

■下記対応熱源で使用してください。



ガス
コンロ



IHクッキング
ヒーター



エンクロ
ヒーター



ラジエント
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



シーズ
ヒーター



オープン



電子
レンジ

△IHクッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず**中火以下**で使用してください。
最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。

※IHクッキングヒーターのプレート表面に本体の跡が付く場合があります。
専用クリーナー等で取り除いてください。

- 過度の**空炊き**をしないで、必ず**中火以下**で使用してください。最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。
- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。
- 本体はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと本体の振動の波動が共鳴するために生じるもので、本体の異常ではありません。
- IHクッキングヒーターは電源を入れると急激に本体を加熱するため、**少量の油の場合、数十秒で発火点に達します**。そのため、下ごしらえ等少量の油で炒め物を行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、**火力（出力）を「中」以下**で調理してください。

※一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプの場合は、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

ガス火でも使用できます。

ATSUHOKA Dining

あ つ ほ か ダイ ニ ン グ

IH対応ホットサンドパン

取扱説明書 (レシピ付)

IH
対応

※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/本体：アルミニウム合金 } (底の厚さ)
はり底：ステンレス鋼 } (4.5mm)

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>

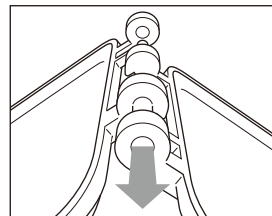
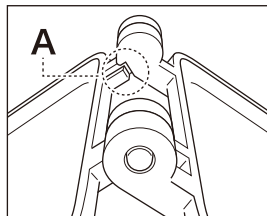
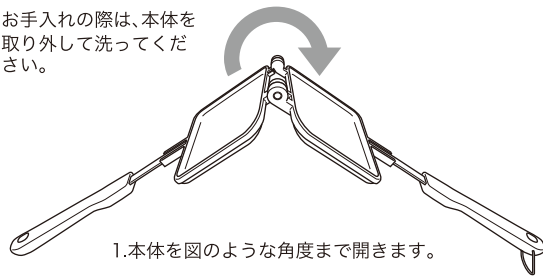
受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

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。



※取り付けの際は逆の手順で行ってください。

※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に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。

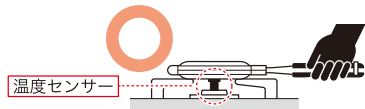
- ストーブの上では危険ですので使用しないで**ください。
- オープンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。
- 食器洗浄機には使用しないでください。又、つけ置き洗いは絶対にしないでください。腐食発生の原因になります。

⚠️注意

- 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

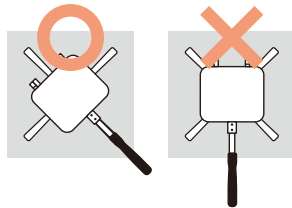
- コンロの中央部に乗せて**温度センサーが確実に沈み込んだ事**を確認してください。



- 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。





ピザサンド

材 料

食パン（8枚切り）・・・ 2枚
サラミ・・・・・・・・・・ 15g
ピーマン・・・・・・・・・・ 1/2個
玉ねぎ・・・・・・・・・・ 1/8個
ピザソース・・・・・・・・・・ 適量
ピザ用チーズ・・・・・・・・・・ 適量

作 り 方

- ①サラミ・ピーマンは薄切りにする。
玉ねぎは薄切りにして水にさらし、
水気を切る。
- ②食パン（1枚）の片面（内側）にピ
ザソースを塗り、本体に1枚のせ、①
とピザ用チーズをのせる。
- 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。



和 風 サ ン ド

材 料

全粒粉パン（6枚切り）・・・ 2枚
大葉・・・・・・・・・・ 2枚
しらす・・・・・・・・・・ 20g
刻み海苔・・・・・・・・・・ 適量
しょうゆ・・・・・・・・・・ 小さじ1
ピザ用チーズ・・・・・・・・・・ 適量

作 り 方

- ①大葉は千切りにする。
- ②本体に全粒粉パンを1枚のせ、①、し
らす、刻み海苔、しょうゆを混ぜ合
わせたものとピザ用チーズをのせる。
- ③②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。
- 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。