

打出し中華鍋



取扱説明書

打出し鍋の特徴

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、材質が変化するので、熱の伝わりが良く表面にこまかい凸凹ができ、油のなじみが良く、軽くて丈夫です。

食用油が、塗ってあります

- ① 中性洗剤でお湯を使いタワシなどで洗ってください。

(鍋をタオルで持ち、調理時の温度位まで全体的に火にかけていただきますと、より油や汚れが落ちやすくなります。)

火にかけた場合は、鍋が冷めてから洗ってください。

木柄取手の場合、取手の部分を焼き過ぎると木柄が焦げますのでご注意ください。

鍋を、焼きますと、**あか錆び**が出る場合があります(鉄に**高熱**を与えた為)使用上には、ご心配ありません。

- ② 鍋の油ならし

鍋に油を多めに入れ、その中にくず野菜を入れ炒めてください鍋の中を全体に行います。くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってからご使用ください。

洗い終わり、布などで鍋を拭くと布が黒くなる場合があります。

この**黒色**は、**黒皮鉄の炭化物**ですので身体には、害はありません。

黒色が気になる場合は、上記の①・②の工程を行ってください。

尚、**油こし**の場合は、②の工程をせず油を塗って保管してください。

- ③ ご使用後の保管方法

鍋をお湯で洗い、表面の水分を完全に取り、なるべく油を塗り保管をしてください。

洗ったままですと、**錆びる**原因となります。

ご 注 意

- ① 調理中および調理後は、鍋が熱く**やけど**などの危険がありますので十分に、ご注意ください。
- ② 鍋が、**変型・破損**した場合は、使用しないでください。
- ③ 片手鍋は、**不安定**なので**天ぷら・揚げ物**の調理時には、ご注意ください。
- ④ **調理中**は、鍋のそばを離れないでください。
- ⑤ 生産工程上、鍋の小さなキズ・溶接時の高熱により、生じる周りの色違い及び鍋表面の**黒皮の剥離**などは、品質上問題ありません。
- ⑥ 鍋に長時間調理物をいれたままでおくと**鍋の腐食**の原因になります。
- ⑦ **調理以外**には、ご使用しないでください。