

# 卵 1 個で！鉄の玉子焼き器 コンパクト 取扱説明書

このたびは当社製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。安全にご使用いただくためにも必ずこの説明書をよくお読みください。また、本書はいつでも取り出してご覧いただけるよう、大切に保管してください。

## 警告

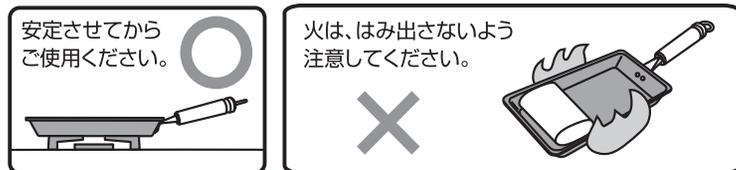
- 調理中、油煙が多く出たら火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。また、調理中に場所を離れるときは必ず火を止めてください。

## 使用上の注意

- 取っ手の取り付けに破損やガタツキなどが無いか安全を確認してから使用してください。
- この商品は家庭で調理をするために使うものです。本来の目的以外の使用は絶対にしないでください。誤った使用は破損やケガの原因となります。
- 鍋を温める以外の、極端なカラ炊きは絶対にしないでください。カラ炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損やヤケドの原因となります。
- 調理中・調理直後は本体が熱くなっています。ヤケドの危険がありますので乳幼児は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 強い衝撃を与えると、破損・変形の原因となります。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケド、油漏れによる火災のおそれがあります。
- 取っ手のガタつきや破損に対し、改造や応急処置などの手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 鍋はコンロの中央に乗せ、安定させて使用してください。※1
- 炎が鍋の底面からはみ出さないように使用してください。また、隣接するコンロの炎が取っ手部分に当たらないよう向きを調整してください。※2
- 火を均一に弱火で使用してください。
- 取っ手は熱くなり、ヤケドの危険があります。
- ストーブの上、および七輪等の炭火では絶対に使用しないでください。落下や異常過熱によるヤケドや商品の破損の危険があります。
- 煮物料理には使用しないでください。サビの発生原因となります。
- 電子レンジで使用しないでください。電子レンジの故障や引火の原因となります。
- 長時間鍋の中に料理を入れたまま放置しないでください。サビます。

※1

※2



- 熱湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除き、必ず水気をふき取ってから食用油を薄くひいて保管してください。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。

## 透明シリコン焼付塗装について

- 「カラ焼き」をしなくてもよい商品ですので、すぐにご使用できます。
- お客様のお手元に届く前に錆が発生しないように、防サビ効果のある「透明シリコン焼付塗装」を施してあります。
- 「透明シリコン焼付塗装」はご使用しているうちに剥がれ落ちてきます。なお、「透明シリコン焼付塗装」は食品衛生法に適合した塗装ですので、剥がれ落ち、人体に入ったとしても影響はありません。
- 塗装が剥がれ落ちても不良ではありません。剥がれ落ちはじめたら、ようやく鉄の地肌が現れてきますので、使用しながらどんどん油を馴染ませてください。
- 「透明シリコン焼付塗装」は塗装の性質上、最初だけ食材をこびりつかせにくい効果がありますが、塗装が徐々に剥がれ落ちるうちにその効果は無くなっていきます。効果が無くなって鍋の表面に油を馴染ませ続けると、食材がこびりつきにくい効果は発揮されます。
- 使用しながら鍋の表面に油を馴染ませ続ける作業を繰り返すことによって、油が徐々に鉄の地肌に浸透し、食材がこびりつきにくくなり、鉄鍋本来の良さが発揮されます。

### 使用可能熱源



※製品の仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

### 品質表示

材質：本体 / 鉄 (透明シリコン焼付塗装)  
(底の厚さ 1.6mm)  
取っ手 / 天然木  
接合部 / 鉄 (クロームメッキ)  
サイズ：約幅 104 × 奥行 340 × 高さ 75mm  
原産国：日本製

## お手入れ・保管について

- 使ったままにしておきますとサビる場合があります。使用後は食器用中性洗剤をつけて、柔らかいスポンジで洗い、乾いた布などで水気をふき取ってから食用油を薄くひいて保管してください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、または濡れたまま放置したり、湿気の多いところでの保管はサビの発生原因となります。
- 使用しているうちに塗膜がはがれたり、サビが発生したときは、取れかけた塗膜・サビの部分を金たわしでこすり落とし、必ず水気をふき取ってから食用油を薄くひいて保管してください。
- 焦げ付きなどを落とす場合はナイフや傷付きやすいものを使用しないでください。



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



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

# 鉄製調理道具の使い方

## ご使用の前に

- 「カラ焼き」をしなくても良い製品ですので、すぐにご使用できます。
- お客様の手に届く前にサビが発生しないように、防サビ効果のある「透明シリコーン焼付塗装」を施してあります。
- 「透明シリコーン焼付塗装」はご使用しているうちに剥がれ落ちてきます。なお、「透明シリコーン焼付塗装」は食品衛生法に適合した塗装ですので、剥がれ落ち、人体に入ったとしても影響はありません。
- 塗装が剥がれ落ちてても不良ではありません。剥がれ落ちはじめたら、ようやく鉄の地肌が現れてきますので、使用しながらどんどん油を馴染ませてください。
- 「透明シリコーン焼付塗装」は塗装の性質上、最初だけ食材をこびりつかせにくい効果がありますが、塗装が徐々に剥がれ落ちるうちにその効果は無くなっていきます。効果が無くなっても製品の表面に油を馴染ませ続ければ、食材がこびりつきにくい効果は発揮されます。
- 使用しながら製品の表面に油を馴染ませ続ける作業を繰り返すことによって、油が徐々に鉄の地肌に浸透し、食材がこびりつきにくくなり、鉄本来の良さが発揮されます。

## ①油慣らし

①程よく製品を熱する。



③火を止めて3分間そのままほうっておく。



②油を入れて製品全体に油を馴染ませる。



④再び火をつけて油の膜が形成された製品で調理する。



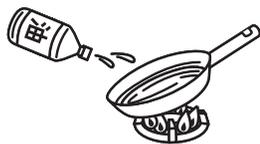
## ②焦げ付き・こびりつきを防ぐ方法

### 方法1

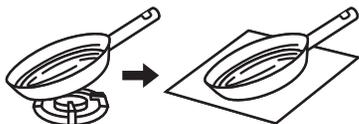
①程よく製品を熱する。



②油を入れて製品全体に油を馴染ませる。



③火を止めて予め用意した濡れ布巾の上に製品を置く。



④2分間放置する。



⑤製品をコンロに戻し火をつけ、油の幕が形成された製品で調理する。



### 方法2

①程よく製品を熱する。



③いったん油をオイルポットに戻す。



②油を多めに入れ、十分に油を製品に馴染ませる。



④その後、必要な量の油を入れて調理を始める。



## ③お手入れ方法

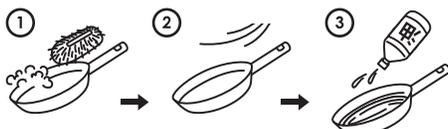
### 洗う際の 注意点

- 使用後は製品の表面に油が馴染んでいます。水とタワシで洗い、良く乾かしてください。



### サビた時の 手入れ

- サビた部分を食器用クレンザーとタワシでよく磨いてください。クレンザーを洗い流して乾かし最後に製品に薄く油を塗ります。



### 焦げついた 時の手入れ

- お湯を入れて煮立たせ焦げをふやかします。焦げが浮いてきたら、タワシなどで落としてください。



### 長く使わない 時の保管方法

- タワシで汚れを充分落としてからよく乾かします。その後サビの発生を防ぐため、製品の内側に油を薄く塗ってください。

