

////////////////////

IWANO

“育てる”玉子焼き器

卵焼きフライパン

燕三条製 | 鉄製

ご使用の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。

当製品は、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る材質です。

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。

当製品は使用前の錆を抑えるため「酸化被膜処理」と「クリア塗装」が施されています。

ご使用前に「クリア塗装」を空焼きにて取り除いてください。

※家庭用コンロは過加熱防止センサーがついているため、
センサーのついていないカセットコンロまたは
パワートーチを使用してのガスバーナーの使用をお勧めします。

⚠️ ご使用上の注意

・当製品は、フッ素樹脂加工は施しておりませんので、**必ず油をひいてからご使用ください。**

・クリア塗装を取り除かず調理すると、フライパンが斑に剥がれたり色ムラになります。
その際は一度、たわしで内面を洗い流し、クリア塗装の取り除き方法工程1を行ってください。

・クリア塗装の成分は食品衛生法の規格に適合しており、安全基準を満たしているため、
万が一摂取しても人体に害はありませんので、ご安心ください。

・クリア塗装が取り除かれていない状態でのご使用は、料理の味などが変化してしまう可能性があります。

・IHの場合、クリア塗装を取り除く際に、フライパンの底面のクリア塗装がIH表面に付着する場合がありますので、速やかにふき取ってください。
取れない場合は、IHトッププレート用のクリームクレンザーなどを使用してください。

・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。

・フェノール樹脂のハンドルは、ゆらみがある場合は脱落して火傷の危険があるため、使用しないでください。

・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。

クリア塗装の取り除き方(ガス・IH)

1

フライパン全体を弱火～中火でムラなく加熱します。
煙と特有のにおいがしますが、これはクリア塗装が熱によって気化している状態です。

煙が出なくなるまで充分に加熱し、フライパンの色が
変わればクリア塗装はほとんど取り除かれています。

その後、弱火～中火でさらに4～5分加熱したら
火を止めてフライパンを冷まします。

弱火～中火で
ムラなく加熱

煙と特有な
においが出ます

徐々に色が
変わります

煙が消えてから
弱火～中火で
4～5分加熱

2

フライパンが冷めたらタワシやスポンジの
硬い部分などで内面を洗い流します。
塗装が取り除かれているかご心配の場合は、
タワシ等でこすり、野菜くずなどを使って
一度炒め物をしてください。

タワシや
スポンジで
内面を洗い流す

3

フライパンを洗い流した後は、水気をよく拭き取ります。
その後、フライパンに引いた油をキッチンペーパー等で
内面に塗り、再び加熱して油を鍋になじませます。

加熱し油を
なじませる。

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。

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!

IWANO
オンラインストア



LINE



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
愛知県名古屋市中区葵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)

Instagram



「 iwano_official 」

Twitter



「 @IWANO_kitchen 」