

1mmの 打出しフライパン



取扱説明書

錆び止め付き

打出しフライパンの特徴

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、材質が変化するため、熱の伝わりが良く表面に細かい凸凹ができ、油のなじみが良く、軽くて丈夫です。

—— 換気を必ず行ってください ——

- ① **錆び止めのニス**が塗ってありますので取り除くためフライパンの空焼きをします。
フライパンをタオルで持ち、ガスを**強火**にして、**まんべんなく焼いてください**。
空焼きを行うと徐々に色が変化します。茶色→黒色→青い白銀色(所々赤い)となります。
茶色や黒色は、錆び止めを焼き切れていない状態であるため、**青い白銀色になるまで焼く**ようにお願いします。フライパンを焼きますと、**あか錆び**が出る場合があります(鉄に**高熱**を与えたため)。ご使用上には、ご心配ありません。
ガスコンロに温度を感知するSiセンサーが搭載されている場合、空焼きしづらい場合があります。その場合はカセットコンロやガスバーナー等をご利用いただくと空焼きしやすくなります。
- ② やけどなどの危険があるため、フライパンが冷めてからタワシやスポンジ等を使い、お湯で洗ってください。(中性洗剤使用可能)
スチールタワシを、ご使用の場合、フライパンにキズがつきます。
- ③ **フライパンの油ならし**
フライパンをよく熱した後、油を多めに入れ、その中にくず野菜を入れ炒めてください。フライパンの中で全体的に行います。
くず野菜を捨て、フライパンをお湯で洗ってからご使用ください。
- ④ **ご使用後の保管方法**
フライパンをお湯で洗い、表面の水分を完全に取り、なるべく油を塗り保管をしてください。
洗ったままですと、**錆びる**原因となります。

—— ご注意 ——

- ① 調理中および調理後は、フライパンが熱く**やけど**などの危険がありますので十分に、ご注意ください。
- ② フライパンが、**変型・破損**した場合は、使用しないでください。
- ③ 片手の取手の形状のため、**不安定**なので**天ぷら・揚げ物の調理時には、ご注意ください**。
- ④ **調理中**は、フライパンの**そばを離れない**でください。
- ⑤ 生産工程上、**フライパンの小さなキズ・溶接時の高熱により、生じる周りの色違い及びフライパン表面の黒皮の剥離などは、品質上問題ありません**。
- ⑥ フライパンに長時間調理物を入れたままでおくと**フライパンの腐食**の原因になります。
- ⑦ **調理以外には、ご使用しないでください**。