cmはステンレス鋼		■ 表面加工/サテン仕上げ 材料の種類/本体:ステンレス鋼 ツマミ:フェノール樹脂	品名	寸法	満水容量
				ソースパン	16cm	1.8L
				ソースパン	18cm	2.3L
				シチューポット	20cm	3.0L
				ディープポット	22cm	4.7L
				ディープポット	24cm	6.4L
				キャセロール	24cm	3.6L

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