

## 品質表示

表面加工 本体：シリコン塗装、取っ手：焼付塗装  
材質 本体・取っ手：鉄  
アミ：鉄(クロームメッキ)

品番	商品名	寸法	満水容量	底の厚さ
MGTE24	天ぷら鍋	24 cm	3.3 ℓ	1.2 mm

MADE IN JAPAN

### 【問合せ先】

日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949  
TEL : 0256(92)3145 FAX : 0256(92)3240  
<http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>



# 匠 JAPAN 鉄鍋シリーズ 天ぷら鍋

## 取扱説明書

- ⚠️ ご使用前に必ず、この説明書をよく読んでから使用してください。一度読んだ後も、ご使用中の不明点を確認できるように、いつでも見られる場所に大切に保管してください。
- ⚠️ この商品は家庭で調理するために使うものです。「ご家庭での調理」以外の目的には使用しないでください。

**MAGMA PLATE**



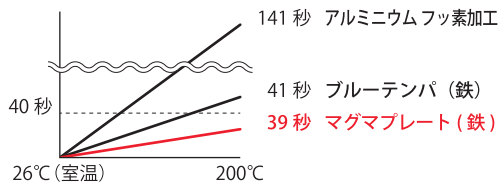
**IH 200V 対応**

# MAGMA PLATE

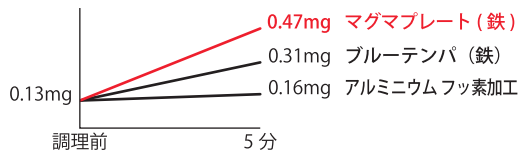
## ● マグマプレート。

内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた独自開発プレートです。凹凸により表面積が広く、熱を多く受け止められるので食材の芯まで素早く熱を伝え、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、鍋からの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。凹凸を付けた表面は、油なじみがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。油なじみのよさは鉄製品の弱点とされるサビの発生も抑えます。フッ素などのコーティングを施していないため、鉄鍋ならではの、強火調理や金属製ツールの使用などのハードな使い方もお楽しみ頂けます。

### ● 加熱開始から200℃までに達する秒数



### ● 5分加熱調理後の鉄分含有量(たまねぎ100gあたり)



※第三者機関調べ。  
※メーカー取扱品にて実施

\* マグマプレート材は日本洋食器株式会社が開発したオリジナルの材料です。  
商標登録番号：第5862088号

## ⚠ ご使用の前に

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は、使用しないで、購入店、または問い合わせ先(8ページ)まで連絡してください。
- 各部に異常がないことを確認してください。また各部に変形、亀裂、破損、緩み等の異常が生じた場合は使用しないでください。
- 最初に使用する前に食器用洗剤をスポンジ等につけて、よく洗ってすすいだ後、乾かしてください。

## ⚠ 警告

- 調理中は火のそばから離れないでください。離れる場合は必ず火を止めてください。
- 空だきは絶対にしないでください。
- 油煙が出たら火を止めてください。油が高温になっています。

**火災の原因になります。**

- この商品は下記の加熱器具でご使用いただけます。



本品はSGマーク認定商品です。  
SGマークは、Safety Goods (安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めたものです。調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

## 使用上のご注意

- 天ぷら・揚げ物料理以外には使用しないでください。煮物、汁物等に使用しないでください。塗装が剥離したり、サビが発生する原因になります。
- 幼児の手には触れないようにしてください。
- 本体を加熱器具にのせ、安定させて使用してください。
- 使い始めは、いきなり強火にしないで、弱～中火で加熱をはじめ、本体が温まってから強火で使用してください。いきなり強火で使うと歪みや変形の原因になります。
- 調理中や調理直後は本体、取っ手が熱くなっており、火傷の危険があります。必ず鍋つかみ(ミトン等)を使用してください。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用すると、脱落して火傷の危険があります。ゆるんだ場合は使用しないでください。
- 変形など損傷したままで使用しないでください。また、改造や応急手当をして使用する事は危険ですとしないでください。
- 空だきはしないでください。本体の変形、取っ手の破損の原因になります。
- 熱くなった本体を急冷しないでください。歪みや変形の原因になります。
- 落下等の強い衝撃を与えないでください。変形や破損の原因になります。
- 本体が濡れた状態のまま油を注がないでください。加熱により油が飛び散り火傷の危険があります。
- 油は適量(鍋の深さの6分目以下)で使用してください。多く入れると調理の際に油があふれて引火による火災の危険があります。
- こぼれた油はきれいにふき取ってから加熱してください。
- 調理中はふたをししないでください。油が高温になり火災の危険があります。
- 油は200度以上に上昇させないでください。油が引火し火災の危険があります。
- 調理中の油のつぎ足しは火災や火傷の危険がありますのでしないでください。
- 出荷からお届けまでの間にサビを生じないよう、鉄表面には黒い酸化被膜、シリコン塗装を施してあります。シリコン塗装は使い込むうちにはがれますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合した塗装ですので、ご安心ください。
- 酸・アルカリの強い食材やアクの強い食材(タンニンを含む食材)を調理すると酸化被膜がはがれることがあります。はがれた酸化被膜は口にしても無害ですので、ご安心ください。
- 調理中に酸化皮膜がはがれると、料理が黒っぽく仕上がりますが、味には影響無く、体にも無害ですのでご安心ください。
- 腐食防止のため、多量の酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のもののご使用は避けてください。
- 取っ手を体や衣類に引っ掛けないよう十分注意してください。調理中や調理直後は、紙等の燃えやすいものの上に置かないでください。
- ストープの上では使用しないでください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因となります。

### ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が高温になり危険です。また廻り火による火災の危険もあります。
- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、向きを調節してください。

### IH(電磁)調理器・クッキングヒーターで使用する際のご注意

- お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、正しい用法で使用してください。
- 電磁調理器で使用する場合、機種により「揚げ物キー」(油温センサーモード)で加熱できないものがあります。その場合、通常の加熱モードにすると使用することができます。(※電磁調理器の油温表示に誤差が出ますので、調理中は火のそばを離れないでください。)
- 電磁調理器は電源を入れると急激に鍋を加熱するため、少量の油の場合約30秒で発火温度に達します。ご使用の際はは火力(出力)を「中」以下にしてください。
- 絶対に空だきをしないでください。本体の変形及び電磁調理器故障の原因になります。
- 効率よく加熱していただくために、底に付着している水滴はきれいに拭き取ってください。
- 調理中に『ブーン』、『ジー』等の音が生じる事がありますが、電磁調理器と本体が共鳴しているもので、本体の異常ではありません。本体の位置をずらしたり、置き直すことと共振音が止まる場合があります。
- 底が変形した鍋は使用しないでください。電磁調理器の安全機能が正しく作動しなかったり、加熱ができなくなったりする恐れがあります。
- 電磁調理器やクッキングヒーターは、調理後もしばらくトッププレートが熱くなります。調理後トッププレート上で空の鍋を放置しないようにしてください。
- 電磁調理器の機種により、使用できない場合があります。

### 使用後のお手入れ、保管方法について

- 調理後は温かいうちにお湯とスポンジ等で汚れを洗い落とし、水気をよく取り、薄く油を塗って保管してください。つけ置き洗いは厳禁です。サビの原因となります。
- 料理を入れたままにしないでください。サビの原因となります。調理後、料理はすみやかに他の容器に移してください。
- 調理後は油を別の容器に移し替えてください。
- 調理後の油を固めて処理する凝固剤を使用した場合、そのまま長時間放置すると、結露現象によりサビや塗装のはがれの原因になることがあります。
- 濡れたまま、汚れがついたままでの保管はサビの原因となります。絶対にしないでください。
- サビを防ぐため本体の内側、外側にも油を薄く塗ってください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。
- 漂白剤は使用しないでください。
- 端面の処理には万全を期していますが安全のため、素手では洗わずにスポンジ等を使用してください。
- 鉄とアルミ等の異種金属を接触させたまま放置しないでください。鉄サビの発生原因となります。

### 焦げ付いた、サビた時は

- ちょっとした焦げ付きは、お湯でふやかして、たわし、ささら等で取り除いてください。
- 頑固な焦げ付き、サビはクレンザーや金属たわし等でこすり落としてください。
- 小さいサビは、乾いた布にクレンザーを付けてこすり落としてください。
- クレンザーや金属たわし等を使用した場合、表面の青色や黒色の酸化皮膜がはがれて銀色の鉄の地肌が出てくる場合があります。手入れ時に鉄の地肌が出た場合は表面の油も落ちておりますので、油を塗って保管してください。