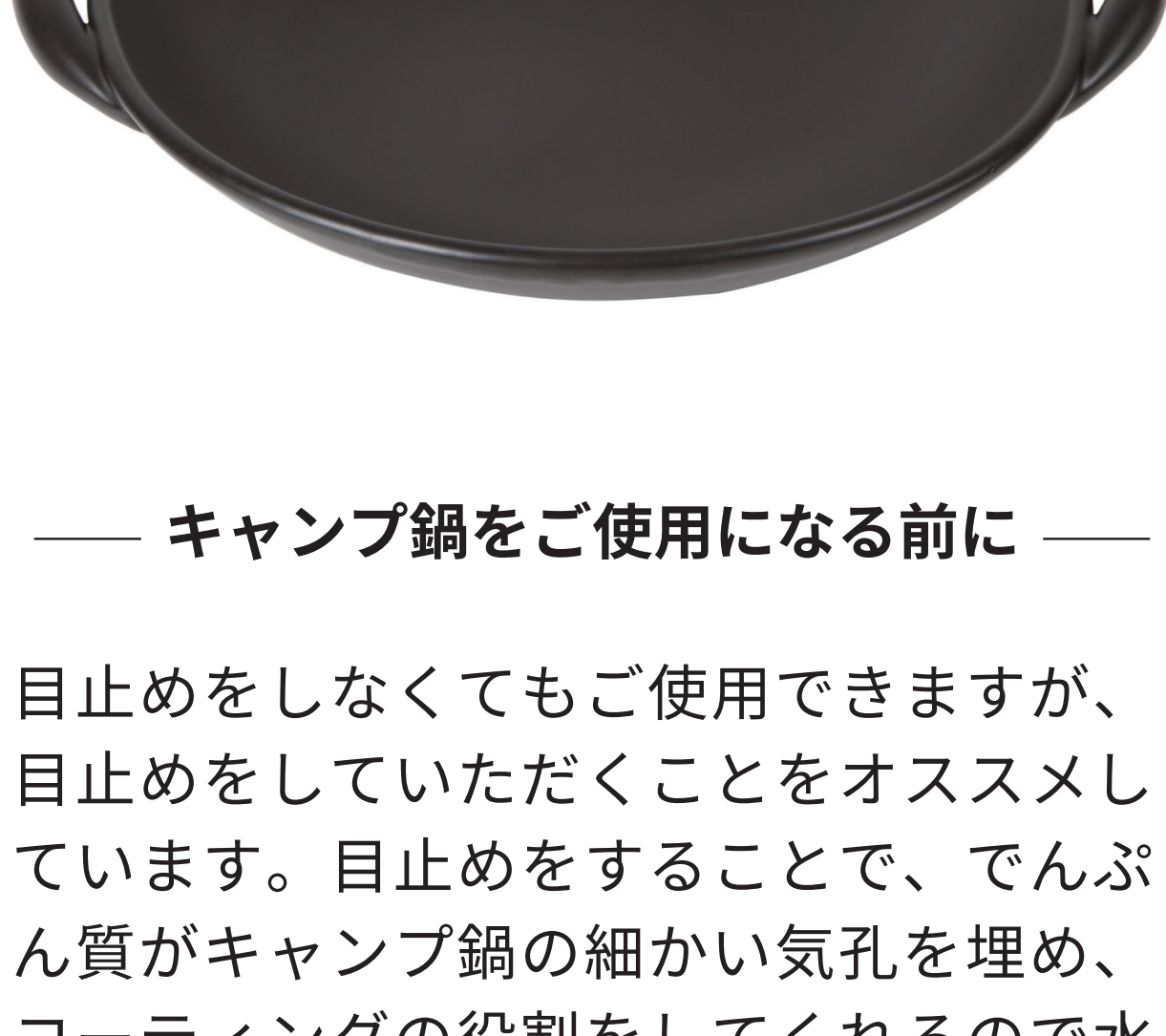


「IWANO キャンプ鍋」

取扱説明書



—— キャンプ鍋をご使用になる前に ——

目止めをしなくてもご使用できますが、目止めをしていただくことをオススメしています。目止めをすることで、でんぷん質がキャンプ鍋の細かい気孔を埋め、コーティングの役割をしてくれるので水の染み込みや、ニオイ・汚れをつきにくくします。

<目止めの手順>

- ① キャンプ鍋に8分目くらいまで水を入れ、片栗粉（もしくは小麦粉）を大さじ1入れ、しっかり混ぜて水に溶かします。お米のとき汁でも可ですが、片栗粉がオススメです。
- ② 火にかけ、吹きこぼれないように時々かき混ぜながら沸騰させ、沸騰したら弱火にして、さらに5分程度煮立たせてから、火を止めます。
- ③ そのままキャンプ鍋が十分に冷めたら、水洗いし、よく乾燥させてください。

—— お取り扱いのご注意 ——

- △ 直火・炭火・オーブン・電子レンジでの調理が可能です。IH調理器には対応していません。オーブン・電子レンジでのご使用は、キャンプ鍋のサイズが大きいので庫内に入らない場合は他の熱源でご使用ください。
 - △ 空焚きや、天ぷら・フライなどの調理は危険ですので絶対におやめください。
 - △ われものですので衝撃を与えないようにしてください。破損の原因となります。特に本製品は、耐熱陶器の性質上多孔質のため、衝撃により縁や突起部分が欠けやすいのでお取り扱いには充分ご注意ください。
 - △ キャンプ鍋をテフロン加工のプレートや木製のテーブルなど傷つきやすいものに直接置くと傷をつける恐れがありますのでご注意ください。
 - △ 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。
 - △ 金属などの硬質なキッチンツール・カトラリーのご使用は避けてください。破損の原因となります。
 - △ 加熱中、直後の容器は高温になります。火傷にご注意の上、直接触れないよう必ず鍋つかみなどをご利用ください。また、焦げや傷の原因になりますので熱くなった容器をテーブルなどに直接置かず、鍋敷きをご使用ください。
 - △ 急激な温度変化により破損する場合がありますのでご注意ください。
 - △ 素材の性質上、吸水性があるので、キャンプ鍋にソースや料理などの色が移ったり、外側に染み出てくる場合があります。
 - △ ガスコンロやカセットコンロなど直火にかける際は、五徳に安定して置けるかどうかを確認し、がたつく場合は使用しないでください。
 - △ お使いになる熱源により火の通り方や焦げやすい場所に違いが出ます。火加減や加熱時間はお使いの機器にあわせ、様子をみて調節してください。
- ### —— お手入れ ——
- ※ ご使用後は速やかにやわらかいスポンジなどで洗い、乾いた布で水分をしっかりと拭き取ってください。洗浄後は十分に乾燥させてから、風通しの良いところへ収納してください。乾燥が不十分な場合、臭いやカビの原因となります。
 - ※ つけ置き洗いは、染みやカビの原因になりますのでおやめください。
 - ※ 頑固な汚れの場合は、短時間お湯（40℃～60℃程度）に浸して汚れを浮かせるか、メラミンスポンジなどをご使用ください。
 - ※ クレンザーや陶器に傷のつく研磨剤、または金属たわしなど硬いものは使用しないでください。傷や破損の原因となります。
 - ※ 臭いが気になる場合は、水1ℓに対して重曹：大さじ4杯、酢：大さじ1杯を溶かした液体で煮沸していただくと、臭いが多少薄まります。
 - ※ カビが発生した場合は、市販の台所用漂白剤をご使用ください。
 - ※ 本製品は、ご使用していくうちにどうしても染みや焦げなどの色が付くことがあります。ご使用に支障はありません。
- ### —— 使用上のご注意 ——
- ・ 思わぬ事故や破損の可能性がありますので、火にかける際は必ず油を引くなどし、空焚きはおやめください。
 - ・ 加熱後すぐは大変高温ですので、持ち運ぶ際は必ずミトンなどを使用し、取っ手部分をしっかりと持ってください。
 - ・ お使いの調理器によって火力や火の通り方に違いがありますので、火加減や加熱時間は様子を見ながら調節してください。
 - ・ 鍋つかみは、耐熱温度200℃以上のものを使用していただくことをお勧めします。塗装やプリントされているものは、熱で溶けて火傷の原因になったり、キャンプ鍋にはりつく可能性がありますのでご使用しないでください。
- ### —— 上手に使うコツ ——
- ・ ご使用の前に本体の内側に薄く油を塗ると食材がくっつきにくくなりますのでオススメです。
 - ・ 油が馴染むまでは鍋に食材がくっつきやすいので、焼き物をする際は、こまめに食材を裏返してください。
 - ・ 蓋を使用する際はご家庭にあるフライパン用の蓋などを代用し、サイズが合うものをご使用ください。
 - ・ 耐熱陶器なので蓄熱性・保温性があり、水が沸騰したり、お肉が焼けたりする程度まで温めれば、弱火でも十分に加熱調理ができるようになります。弱火でじっくり火を通すことで、食材の煮崩れや焦げ付きが抑えられ、吹きこぼれ防止にもなります。
 - ・ 保温力が高いので予熱調理も可能で、予熱を利用して、食材にじんわりと味を染み込ませることもできます。火からおろし、そのまま食卓に並べて少し時間が経っても温かさを保ってくれます。
- ### —— 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
<https://universaltrading.jp>

IWANO



LINE オフィシャルアカウント
うれしい情報を LINE でお届け！
QR からご登録いただけます。



Instagram
iwano_official