

KEYUCA

# 極厚アルミ シルク フライパン

深型 24cm / 27cm

滑りがよく長持ちする  
「シルクウェア」フッ素樹脂加工で  
汚れが落ちやすく、簡単にお手入れできます。  
極厚のアルミフライパンは熱ムラが少なく、  
料理が美味しく仕上がります。

ガス

日本製

このたびはお買い上げいただきありがとうございます。

この製品はご家庭での調理用ですが、電磁調理器（IH クッキングヒーター）ではご使用できません。  
ご使用になる方はこの説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

### お使いいただく前に

- ご使用になる前に、取っ手にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、柔らかいスポンジに中性洗剤を付けよく洗ってからご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、お買い求めのお店にご相談ください。

### 注意 安全にお使いいただくために

- 加熱調理中・直後は本体・取っ手が熱くやけどの恐れがありますので、十分ご注意ください。  
**特に幼児の手に触れることがないようご注意ください。**
- 調理物の吹きこぼれによりガスの火が消えることがありますので、火加減や調理量にご注意ください。
- 調理中は火災防止のためそばを離れないでください。**
- コンロにのせる時、のせ方や五徳形状によっては転倒することがありますので、**安定した状態**でご使用ください。特に Si センサー付のコンロをご使用の際はご注意ください。Si センサー付きコンロでのご使用の際は、転倒防止の為取っ手を持ってご使用ください。
- ご使用中はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。  
炎が底面より大きくなりますと取っ手が熱くなり、やけどや取っ手の損傷・脱落など事故の原因になります。また 2 口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないうよう向きにご注意ください。

#### 〈温度センサーの状態〉



#### 〈火力の調節〉



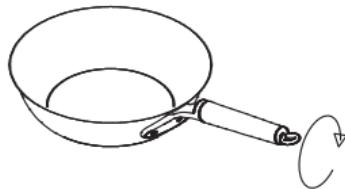
- 絶対に空だきをしないでください。本体や取っ手が損傷し、やけどや火災の原因になります。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されると、本体の転倒や長時間の異常加熱による、やけどや損傷の原因になります。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。また取っ手の損傷防止の為オーブンでは使用しないでください。
- ご使用中に取っ手がぐらついてくる場合があります。そのままでご使用になりますと脱落により、やけどなどの事故のおそれがあります。ネジ止めされたものは、ネジを締め直してご使用ください。
- 取っ手がひび割れ、変形など損傷したままでご使用にならないでください。またご自分で誤った修理・改造は脱落によるやけどなど事故の原因になりますのでしないでください。
- 天ぷらなどの揚げ物調理につきましては、火災の恐れがありますので絶対に使用しないでください。
- 炒め物の際は油の温度が 200°C 以上にならないようにしてください。また発火防止のため絶対に蓋をしないでください。

#### 長くお使いいただくために

- 腐食防止のため、鍋の中に一昼夜以上調理物を保存しないでください。
- 腐食防止のため、酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。

#### ネジの締め直し方

- ぐらつきが生じた場合は、図のようにネジを締め直してご使用ください。
- 取っ手・金具は新しいものに交換できます。(有料)  
交換部品は、販売店までお問い合わせください。



## お手入れについて

- 洗浄は金属たわし、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使用しないでください。表面をキズつけます。
- スponジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後はよく乾燥させてください。
- 焦げ付きを落とす場合ナイフ等の鋭利なものでこすらないでください。  
表面をキズつけ腐食の原因になります。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。
- 腐食防止のためご使用後は水を切り、十分乾燥させてから保管してください。

家庭用品品質表示法に基づく表示

表面加工：内面／ふっ素樹脂塗膜加工

材料の種類：本体／アルミニウム(底の厚さ 3.4mm)

取っ手／天然木(ウォールナット)

金具／スチール(クロームめっき)

寸法：24cm(深型)／27cm

満水容量：2.7L／3.1L

## 取り扱い上の注意

- 空だきをしないでください。●使用後はよく洗って乾燥させてください。●縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。●なべの中に長時間料理を保存しないでください。●焦げ付きなどを落とす際は金属製の硬いものを使用しないでください。●酢、重曹などの酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。●急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。●ストーブの上で使用しないでください。

Made in Japan

販売元

K-EYUCA [www.keyuca.com](http://www.keyuca.com)

河淳株式会社 東京都中央区日本橋浜町 3-15-1

