IWANO

丸パン
20cm/23cm/26cm エア

使用説明書

ご使用前に必ずこの使用説明書をご覧ください。

はじめに

このたびは、当製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
本製品の機能を十分活用していただくために、ご使用になる前に本書をよくお読みください。

商標について

IWANO、IWANOロゴは、株式会社ユニバーサル物産の商標または登録商標です。

ご注意ください

下記マークの内容については特に注意をしてお使いください。

⚠ **警告**　このマークを守らなかった場合、人が重大な障害を受ける可能性があることを示すマークです。

⚠ **注意**　このマークを守らなかった場合、人が軽傷または中程度の障害を受けたり、物的損害の可能性があることを示すマークです。

本体について

⚠ 警告

・加熱中・加熱直後は、高温となりますのでご注意ください。

⚠ 注意

・本体にヒビや欠けが生じた場合は、ご使用をおやめください。
・調理中や直後は本体が熱くなっています。やけどの危険がありますので幼児の手に触れることのないよう十分に注意してください。

取り扱い上の注意

お使いになる前に

- **本製品は使用前の空焚きは必要ありません。**
- 表面の色ムラ、斑点模様、縁の気泡は、製造工程上発生してしまうものですが、**サビではなくご使用上問題はありません**ので、安心してご使用ください。加熱されることによりなくなります。
- IHで使用する場合、まれに初回使用時にフライパン底面のクリア塗装がIH表面に付着する場合があります。その場合は速やかにふき取ってください。取れない場合、IHトッププレート用のクリームクレンザーなどをご使用ください。
- 本製品はコンロ中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 火がハンドルに当たらないように、また隣接するコンロの火が当たらないように向きを調整して使用してください。
- 極度の空だきはしないでください。
- 極度の強火で熱すると、本体が変形する場合があります。
- 本製品は食材のくっつきを防止するために、表面に細かな凹凸を設けておりますが、フッ素樹脂加工ではありませんので、**必ず油をひいてご使用ください。**
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、ガス機器の故障原因となります。
- 油の吹きこぼれによる火災の危険があるため、天ぷら等の揚げ物調理はおやめください。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 調理をする際、酸等の多い料理(トマト料理等)やアクの強い材料(ごぼう、れんこん等)で調理をされた場合、食材の成分と鉄分が反応して、変色することがあります。味に影響はなく体にも無害でありご使用上問題ありませんのでご了承ください。
- ハンドルがゆるんだら使用しないでください。脱落してやけど等の危険があります。またハンドル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ことは危険ですので絶対にしないでください。
- 使用の際、ハンドルの根元が熱くなりますのでミトンやタオルをご使用ください。
- 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は、使用しないで購入先や問い合わせ先にご連絡ください。
- 使用可能火源は、ガス火、IH(100V,200V)、ハロゲン、シーズ・ラジエントヒーターです。

お手入れについて（洗い方）

1.鉄フライパンが温かいうちにたわしやささらを使い、お湯で洗います。
2.水気を拭き取り中火で加熱し、完全に水気を飛ばします。
　※水分が付着したままでは必ずサビますので注意してください。
3.キッチンペーパー等を使い、内側に油を刷り込むように塗ります。

- 食器用洗剤、食洗機を使用しますと、本製品になじませた油まで洗い流されてサビが発生しやすくなりますのでご注意ください。
- 焦げ付きやこびりついた汚れ、また発生してしまったサビはたわし等でこすって落としてください。サビを落としたら洗い流し、水気をよく拭き取ってから油を塗ってください。
- トマトなど酸を多く含む食材の調理や煮物調理により、フライパン表面の酸化被膜が剥がれ白っぽくなることがありますが、食品や人体に影響を与えるものではありませんのでご安心ください。酸化被膜が剥がれた場合でも、繰り返しご使用いただくことで再び酸化被膜が形成され、フライパンは黒っぽく育っていきます。また、汚れが落ちやすく、酸化被膜が剥がれにくくなるため、調理後はすぐにフライパンを洗うことをおすすめします。

使い方のポイント

- 鉄フライパンは油がなじむと、よりくっつきにくく使いやすくなってきます。油が十分になじんでいない最初のうちは、野菜炒めを作るのがおすすめです。特に水分の多い野菜は扱いやすいでしょう。
- 調理前にしっかりと予熱を行うこともポイントです。

保証について

- 取っ手と本体接合部のぐらつき、リベットが取れたなど、本体に関して10年保証です。

※誤った使用による破損・焦げつき・底部の歪みやサビに関しては対象外です。
（油の量や火力など、日ごろのメンテナンスに依存するため）

本製品に関するお問い合わせ

<株式会社ユニバーサル物産　IWANO事業部>
050-3627-0414　　営業時間 9:30～14:30（平日のみ）

LINEで簡単
問い合わせは
こちら▶