

△ お手入れ方法

■ ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。又、1～2回お湯を沸かしてから使用してください。

■ ご使用後は

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、**柔らかいスポンジ等で十分に汚れを洗い落とす**てください。
- お湯で仕上げ洗いをし、**水気を十分に拭き取り乾燥させ、湿気の少ない場所に保管**してください。お手入れが不十分ですと**白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです**。人体に入っても問題ありません。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しない**でください。表面を傷付け、**緑青発生の原因**になります。
- 緑青が発生した場合は、酢に同量の塩を混ぜた溶液を布に付けてこすり落とし、**その後は食器用洗剤で洗ってください。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しない**でください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しない**でください。

■ ご使用に伴い変色してきます。

銅鍋を火にかけると、火が直接あたった表面が薄黒く変色してきますが、これは銅の表面にできた**酸化皮膜**によるもので、**緑青を出にくくする作用**があります。

ご使用上問題はなく、使い込むほどに深みが増してきます。
元の光沢を出したい場合は、付属のクリーナーを使用し、**柔らかい布で表面を一定方向に磨く**ときれいになります。



取っ手・つまみが《木製》の製品の場合

- ご使用状況により、ヒビや割れが生じる場合があります。割れが広がってきた場合は危険ですので使用しないでください。
- お手入れの際、取っ手、つまみ（蓋付の場合）になるべく水分が入らないように注意してください。

取っ手・つまみが《金属》の製品の場合

- ご使用中や直後は取っ手、つまみ（蓋付の場合）が大変熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。

商品のお問い合わせに
対応させて頂くため、ここに
ラベル又は品質表示を
貼ってください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

CO-03改3

ガスコンロ専用

銅製品

共通

取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

この取扱説明書は本体に付属のラベル又は、品質表示と一緒に必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

和平方レイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00～12:00 / 13:00～18:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら



本品は、内面はメッキ加工を施し、外面は素材を生かした研磨仕上です。焼付け塗装の処理はしてないので自然な状態で酸化して変色してきます。変色した場合は、付属のクリーナーでお手入れしてください。銅は屋根材にも使用されるように非常に耐久性のある材料ですので、こまめにお手入れをしますと長持ちします。

微生物を寄せ付けない銅の抗菌パワー

銅には微量金属作用（銅イオン作用）という、水に混ざるだけで殺菌作用を発揮する性質があります。この銅イオンの働きが微生物の発生を防ぎ銅鍋を衛生的に保ちます。

銅鍋を使うと料理が美味しく仕上がります

銅は、熱伝導率が優れています。熱がまんべんなく行き渡るので、食材に均一に火が通り、具を崩さず片煮えのしない、まるやかで美味しい料理ができます。

緑青は無害です

「緑青」とは、銅が酸化する事で生じる青緑色のサビの事です。これまで緑青は「毒」だと誤解されてきましたが、1984年、厚生省の研究によって「無害」と証明されました。緑青は、水に非常に溶けにくい化合物のため、人体に吸収されにくく体内に入ってもすべて排出されます。安心して使用してください。

⚠️ 注意

IHクッキングヒーター等、ガスコンロ以外の熱源には使用できません。

⚠️ 注意

みそ汁等、調理物によっては、調理中・再加熱（温め直し）の際、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、ヤケドや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や麹（こうじ）が含まれるみそ、具が少なくなったみそ汁を再加熱（温め直し）する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

- 加熱する前にお玉で良く、かき混ぜてください。
- 煮立てる際はお玉で良く、かき混ぜながら行ってください。
- 一気に強火で煮立てないでください。

⚠️ 注意

- 空炊きをしないでください。空炊きをしますと本体の変形、メッキ加工の劣化により緑青発生の原因になります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、中火以下で使用してください。

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
※イラストは一般的なものであり、実際の鍋の形状とは異なります。

⚠️ 注意

調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

⚠️ 注意

ご使用のコンロの取扱説明書にそって正しく使用してください。

⚠️ 取扱上の注意

- 調理中や直後は本体、取っ手、つまみ（蓋付の場合）が熱くなっています。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。



- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。



- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。



- 空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手やつまみ（蓋付の場合）の破損やヤケド、メッキ加工の劣化により緑青発生の原因になります。万一空炊きをしてしまった場合は、水等をかけて自然に冷めるのを待ってください。



- 取っ手やつまみ（蓋付の場合）がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。つまみ（蓋付の場合）がネジ止めの場合、ネジを締め直してから使用してください。

- 取っ手やつまみ（蓋付の場合）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事は危険ですのでやめてください。



- 縁まで水等を満した状態で使用しないでください。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、調理器の故障の原因になります。



- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。急冷しますとメッキ加工の劣化により緑青発生、変形の原因になります。



- 調理後は内容物を保存しないでください。メッキ加工の劣化により緑青発生の原因になりますので他の容器に移してください。



- 炒め物、煎り物料理には使用しないでください。メッキ加工の劣化により緑青発生の原因になります。

- オープンでは使用しないでください。取っ手破損の原因になります。

- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。



- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。



- メッキ加工の表面で材料を刻まないでください。メッキ加工を傷付け、緑青発生の原因になります。
- 金属製の調理器具は使用しないでください。メッキ加工を傷付け、緑青発生の原因になります。木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。



- 高い所から落とすと等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。



- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。



天ぷら・揚げ物料理禁止

- 天ぷら、揚げ物料理には、使用しないでください。油温が200度以上に達すると火災の危険があります。



温度センサー付ガスコンロでの注意

コンロの中央部に乗せて温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。