

取扱説明書

取扱説明書を必ず読み、読んだ後保管して下さい。

Chinese Wok

品番: TW-100

中華鍋

TOKYO WOK™

トウキョウ ウオック™

東京鍋™

初めて使われる時の「油ならし」

- 初めて使われる際、鍋を洗剤で洗ったのち、「**油ならし**」を行います。最初は鉄の表面が**カラカラ**の状態なので、鍋肌に油を念入りになじませ、**油膜**を作ります。
 - ①油を鍋の丸底部分がおおわれるまで入れて、火力に注意しながら、弱火で4~5分熱します。
 - ②火を止め、油をオイルポットなどに戻します。
 - ③キッチンペーパーなどで、鍋の内側に残っている油を、鍋肌にすり込むように拭いて下さい。その際やけどに十分注意して下さい。
- 窒化鉄加工を施している本品は、出荷時の防サビ塗装が不要で、鉄鍋で常識だった使用前にその防サビ塗装を焼いて蒸発させる**カラ焼きは不要**となりました。
- 窒化鉄加工により、色ムラがある場合がありますが、不良でなく性能に問題はありません。使用により消えてゆきます。
- 使い初めは油が馴染んでないため、餃子や焼きそばなど炭水化物の多い調理は避けて下さい。こびりついて炭と変化し、微細な凹部に入り込み、黒く跡が残ることがあります。使用により消えてゆきます。



窒化鉄加工品の注意点

- 1日でサビていた鉄フライパンが、窒化鉄加工により極めてサビにくくなりました。それでも**鉄製品**なので、窒化鉄加工品でもサビることはあります。保管時には必ず、内面に**油膜が付いた状態で保管**して下さい。
- 特に**お湯を沸かした後は**油膜がはがれるので、必ず油を薄く塗って保管して下さい。
- 窒化鉄加工した鍋でも、**塩分には弱い面**があります。塩分の濃い食材を長時間煮込むことは避けて下さい。サビて腐食し「孔食」と呼ばれるくぼみや穴が空きます。
- 長時間、調理物を入れたままにせず、使用後はすみやかにお皿等に移して下さい。
- 水中に漬け置くことはしないで下さい。
- 窒化鉄加工により表面硬度は非常に高いですが、同時にもろい性質があります。硬い金属お玉等で強く叩くと窒化鉄層が**変形して**鉄がむき出しになり、塩分や酢が浸透し、サビて「孔食」と呼ばれるくぼみや穴が空きます。**硬いもので叩かないで**下さい。



注意

- ① お湯を沸かした後は油膜がはがれるので、油を塗って保管。
- ② 塩分の濃い食材を長時間煮込まない。
- ③ 硬い金属お玉等で、強く叩かない。

お手入れについて

- 使用後、汚れが少ない時は**洗剤を使わず**、お湯または水とタワシ等で洗い、**油膜が表面に残るように**して下さい。汚れが多い時は洗剤で洗い、油を塗って保管して下さい。
- 焦げ付きやこびりついた汚れは、本品でお湯を沸かし、汚れを柔らかくしてから、タワシ等でこすって下さい。その後は、水気を拭き取って油を薄く塗って下さい。
- 金タワシは窒化鉄層を傷付けるのでできるだけ使用せず、**植物性のタワシ**の使用を推奨します。樹脂製のタワシは熱で溶ける場合がありますので注意して下さい。
- 水分の多い**煮物**をした際は、表面の油膜がなくなるので、使用後は油を塗って下さい。
- もしサビが発生した際は、金タワシで削り落とし、油を薄く塗って下さい。
- 食器洗い機で洗浄しないで下さい。木製の取っ手の傷みが早くなる恐れがあります。

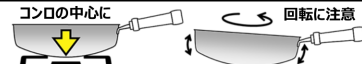
安全にお使いいただくために

- 使用する前には、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。
- 本品は**中華鍋特有の丸底**の形状となっています。鍋はコンロの五徳の中心に乗せ、安定した状態でご使用下さい。ずれて置かれると、コンロから鍋が倒れ落ち、やけど等の危険があります。**鍋が安定しない五徳のコンロでは絶対に使用しないで下さい。**調理中は**そばを離れず**、鍋が倒れ落ちないように十分注意して下さい。また、平らな面に置くと安定せず回転しますので、柔らかい鍋敷きに置くなど取り扱いにご注意下さい。



警告

調理中はそばを離れないで下さい。
火災・やけどの原因となります。



- 調理中や使用後は、やけどの恐れがありますので十分ご注意ください。また、隣接するコンロの炎やグリルの熱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。
- 幼児や子供の手の届くところで使用・保管しないで下さい。
- 鍋のフチまで油や水を満たした状態で使用しないで下さい。火災の原因になります。
- 木製の取っ手は長期間のご使用で**必ずゆるみが出ます**。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、フック部の金具を締め直して下さい。取っ手のゆるみが直らなかったり、ネジが締まらない、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、ご自分で改造等をしないで下さい。
- 取っ手やフックボルトは**新しいものに交換できます**。お問い合わせ先にご注文下さい。
- 長時間のカラ焼きは、油が発火して火災の原因になります。さらに鍋の変形、取っ手の破損につながりますのでしないで下さい。
- 熱せられた使用直後は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。
- オープンレンジ、電子レンジ、ストーブの上では使用しないで下さい。

品質表示

- 品名：トウキョウ ウォック / TOKYO WOK / 東京鍋
- 材質：本体・鉄（窒化鉄加工、板厚1.2mm）、取っ手・天然木
- 寸法：直径26cm、深さ8cm、全長45cm ● 重量：900g
- 満水容量：3.2L ● 生産国：日本製（新潟県燕市）

製造元：杉山金属株式会社 / 販売元：株式会社アイザワ デザイン

お問い合わせ

✉ ask@aizawadesign.jp Tel:072-947-9533
〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10
ホームページ：https://aizawadesign.jp



ダンボール



袋:PE



Made in
Tsubame,
Japan

