下記の禁止・警告・注意事項は、安全にご利用いただく上で特に重要な項目ですので、必ずお守りいただきますようお願い申し上げます。 お取扱上の注意 誤った使用方法は、火傷やケガの原因となる可能性がありますので、本書を熟読の上、正しくご利用ください

この商品は、ご家庭で調理をするために使うものです。ご使用になる前にこの説明書をよく お読みのうえ正しくお使いください。また、この商品には「家庭用品品質表示法に基づく表 示しが別途添付されていますので、あわせてお読みください。

ケトル、またはポットをご購入のお客様は、裏面の琺瑯製ケトル・ポット取扱説明書をお読みください

お使いいただく前のお願い

- 初めてご使用になる前に、取っ手やツマミにぐらつきやひび割れなどの不具合がないか安 全性をご確認ください
- ■本体底面にシールが貼ってある場合には、必ずシールをはがしてからご使用ください。 (ぬるま湯にシール部をひたすとはがしやすくなります)
- 「はがさないでください」という表記のあるシールは、重要な注意事項を記載しています。 ので、はがさずにご使用ください
- 初めてご使用になるときは、食器用洗剤を使いスポンジ等で内面をよく洗ってください
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合にはご使用を取りやめ、お買 い求めの販売店、または販売元までご連絡ください

琺瑯製品をもっと知っていただくために

- ■琺瑯は金属の表面にガラス質を高温で焼きつけたもの。衛生的で耐酸性に優れ、調理した 料理をそのまま冷蔵庫などで保存するのに最適です
- ガス火はもちろん、ⅠH(電磁) 調理器にも適しています(琺瑯製品の底径サイズにより、 調理器に反応しない場合がありますので、I H調理器の取扱説明書等をご確認ください)
- 琺瑯表面はガラス質のため、非吸着性に優れ料理のにおいが付きにくいうえ、滑らかで洗 いやすいので、清潔さを保ちやすいという特徴を兼ね備えています
- 琺瑯は製造上、製品の端部に釉薬が定着しにくく、この部分が里く見えることがあります。 これは一層目の琺瑯面で、不良や不具合ではありません。また、製品によっては、工程上、 製品の一部をフックで吊るして焼成するため、点状の吊り跡が残り、上記同様黒く見える ことがありますが、品質、及び使用上問題ありませんので安心してお使いください

Honey Ware Honey Ware from japan since 1947

ハニーウエア

販売元 富士ホーロー株式会社 〒111-0052 東京都台東区柳橋2-4-4 03(3851)7241 http://www.fujiware.com/

空焚きしないよう十分ご注意ください。万一空焚きしてしまった場合は、水をかけたり、水 につけたりして急冷しないでください。急冷しますと琺瑯はガラス質のため、ヒビ割れなど 破損の原因になりますので、自然に冷めるのをお待ちください。



鍋で揚げ物をするときは蓋をしないでください。また揚げ物をしているときは鍋のそばから 離れないでください。気付かない間に油の温度が上昇し火災の危険があります。



天ぷら等の揚げ物料理に際しては、油温を200℃以上にしないでください。また、500ml未満



加熱調理中や調理の直後は本体および取っ手やふたのツマミは熱くなって おり、火傷の危険があります。必ずミトンや鍋つかみ等を使用してくださ い。特に幼児の手に触れることの無いよう十分で注意ください。



取っ手、取っ手の付け根部、ツマミ等がヒビ割れや変形、破損をした場合 使用を中止してください。また、ご自分で修理・改造してご使用になるの はおやめください。脱落による火傷など事故につながる恐れがあります。





プラスチック・木製取っ手のついた鍋の場合、取っ手のネジがゆるむこと があります。取っ手がゆるんだ場合にはネジを締め直してご使用ください。 電音・注意
取っ手がぐらついたままご使用になりますと、脱落による火傷などの危険 があります。





製品はコンロ(ごとく)の中央に置き、炎が底面より大きくならないよう 火力を調節してください。炎が底面からはみ出した状態ですと取っ手が焦 げたり、変形による破損、また取っ手の加熱による火傷の危険があります。 2口以上のコンロを同時に使用するときは、隣接するコンロの炎が取っ手 に当たらないようご注意ください。





製品はコンロ上の正しい位置に置いてご使用ください。不安定な状態でのご利用は、製品の 脱落転倒をまねく恐れがあり大変危険です。ごとくのサイズと本体径が合わず座りの悪い場 合は、ごとくの上にもち網などを置き、安定性を確保してからご使用ください。



片手ハンドルの取付け構造により、すき間より水が入り込み、加熱時にふ





電子レンジでは使用できません。使用すると電子レンジの故障や火災の原因となる恐れがあ



ストーブの上でのご使用は厳禁です。ストーブの上で使用しますと本体が倒れる恐れがあり、



プラスチックや木製の取っ手・ツマミのついた鍋は、オーブンレンジで使 用しないでください。取っ手・ツマミの破損の原因になります。 (取っ手・ツマミが琺瑯および金属製の鍋は、オーブンレンジでご使用可能です)



プラスチック・木製 取っ手、ツマミ付き鍋



満水の状態では使用しないでください。容量の表示は満水容量なので、そ の60%~70%を目安にしてご使用ください(機種によって実用量に違いが あります) 調理物が吹きこぼれた場合、ガスの火を消してしまうことがあ ります。火災や火傷など事故の危険性がありますので、火加減や調理物の 量に十分注意し、調理中はそばを離れないようにしてください。





調理物(特にみそ汁等)によっては、調理中や再加熱(温め直し)の際に内容物が急にふき 出したり(突沸現象)、場合によっては鍋が転倒して火傷や物品を破損する恐れがあります。 特に赤だしみそ(だし入り豆味噌)や具の少なくなった味噌汁を再加熱(温め直し)する際 は下記事項をお守りください。

①調理物をお玉でよくかき混ぜてから加熱をする ②強火で一気に煮立てない ③煮たてる際は、お玉でよくかき混ぜながら加熱する



炒め物にはご使用できません。高温の炒め物は空焚きと同様の状態になり



^{業吉・注意} 木製部品 (ハンドル、ツマミ等) のある製品は、食器洗浄機での洗浄はで きません。木製部品の変形・破損等の恐れがあり危険です



スチールたわしや磨き粉、研磨剤の入ったクレンザーは使用しないでください。琺瑯面を傷 つけることになります。



ぶつけたり、高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。琺瑯はガラス質 のため、製品表面にヒビ割れが生ずる恐れがあります。



*で使用後*乾燥のための空焚きをしないでください。洗った後、乾燥させるために加勢す ると空焚き状態になります。空焚きしますと、琺瑯層のヒビ割れや底面の溶解につながる危 険性がありますので、絶対にしないでください。水分は柔らかい布などでふきとり、自然乾 燥させてください。

クッキングヒーターでご使用の際は ※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書に則って正しくご使用ください

空焚きは絶対にしないでください。空焚きは極度に 高温にたるため、 琺瑯が溶解し クッキングヒーター 破損の原因となります IH 調理器でで使用の際は、必ず中レベル以下からで









使用ください。琺瑯製品は鉄とガラスでできている ため、調理開始からレベル強で入力すると、鉄とガラスの熱膨張係数の差異により琺瑯層にダメージが生じ ひび割れや剥離が発生する恐れがあります

- とくに II 調理器では、鍋の中に水分以外の固形物(ゆで玉子やお餅など)が入っている場合は、必ず定期的 にかき混ぜるようにしてください。固形物が鍋底にはりつき、部分的に空焚き状態となる恐れがあります
- 効率よく加熱するために、底についた水分はきれいに拭き取ってください
- 鍋はヒーターの中央部に置いてください
- ●空焚きや落下などで変形やがたつきなどの異状が生じた場合は、ただちに使用を中止してください。
- ※H 調理器によっては、底径の小さいもの (ミルクパンなど) には反応しない場合があります。H 調理器の取 扱説明書をご確認ください

上手な使い方・お手入れについて

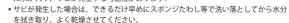
- ■スチールたわし、磨き粉などの使用は、琺瑯面を傷つけます。で使用後は食器用洗剤を使い、スポンジでよ く洗い、乾燥させてください
- 茹で物をする際は、ゆとりのある大きさのお鍋をで使用ください。水の量が少ないと食材がこびりつくこと があります
- こびりつき・焦げつきには・・・市販の重曹を使用して洗うとよく落ちます
- 焦げつきがひどいときは・・・一例として、鍋の焦げついた位置まで水を張り、重曹を適量(大さじ1杯位) 入れ、沸騰させます。火を止め数時間おくと焦げが浮き上がってくるので、洗い流してください

リング巻き琺瑯製品のお手入れについて

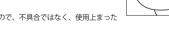
- 製品端部を衝撃等から保護するために、ステンレスリングを巻いていますが、で使用中にリング内に水分が 入り、内部からサビが出る場合がありますので、長時間水の中に浸けておくてとは避けてください
- で使用後は、特にリング巻き部は柔らかい布などで水気を拭き取り、乾燥させてから収納保管してください
- サビが発生した場合は、出来るだけ早めにスポンジたわし等で洗い落としてから水分を拭き取り、よく乾燥 させてください

琺瑯両手ハンドルについて

図の両手ハンドル内側の黒い穴は、琺瑯の焼付工程上必要な空気抜き穴です。調理後 ハンドルが熱いうちに長時間水の中に浸け置くことは避けてください(ハンドル内部 に水が入り、サビが発生する可能性があります)



ハンドル裏側の黒い線は製造上必然的に生ずるもので、不具合ではなく、使用上まった く問題ございません



木製部品を使用している製品について

長時間木部を水に浸けておかないで下さい。木製パーツ部の過度な水分吸収・乾燥により、変形や割れを誘発 し、また片手ハンドル等の内部の金属製ネジの腐食により、破損や脱落を引き起こす可能性があります