

打出し中華鍋



取扱説明書

錆び止め付き

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。

換気を必ず行って下さい

- ① **錆び止めのニス**が塗ってありますので取り除くため鍋の空焼きをします。
鍋をタオルで持ち、ガスを**強火**にして、まんべんなく焼いてください。
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)ご使用上には、ご心配ありません。
- ② やけどや黒皮の剥離がある為、鍋が冷めてからタワシやスポンジ等を使いお湯で洗ってください (中性洗剤使用可能)
スチールタワシを、ご使用の場合、鍋にキズがつきます。
- ③ 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。
その**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②・③の工程を行ってください。
尚、**油こし**の場合は、③の工程をせず油を塗って保管してください。
- ④ 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。