

W118 (59+59) *H90 両面

PANTONE
Cool Gray 10C

K

Front

アルミ製品のお取扱いについて

- 使用中に内面が黒くなる場合がありますが、水質によるもので人体には無害です。黒変色の直し方は、以下の方法があります。



- 腐食が始まると、内側に白いブツブツができますが、人体には無害です。腐食を取り除いた後に、米のとぎ汁で10~15分ほど煮沸して頂きますと、進行を防ぐことができます。



NITORI

サイズ
20cm

ガス火用
ゆきひら鍋

476円
(税別)

ユキヒラナベ 20cm



- 軽くて煮炊きが早い

品質表示

■材質

本 体：アルミニウム合金（底の厚さ 1.3mm）

ハンドル：天然木

■寸 法：20cm

■満水容量：約 2.3L

MADE IN CHINA
販売元 (株)ニトリ 東京都北区神谷3丁目6番20号



W118 (59+59) *H90 両面

K

Back

NITORI

ゆきひら鍋 取扱説明書

お使いいただくまえに

- この商品は、ご家庭で調理するために使用するものです。
- ハンドルやつまみに、ぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 製品上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用するときは、台所用中性洗剤を付け、スポンジなどで十分に洗い、すすいでください。また、1~2回お湯を沸かしてからご使用ください。

使用後のお手入れについて

- こげつきなどを落とす際には、金属製の硬いものご使用はおやめください。熱湯に浸して、こげつきをやわらかくしてから取り除いてください。
- 使用後は薄めた台所用中性洗剤を浸したスポンジなどで十分に洗い、水気をよくふき取り乾燥させてください。
- スチールたわし、磨き粉などを使用しないでください。
- ※品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点がございましたら、お求めの店舗、もしくはお近くのニトリ各店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

取扱い上の注意

ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するための重要な内容ですので、必ず守ってください。

取扱い上の注意

- ストーブの上で使用しない。(故障や火災の原因)
- 天ぷら料理などには使用しない。(専用の鍋以外では、やけどの原因)
- 電子レンジで使用しない。(故障や火災の原因)
- ハンドルやつまみのガタつきや破損に対し、改造や応急処置などの手当てをして使用しない。
- 調理中や直後は本体、取っ手に触らない。熱くなっているときは、ミトンなどを使用する。
- 強火で一気に加熱しない。調理物によっては、加熱中に急に噴き出すことがあります。
- みそ汁や、とろみのある食品は、弱火でかき混ぜながら温める。(急に噴き出し、やけどの原因)
- 噴きこぼれや煮こぼれに気をつける。内容物(液状など)は、鍋の縁まで入れない。(噴き出して、ガスが消えたり、やけどや故障の原因)
- 鍋はコンロの中央部にのせ、安定させて使用する。(不安定な設置は傾いてやけどやけがの原因)
- 炎が鍋の底面からはみ出したまま使用しない。(やけどや異臭の原因)
- ハンドルやつまみのねじがゆるんでいるまま使用しない。(脱落、やけどの原因)
- 空焚きしない。空焚きをしたときに、水をかけるなどして急冷させない。(変形ややけど、火災の原因)
- 隣接するコンロの炎がハンドルに当たらないよう調整する。(やけどや火災の原因)
- 調理中、時々料理をかき混ぜる。こげつくことがあります。
- 鍋の中に長時間料理を放置しない。
- 塩分や酸等入れたまま放置しない。(腐食の発生原因)
- 器具はなるべくプラスチック、木製のものを使用する。(キズが付き、腐食の原因)
- 五徳の上で鍋が安定しているのを確認してから調理する。(不安定な設置は傾いてやけどやけがの原因)