

※ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。

お読みになった後は必ず保管してください。

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。

※イラストは一般的なものであり、実際の形状とは異なります。

⚠️注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

⚠️注意 ご使用の熱源の取扱説明書にそって正しく使用してください。

⚠️ 取扱上の注意

- 調理中や直後は本体、**取っ手が熱くなっています。ヤケドの危険**がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 本体はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。**取っ手が焦げて危険**です。異臭も発生します。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落して**ヤケドの危険**があります。
- 取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。
- 過度の**空炊きをしないで**ください。空炊きは火災や本体の変形、シリコン樹脂塗装の損傷や劣化、取っ手の破損やヤケドの原因になります。万一、**空炊きをした場合に水等をかけて急冷しないで**ください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 内容物を入れすぎないように注意**してください。内容物を入れすぎると調理中にあふれたり、うまく調理できない場合があります。
- 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は**中火以下**で使用してください。
- 調理後は**内容物を保存しない**でください。シリコン樹脂塗装の劣化の原因になりますので他の容器に移してください。
- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のもののご使用は避けて**ください。アルミニウムに腐食が生じる事があります。
- シリコン樹脂塗装の表面で**材料を刻まない**でください。シリコン樹脂塗装を傷付けます。
- 金属製の調理器具は使用しない**でください。シリコン樹脂塗装がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。
- 天ぷら、揚げ物料理には使用しないで**ください。油温が**200度以上に達すると火災の危険**があります。
- 高い所から落とす等、**急激な衝撃を与えない**でください。破損や変形の原因になります。

- ストーブの上では危険ですので使用しないで**ください。
- オープンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。
- 食器洗浄機には使用しないでください。又、つけ置き洗いは絶対にしないでください。腐食発生の原因になります。

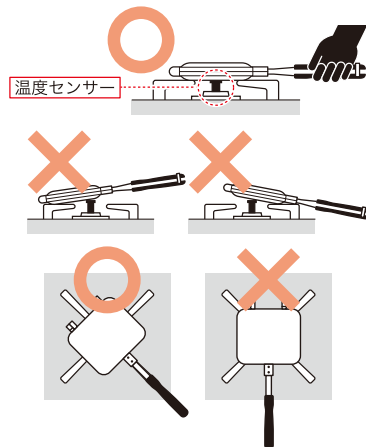
⚠️注意 IHクッキングヒーターには使用できません。

⚠️注意

- 過度の空炊きをしますと本体の変形、シリコン樹脂塗装の損傷や劣化の原因になります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、**中火以下**で使用してください。

温度センサー付ガスコンロでの注意

- コンロの中央部に乗せて**温度センサーが確実に沈み込んだ事**を確認してください。
- 調理に際しては必ず**手で持ってください**。五徳の形状によっては、不安定になり大変危険です。



- 取っ手とコンロ五徳のツメが同じ方向になるように乗せてください。

⚠️ お手入れ方法

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、シリコン樹脂塗装がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。シリコン樹脂塗装は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。

※ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、シリコン樹脂塗装が長持ちします。
※製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。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。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

表面加工/シリコン樹脂塗装
材料の種類/アルミニウム合金
(底の厚さ1.5mm)

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahei.co.jp>

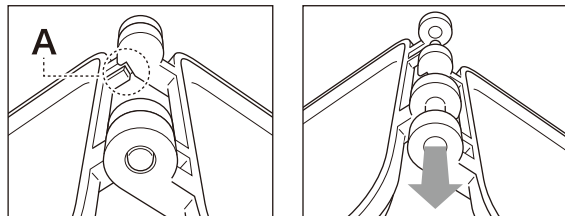
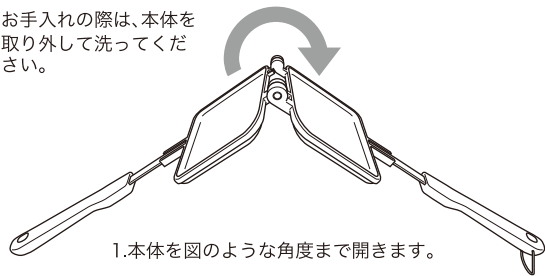
受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら



本体の取り外し方

※お手入れの際は、本体を取り外して洗ってください。



2. Aのように角度を合わせます。 3. 手前にスライドして外します。

※取り付けの際は逆の手順で行ってください。



エビアボカドサンド

材 料

食パン（8枚切り）・・・・・・・・ 2枚
えび・・・・・・・・ 2尾(約30g)
アボカド・・・・・・・・ 1/4個
クリームチーズ・・・・・・・・ 15g
玉ねぎ・・・・・・・・ 1/8個
マヨネーズ・・・・・・・・ 大さじ1
塩・・・・・・・・ 少々
ブラックペッパー・・・・・・・・ 少々

作り方

- ①えびは茹でて粗く刻む。アボカド・クリームチーズは1cm角程度に切る。玉ねぎは粗みじん切りにして水にさらし、水気を切る。
- ②本体に食パン1枚をのせ、①、マヨネーズ、塩、ブラックペッパーをのせる。
- ③②にもう1枚の食パンをのせ、本体を閉じてハンドルを固定し、弱火にかけて片面1分30秒程度ずつ焼き色がつくまで焼く。
- ④両面に焼き色がついたら、本体から取り出し、半分に切ってできあがり。



ハムチーズサンド

材 料

全粒粉パン（6枚切り）・・・・ 2枚
バター・・・・・・・・・・・・ 適量
ハム・・・・・・・・・・・・ 2枚
ピザ用チーズ・・・・・・・・ 適量

作り方

- ①全粒粉パン（2枚）の片面（内側）にバターを塗り、本体に1枚のせ、ハムとピザ用チーズをのせる。
- ②①にもう1枚の全粒粉パンをのせ、本体を閉じてハンドルを固定し、弱火にかけて片面1分30秒程度ずつ焼き色がつくまで焼く。
- ③両面に焼き色がついたら、本体から取り出し、半分に切ってできあがり。