

## [NO. 81062252 LOGOS 鉄の職人スタックダッチポットL]

ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、必ず保管してください。  
本品は調理使用を目的とするものです。それ以外の目的でのご使用は絶対にしないでください。

### 【ご使用になる前に】

- 本体（鉄製調理器具）は樹脂加工（テフロン加工）と同じ様な感覚で使用すると素材をこがしてしまいます。
- 未使用の製品には表面に包装材（PE袋）のシワ跡が残っていることがあります。そのままご使用いただけます。  
シワ跡は洗浄や油返しにより取り除くことができますのでご安心ください。
- ご使用前に食器用洗剤で洗い、油返しを行ってください。洗浄後、すぐに油返しを行うことでサビを防ぐことができます。  
すぐにご使用にならない場合は洗浄後水気を十分にとり、鍋とプレート全体に食用油をひいて保管してください。
- ヘラ絞り加工で成型しているため、平面に置いた際わずかにガタツキが生じる場合があります。  
繰り返しのご使用によりガタツキが大きくなったり、ひび割れなどが生じた場合は、使用を中止してください。
- 鍋の周りに波上の起伏が生じることがあります。これはヘラ絞り加工特有の加工跡であり、製品の異常ではございません。  
起伏の大きさや有無はサイズやロット、個体ごとに異なります。
- 本品を取り扱う際は、必ず別売の「81062259 LOGOS 鉄の職人やっこハンドル」をご使用ください。



#### <油返しの方法>

- 鍋とプレートをガスコンロに置き、火にかけて十分に熱します。（中火以下で底面から炎が出ない程度）
  - 油（鍋：大さじ4～5杯、プレート：大さじ1～2杯）を入れて、内側全体に油をなじませます。
  - 油が熱くなり、かすかに油煙が出てきたら、油をオイルポットに戻します。
  - 調理に合わせて再度適量の油を入れて調理を開始します。
- 全体が真っ黒になり油が馴染んだら毎回の油返しは不要です。
  - 本体が冷たいままの状態では具材を入れ調理すると、こびりつきやすくなりますので、本体全体の温度が上がってから料理に適した火力にし調理してください。  
（但し、本体底面全体がかくれる程度油を入れて調理する場合は本体が冷えた状態から調理して頂いても結構です。）  
使用中、本体が強熱せられる箇所とそうでない箇所では表面の色が違ってきますが、これは異常ではありません。鉄の持っている特性ですのでそのままご使用ください。

※「81062259 LOGOS 鉄の職人やっこハンドル」対応

### 【使用安全上の注意】（すべての熱源対象）

- 調理中・調理直後は本体が熱くなり、火傷の危険があります。耐熱グローブをやっこを使用してください。
- 本体のフチ付近まで水や油を満たした状態で使用しないでください。
- コンロの火が本体底面より大きくならないようにしてください。
- 本体中央が膨らんだり、ひび割れの原因になりますので「急加熱・急冷却」しないでください。  
同様に高火力での調理もおやめください。
- 鍋やプレートが変形し、安定した状態で調理できない場合は使用を中止してください。
- IHでは使用できません。変形する恐れがあります。
- 炒め物が黒っぽくなる場合があります。それは、本体の「鉄分」と「野菜の色素成分」が反応するためです。  
無害ですので召し上がっても問題ありません。  
本体の臭い移り、極端な材料の変色、サビの発生を防ぐために、火を止めたらすぐに別の器に移し変えてください。
- 鍋やプレートをテーブル等に置く際は、こげ付いたり傷付いたりしても良い場所に置いてください。

#### ●警告●

調理中は本体のそばから離れないようにしてください。  
火災の原因となります。

※揚げ物調理は大変危険です。調理する場合は必ず以下のことを守り、安全に行ってください。

- 不安定な場所では、揚げ物調理をしないでください。
- 必ず平地で使用し、底面から火がはみ出さないことを確認して調理してください。鍋内の油に引火する恐れがあります。
- 加熱された油が入った鍋をやっこで持たないでください。
- 油の量は、本体高さの半分以下にしてください。
- プレートでの揚げ物調理は絶対にしないでください。

### 【使用安全上の注意】（やっこ）

- 本品を使用する際には、別売「81062259 LOGOS 鉄の職人やっこハンドル」の取り扱い説明書をよく読んでから正しくお使いください。
- 子供や握力の弱い方は取り扱わないようにしてください。
- やっこは、鍋やプレートに物理的に固定されるものではなく、人の手で握る力により固定されます。  
握る力や重量、付着した油分量によっては鍋やプレートが落下する恐れがあります。慎重に取り扱ってください。
- 持ち上げる際は、鍋やプレートがやっこから滑り落ちないか、水平になっているかを確認してから持ち上げてください。
- 握力が弱い場合、片手では安定しない場合には、やっこを両手で握り鍋やプレートを持ち運んでください。
- やっこを両手で握んでも鍋が安定しない場合は、やっこを2本使い、鍋が水平になり、安定していることを確認してから持ち運ぶようにしてください。
- 液状の料理（スープやシチューなど）が入っている鍋やプレートは、落下すると大変危険です。  
やっこで握んで持ち運ばずに、必ずその場で取り分けるようにしてください。
- 本品を使用して、鍋やプレートを振りながら調理することは厳禁です。落下する可能性があり、大変危険です。市販のヘラ等を使用して炒めてください。
- 鍋やプレートの落下による事故や怪我、破損、料理などの保証はいたしかねます。予めご了承をいただいたうえでご使用ください。

### 【お手入れ方法】

- 使用後は温かいうちにバームタわし、ササラ等で洗剤をつけずにお湯で洗ってください。
- こげがひどくとれない場合はお湯を入れ煮立たせ、こげがやわらかくなったらナイロンたわしなどでこすってください。
- サビがひどい場合は金属たわしやナイロンたわしなどで強くこすり、サビを取り除いてください。  
金属たわしやナイロンたわしを使用し、表面にこすり傷が出来た場合でもご使用に問題はありません。
- 汚れがひどい場合は洗剤を使用し洗ってください。
- 洗浄後は加熱し水気を飛ばし、その後油を全体に薄く塗ってください。  
また、長期使用により本体全体に油が十分なじみ表面が水をはじく様な状態になれば洗浄後、布やペーパータオルなどで水気をふきとるだけでも結構です。
- 保管の際は、新聞紙などを詰め乾燥した冷暗所に保存してください。

## ご使用前に必ずお読みください

本品は1つ1つハードテンパー加工※しているため、温度や湿度によって本体に焼きムラや斑点が出来てしまいます。（下画像）

使用上問題はありませのでご了承ください。同時に開封時油が多少本体に残っている場合がございます。手や衣服等を汚さない様にご注  
ください。

※ハードテンパー加工は鉄本来の難点を改善した「こげつきにくく・サビにくい」加工方法です。

