

# 【No. 81062258 LOGOS 鉄の職人アイアン吊り鍋(木蓋付)】

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。  
お手元に届きましたら食器用洗剤で鍋を洗いその後、水気を十分に取り**油返し**を行ってください。  
また、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全体に食用油をひいて保管してください。
- ・ガタつきや、ひび割れ等の不具合がないかご確認ください。万一、不具合があった場合は使用を中止してください。

### ＜油返しの方法＞

- 1.フライパン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)
- 2.大さじ4~5杯程度の油を入れて、鍋の肌(内側全体)に油をなじませます。
- 3.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。
- 4.調理に合わせて再度適量の油を入れて調理を開始する。

- ・鍋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食材を入れ調理しますと、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。
- 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。

IH 調理器  
OK※

ガス調理器  
OK

シーズ  
ヒーター  
OK

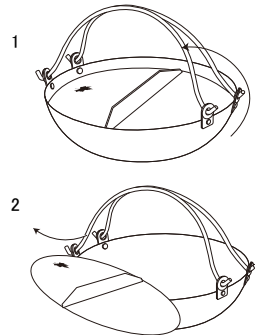
ハロゲン  
ヒーター  
OK

## 【使用安全上の注意】(すべての熱源対象)

- ・調理中・調理直後はつるが熱くなり、火傷の危険がありますので、革手袋や布製鍋つかみ等を必ずご使用ください。
- ・本体のフチ付近まで水や油を満した状態で使用しないでください。
- ・揚げ物調理を行わないでください。油に火が入る恐れがあります。
- ・隣接するコンロの炎が取手に触れない様に注意してください。
- ・コンロの火が本体底面より大きくならない様にしてください。
- ・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。
- ・鍋が変形し、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で使用する際は、下記の【IH調理器を使用する際の注意事項】を読んでください。
- ・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、火を止めた後すぐに別の器に移し変えてください。
- ・鍋をテーブル等に置く際は、焦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。
- ・鍋を吊って使用する場合、料理を取り分けたり、かき混ぜたりする際は一度火から下ろし、安定した場所に置いた状態で行ってください。
- ・木蓋を外すときは、木蓋を図のように回転させ、木蓋の取っ手がつかうのに対して垂直になる向きにしてから手前にスライドさせて外してください。

### ●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。



## 【お手入れ方法】

- ・使用後は温かいうちにパーマタワシ、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トワシなどでこすってください。
- ・サビがひどい場合は金属タワシやナイロントワシなどで強くこすり、サビを取り除いてください。  
金属タワシやナイロントワシを使用し、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、その後油を薄く塗ってください。
- 又、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、新聞紙などで包み乾燥した冷暗所に保存してください。

## 【IH調理器を使用する際の注意事項】※

- ・電源を入れると急激に本体が加熱されるため、電源を入れたらすぐに火力を「中」以下にしてください。  
最大火力で加熱すると本体底面が変形する恐れがあります。
- ・IH調理器はドーナツ状に発熱しているため、この部分が高温になり焦げやすくなります。
- ・調理中に「ブー」「ジー」等の音がすることがあります。鍋の重さや位置、内容物の量、加熱状態等の要因で鍋と調理器が共振することが原因です。  
その場合は「鍋の位置をずらす」「火力を弱める」「調理器の置く場所を変える」等すると音が止まる場合があります。

## 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。

