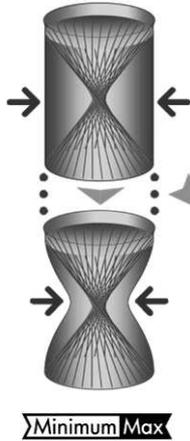




NewPastapot™ ニューパスタポット 取扱説明書

特長



従来型の4~6リットルの寸胴型パスタ鍋と比べれば、1回の調理で4~6割の水を減らすことができます。

従来型パスタ鍋
レギュラーサイズ 22cm
ミニサイズ 18cm
“節水エコ・パスタ鍋”
NewPastapot



エコノミー&エコロジー効果

これからは水減少に伴って、使用する食塩、光熱費、調理時間(沸騰待ち時間)も大きく削減・短縮できます。さらに家庭からのCO2排出量も抑制されます。



お使いいただく前に

- 取扱説明書を必ず読み、読んだ後は必ず保管して下さい。
- 初めて使われるとき、中性洗剤でよく洗って下さい。
- 100V、200VのIH電磁調理器、その他すべての電気クッキングヒーター、およびガスにご使用できます。

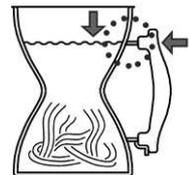


- 本品をパスタを茹でる以外の用途で使用しないで下さい。炒め物、煮物、揚げ物はできません。
- 使用前には、各部に緩み、亀裂、破損、へこみ、曲がりなどの異常がないことを確認して下さい。鍋底が変形するなど、異常が生じた場合は使用しないで下さい。
- ご使用により取っ手がゆるむ場合があります。そのままご使用になりますと、ぐらついて脱落によるやけど等の事故の恐れがあります。取っ手にゆるみが出た場合は、取っ手の上下に六角穴付ボルトがありますので、六角レンチで締め直して下さい(上部2.5mm穴、下部2mm穴)。取っ手のゆるみが直らなかつたり、ボルトが締まらない、ぐらつきや亀裂、変形等の異常がある場合は、そのままご使用にならないで下さい。また、ご自分で応急処置や改造等をしないで下さい。脱落によるやけど等の事故の恐れがあります。

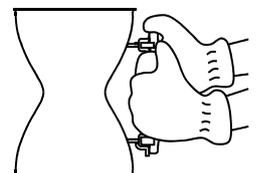
安全にお使いいただくために

- 絶対に空だきをしないで下さい。空だきをしますと、フッ素樹脂塗膜や取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因にもなります。
- 本品の適正容量はパスタを含め2.3リットルです。右図のイラストのように、取っ手の位置より水位が超えないようお使い下さい。これを超えますと、噴きこぼれの原因になります。
- 鍋はコンロやヒーターの中央に乗せ、安定した状態で使用して下さい。IH電磁調理器の場合、ずれて置かれると、異常発熱の恐れがあります。
- ストープの上では使用しないで下さい。また、電子レンジ、オーブンでは使用しないで下さい。
- 調理中は、絶対にそばを離れないで下さい。短時間にお湯が噴きこぼれる恐れがあります。また、調理中に突然噴き出す突沸が起こることがありますので、常に火力を調整して、十分注意して下さい。
- 水やパスタの入った鍋は大変重くなります。持ち運びの際には、必ず両手で取っ手を握って下さい(右図)。また、加熱した鍋は取っ手も熱くなる恐れがありますので、ミトンなどを併用して下さい。

水位



握り方



- 付属の湯切りザルはフタではありません。加熱時は使用しないで下さい。
- 湯切りザルの取り付けは、つまみで止まるところまで回転して取り付け、外れないよう確認して下さい(右図)。
- 湯切りをする際、鍋を上下に動かさないで下さい。湯切りザルが外れる恐れがあります。つまみが熱くなることがありますので、ご注意下さい。
- 調理中や使用後は、本体や取っ手が熱くなり、やけどの恐れがありますので十分ご注意下さい。特に、食材が鍋の中に付着した場合、やけどの恐れがありますので、手を鍋の中に入れて取らないで下さい。その際は水を入れて流し出すなどして下さい。また、子供の手の届くところで使用・保管しないで下さい。
- 熱せられた使用直後や、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないで下さい。変形の原因となります。
- くびれた部分から、万一手が抜けなくなった場合は、洗剤やオイルを塗り、滑りをよくして手を抜いて下さい。
- フッ素樹脂塗膜の剥がれ等の腐食防止のために、調理物を入れたままにしたり、水の中に長時間漬け置くことはしないで下さい。
- 高い所から落とす等急激な衝撃を与えないで下さい。

湯切りザルの使い方



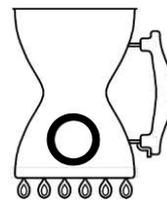
ガスレンジでご使用の場合の注意

- 炎が底面より大きくなるよう火力を調整して下さい(右図)。炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因になります。
- 隣接するコンロの炎やグリルの熱風が取っ手に当たらないよう、取っ手の向きに注意して下さい。

火力



× 強火



○ 中火

IH等電気クッキングヒーターでご使用の場合の注意

- IH電磁調理器は、メーカーや機種によって火力(出力)や調理の方法が異なりますので、ご使用前に、お使いのIH電磁調理器の取扱説明書をよくお読みください。火力は、弱⇒中と予熱をしながら中にして下さい。強い火力レベルでのご使用は、本体変形の原因になり、変形すると使用できなくなりますので、中以下で使用して下さい。
- ラジエントヒーターやハロゲンヒーターなどの電気クッキングヒーターは、中火で調理を始めてください。強火で調理を始めると、火力調節が難しくなります。特に沸騰後、弱火で調理する際、ヒーター自体の余熱が強いため、火力を弱くしても噴きこぼれてしまいます。
- 調理後、トッププレートが熱いうちは、空の鍋を放置しないでください。火災や本体の変形の原因となります。

お手入れについて

- 鍋はフッ素樹脂塗膜加工をしていますので、スポンジに中性洗剤をつけて洗って下さい。スチールたわし、みがき粉等は使用しないで下さい。
- こげつき等を落とす際は、ナイフ等を使用しないで下さい。
- 酸性・アルカリ性のものの使用はしないで下さい。
- 食器洗い機での洗浄はしないで下さい。長時間の高温や専用洗剤の成分により、取っ手部分が変色したり、傷みが早くなる恐れがあります。
- ご使用後は十分に水を切って乾燥させて下さい。火にかけて乾かさないうで下さい。

品質表示

- 材料の種類：本体：ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)、底面：ステンレス鋼(クローム18%・厚さ1.2mm)、湯切りザル：ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)、取っ手：シリコン(耐熱温度200℃)
- 表面加工 内面：フッ素樹脂塗膜加工(食品衛生法適合)
- 寸法(本体のみ)：直径16cm・高さ23.5cm・最大幅21cm ● 重量1.3kg
- 満水容量：3.2L、指定水位容量：2.3L ● 生産地：日本・新潟県燕市

お客様お問い合わせ先

響物産有限会社
〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10
TEL：072-947-9533 FAX：072-947-9533
お問い合わせ電子メール：ask@ayarts.com
最新情報/ホームページ：https://ayarts.com