

から揚げアゲアゲ鍋

共通取扱説明書



■使用可能熱源



ご使用の前に

- 初めて使用される前に食器用中性洗剤をスポンジ等やわらかいものについて十分に洗い、水気をよく拭き取ってください。
- スチールたわし、酸性及びアルカリ性の洗剤、クレンザー（磨き粉）は使用しないでください。

うれしい機能



付属のフタに小麦粉などを入れて、下ごしらえも出来ます♪



付属のアミとフタを使えば、油きりバットとしても使えます♪



油を移すのに便利な注ぎ口付き♪



収納しやすいコンパクトなサイズ♪

お買い上げ頂きましたお客様へ

この度はから揚げアゲアゲ鍋をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
取扱説明書にも記載されておりますが、本品の保存方法をよくお読みいただき未永くご使用いただけますようお願い申し上げます。

《ご注意》

- 揚げ物専用鍋のため、揚げ物以外の調理に使用しないでください。
- 金属製や先の尖った調理器具を使用しないでください。
- IH電磁調理器ご使用の場合【揚げ物モード】で使用しないでください。

※裏面にも詳細を記載しておりますので、ご確認の程お願いいたします。

【使用後の保存方法】

- 使用後は食器用中性洗剤をスポンジ等やわらかいものについて十分に洗ってください。
- 洗い終わった後は水気をよく拭き取り食用油を薄くひいて保管してください。
(濡れたまま放置しますと塗装面が劣化して塗装の剥がれやサビの原因となります。)
- スチールたわし、酸性及びアルカリ性の洗剤、クレンザー（磨き粉）は使用しないでください。
- 鍋本体は食器洗浄機や食器用乾燥機に入れて使用しないでください。

【以下の点にもご注意ください】

- 先の尖ったもので本品の内側側面や底面をついたり、引きずったりしますと表面にキズがつき、その部分から塗装が剥離しやすくなります。特に金属製の菜箸や先端が固く鋭利なトング等の調理用具のご使用はお避けください。
- IH電磁調理器で使用の場合、本製品は通常の揚げ物用鍋より小さいので【揚げ物モード】で使用すると火力が強すぎ、塗装面が劣化して塗装が剥離する原因となります。通常の【加熱モード】をご使用いただき、火力も中火以下で使用してください。

- ・この製品は200Vの電磁調理器を含む全てのクッキングヒーターで使用できます。
- ・クッキングヒーターで使用する場合はクッキングヒーターの取扱説明書を確認の上、適正な火力で正しく使用してください。
- ・用途に合った調理器具を使用してください。

ご使用上の注意

- 空だきはしないでください。長時間の空だきによって変形や破損、火傷の原因となる恐れがあります。
- 金属製の鋭利な調理器具は使用しないでください。内面を傷つけ塗装の剥がれや腐食の原因となります。
- 高い所から落としたり、調理直後の高温のまま冷水をかけたりしないでください。強い衝撃や急激な温度変化によって、けがや本体の変形・破損の原因となります。
- 鍋はコンロ中央部に乗せて安定させてからご使用ください。底面が小さいのでガタつく場合は鍋が安定するよう向きや位置等を調整してください。五徳の間隔が広く安定しない場合は危険ですので使用しないでください。
- この鍋はから揚げなど揚げ物料理専用です。揚げ物以外には使用しないでください。
- 加熱中は取っ手が熱くなります。触れる際はミトン等を使用し、火傷をしない様に十分注意してください。
- 炎が鍋の底からはみ出さないように使用してください。
- 油の温度は200度以下で使用してください。また、**使用時に鍋にフタなどをかぶせて使用しないでください。**
- 油や食材を鍋に入れたまま長期保存しないでください。
- 使用済みの油を固める凝固材を使用した際、固まった油を長時間鍋の中に放置しますと、結露現象により本体にサビや塗膜の剥離が生じる場合があります。
- 油の継ぎ足しは危険ですのでやめてください。
- 調理中や直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので、手に触れることがないように注意してください。特に子様には十分注意してください。
- ストーブの上や七輪等の炭火の上では絶対に使用しないでください。
不安定なものの上や火力調整ができないものでは、落下や異常過熱による火傷、物品の破損の危険があります。
- 適正油量ラインを目安に油を入れて使用してください。油を縁まで入れないでください。
- 冷凍食品を揚げる際は、油量や食品に付着している霜に気を付けて調理してください。**
少なすぎる油量で揚げようとすると、温度感知センサーが油でなく冷凍食品の温度を感じてしまい正常に作動しない恐れがあります。センサーが正常に作動しないと異常過熱により発火する恐れがあり大変危険なので使用する際は十分注意してください。詳しくはお使いのガス機器やIH電磁調理器の取扱説明書をご確認ください。
また、冷凍食品に氷や霜が付着したまま揚げると、氷が急速に気化し熱い油が飛び散ってしまう恐れがあるので、冷凍食品を揚げる際は十分注意してください。
- 調理中はその場を離れないでください。
- 使用に伴い、鍋の底面が五徳やIHトッププレートと触れてこすれると塗装が剥がれます。
使用上問題はありませんが、塗装の剥がれた箇所からサビが発生する可能性があるので、薄く油を塗ってください。

- 鍋を濡れたままの状態にすると塗装の剥がれやサビの原因となりますので、下記『お手入れについて』の通り洗い終わったらよく水気を拭き取って乾燥させてください。
- 電子レンジに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る恐れがあります。
- IH電磁調理器で使用の場合は【揚げ物モード】ではなく、通常の加熱モードの中火以下で使用してください。
通常の揚げ鍋より小さいサイズなので、IH電磁調理器の【揚げ物モード】では火力が強すぎて温度が高くなりすぎる恐れがあります。弱火から加熱し始め中火まで徐々にあげてください。最大火力で使用すると、本体の変形、破損、火傷や火災などの恐れがあります。

お手入れについて

- 使用後は食器用中性洗剤をスポンジ等やわらかいものにつけて十分に洗ってください。
- 洗い終わった後は水気をよく拭き取り食用油を薄くひいて保管してください。
(濡れたまま放置しますと塗装面が劣化して塗装の剥がれやサビの原因となります。)
- スチールたわし、酸性及びアルカリ性の洗剤、クレンザー(磨き粉)は使用しないでください。
- 鍋本体は食器洗浄機や食器用乾燥機に入れて使用できません。
- 付属のフタとアミは食器洗浄機や食器用乾燥機に入れて使用できます。

警 告

調理中油煙が多く出たら火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。
また、調理中に場所を離れるときは必ず火をとめてください。

※ガス機器にてご使用の場合は必ず換気扇を回すか、窓を開けてください。
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。
詳しくはガス機器の取扱説明書をご覧ください。

品質表示

型 商 材	品 名 質	番 ：	KS-385036 (ブラック)・KS-385078 (きつねいろ) から揚げアゲアゲ鍋 鍋／鉄(底の厚さ1.2mm) [フッ素樹脂塗膜加工] フタ／ステンレス アミ／鉄 [クロムメッキ]
寸 満 適 原	水 正 油 産 国	法 量 量 量 ：	約15.8cm (内径) 1.4L 0.6L 日本製

シリアルナンバー： 00000

※生産管理上必要なシリアルナンバーです。
取扱説明書は無くさないように大切に保管ください。



株式会社 ビーワーススタイル
〒955-0004 新潟県三条市須戸新田213番地3
mail:info@beworth.jp tel:0256-47-1867
受付時間 /9:00~18:00 (土・日・祝日を除く)
www.beworth.jp