

取扱説明書

安全上の注意

この商品をご家庭での調理に使用するものです。
ご使用の際は「使用上の注意」等をよくお読みください。

警告

加熱中は火元を離れないでください。火災の原因になります。

この商品は下記の加熱器具でご使用になれます。



使用上の注意

- 極端な空炊きはしないでください。
- 調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。火災ややけどの危険がありますので十分注意してください。特にお子様の手に触れないようにしてください。
- 揚げ物調理をする場合は油の過熱により火災のおそれがあります。調理中は火元を離れないでください。
- 取っ手やつまみは熱くなり、やけどの危険がありますので、ミトンやふきんを使用してください。
- 鍋は加熱器具の中央部にのせ、安定させて使用してください。
- 取っ手およびつまみの破損等、不具合に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでおやめください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれに注意してください。加熱器具の故障の原因となります。
- 縁まで油や水等を満たした状態で使用しないでください。油や熱気の吹き出しにより、やけどや調理器具の故障の原因となります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となります。
- 炒め調理をする場合、鍋を加熱しすぎないでください。変色や油を入れた時に引火する原因になります。
- 卓上コンロでは使用しないでください。火災の原因となります。
- 電子レンジでは使用しないでください。故障や火災の原因となります。
- ストープの上では使用しないでください。空炊きや転倒による火災、異常加熱によるやけどのおそれがあります。
- 高い所から落とす等、強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 蓋と本体が密着しているため、スムーズに開かなかったり開け閉めの際に、こすれる音がする場合があります。

電磁調理器で使用する際のご注意

- 空炊きをしないでください。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トップレート)と鍋底が密着しているかご確認ください。
- 鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。
- 鍋は電磁調理器の中央部にのせ、安定させてご使用ください。
- 電磁調理器で加熱中にブーンといった音が生じる場合がありますが、電磁調理器と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるものです。鍋の異常ではありません。
- 電磁調理器付属の油温度調節機能は油の温度が設定どおりにならない場合がありますので使用しないでください。
- お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。
- ご使用できない機種もあります。

ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎が鍋の底からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が熱くなりやけどのおそれがあります。
- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調節してください。
- お使いのガスコンロの取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。

SOTO
Sparked by nature

STAINLESS STEEL
DUTCH OVEN
ステンレスダッチオーブン

ご使用になる前に

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用をしないで購入店にお問い合わせ先までご連絡ください。
- 取っ手やつまみの取付に破損等、不具合がないか安全を確認してから使用してください。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用洗剤を付けてスポンジ等で洗い、早めに水分を拭き取って乾燥させてから保管してください。
- 焦げつきを落とす場合はナイフ等の鋭利な刃物でこすったりして表面を傷つけないでください。食器用洗剤を溶かしたお湯に浸した後、スチールタワシ等でこすり落とすか、ステンレス用のクリーム洗剤をお使いください。また焦げつきがひどい場合は、酢を2、3滴入れたお湯を鍋に入れて沸騰させ、冷ましてからスチールタワシ等でこするとよく落ちます。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着させたままや、異種金属製品と接触させたままの放置、湿気の多い場所での保管はしないでください。サビの発生原因となります。
- 万一サビが発生した場合は、ステンレス用のクリーム洗剤をスポンジ・タワシ等につけてこすり落とし、よくすすいでください。
- 手の届きにくい場所には保管しないでください。取り出す際に落下する危険があります。

数回のご使用で熱により変色することがありますが、 使用には影響ありません。

- ご使用していただくうちに、本体の表面が熱によって茶色に変色したり、水道水の成分によってはカルシウムやマグネシウム等の付着により鍋の内面に白い斑点が付いたり、虹色に変色する場合がありますが、使用に影響はありません。
- ハンドル金具がはずれないようしっかりと溶接しておりますので、本体と金具に溶接痕や溶接焼けが残っておりますが、使用上問題はありませぬのでご了承ください。

※ステンレスダッチオーブンは設計上、本体とフタの間に多少のクリアランスがあります。これは本体とフタの熱による伸縮に違いがありスムーズな開閉を保つために設けています。12インチは他サイズに比べ、クリアランスはややおおくなります。ただし、本体とフタの間に「すき間」ができるような場合は当社へお問合せください。

品質表示

8インチ ST-908 サイズ:内径206X深さ90mm 外形寸法:幅310X奥行226X 高125mm 重量:約3.5kg ※底網(135g)を含む 容量:1,600ml (満水容量:約2,600ml) 材質:ステンレス 付属品:底網	10インチ ST-910 サイズ:内径259X深さ115mm 外形寸法:幅350X奥行280X 高160mm 重量:約5.2kg ※底網(165g)を含む 容量:3,800ml (満水容量:約5,000ml) 材質:ステンレス 付属品:底網	12インチ ST-912 サイズ:内径306X深さ130mm 外形寸法:幅415X奥行326X 高165mm 重量:約7.0kg ※底網(260g)を含む 容量:6,000ml (満水容量:約8,000ml) 材質:ステンレス 付属品:底網	10インチハーフ ST-910HF サイズ:内径259X深さ78mm 外形寸法:幅365X奥行330X 高105mm 重量:約5.1kg ※底網(200g)を含む 容量:2,500ml (満水容量:約4,000ml) 材質:ステンレス 付属品:底網	10インチ デュアル ST-910DL サイズ:内径259X深さ78mm 外形寸法:幅310X奥行270X 高130mm 重量:約5.3kg ※底網(200g)を含む 容量:2,500ml (満水容量:約4,000ml) 材質:ステンレス 付属品:底網
---	---	---	---	---

PL保険加入済/発売元

新富士バーナー株式会社

〒441-0314

愛知県豊川市御津町御幸浜一号地1番地3
TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033

https://shin Fuji.co.jp/

E-mail:info@shin Fuji.co.jp

MADE IN JAPAN