

IWANO

焦げつきにくい細かな凹凸加工

小さく四角いフライパン

金属ヘラOK | 高温調理OK | IH対応

取扱説明書

ご使用前に必ずお読みください

この度は、本製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。

鉄製フライパンは熱回りがよく、丈夫で長持ちする調理器具として昔から重宝されています。
フライパンから溶け出る鉄分は体内への吸収率が高く、鉄分を手軽に摂取することができます。

※当製品は使用前の空焚きは必要ありません。

⚠️ ご使用上の注意

- 当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。**
- 調理の際、酸やアクの強い食材は、成分がフライパンの鉄分と反応して**変色する場合がございますが、味への影響・体への害はありませんので、ご安心ください。**
- 極度の空焼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。
- 鉄製ハンドルは、熱くなることがありますのでご注意ください。
- 品質には万全を期していますが、万が一不具合があった場合は、ご使用を中止し購入店にご連絡ください。
- 使用可能火源は、直火、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)

- 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。
- 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。
- 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。

目指せ!ブラックポット

【テフロン加工にも負けないブラックポットの作り方】

しっかりと油が馴染んで、食材もこびりつかない黒光りした状態をブラックポットと言います。
作り上げるコツは「毎日のように使って、洗剤を使わずにたわしで洗い、油を塗る」たったこれだけ。
ガンガン使って、ブラックポットを手に入れよう!

10年保証

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**
※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)

IWANO

製品についてのお問い合わせ先

株式会社ユニバーサル物産

IWANO事業部

〒461-0004

愛知県名古屋市東区葵3-23-3

第14オーシャンビル6階

050-3627-0414

9:30-14:30(平日のみ)

IWANO
オンラインストア



LINE



Instagram



X



「iwano_official」

「@IWANO_kitchen」