

ダッチオープン

この度は、当社商品をお買い上げいただき、ありがとうございます。安全にご使用いただくため、「取扱説明書」を必ずご覧のうえ、正しくお使いください。「取扱説明書」は保管していただき、必要な時にお読みください。

お使いになるまえに

- 本品は非常に重いので、取り扱い、移動の際は、十分に気をつけてください。
- この商品は、ご家庭で調理するために使用するものです。調理以外の用途では使用しないでください。
- 製品上、内面は細かい汚れが付着することがあります。最初に使用するときは、十分に洗ってからご使用ください。
- ご使用になる場合は、ガタ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。

取り扱い上のご注意

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。

警告

注意を無視した取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性があります。



必ず守る

使用中は周囲に可燃物や引火物（スプレー缶、ガス容器など）を置かない。
爆発するおそれがあります。
火災ややけどの原因になります。



必ず守る

LPガス燃料（ガスカートリッジ）を使用するバーナーやストーブ、カセットコンロで使用しない。
LPガス燃料（ガスカートリッジ）が加熱され、爆発するおそれがあります。火災ややけどの原因になります。



必ず守る

本体、ふたを運ぶ際は、必ず両手で運ぶ。
落下して、破損やけがの原因になります。

注意

注意を無視した取り扱いをすると、物的損害を被ったり、傷害を負う可能性があります。



禁止

ストーブの上で使用しない。
故障や火災の原因になります。



禁止

熱を持っている本体に水をかけたり、急激に冷やしたりしない。
破損や変形、ひびの原因になります。



必ず守る

調理中は、コンロや鍋の近くに燃えやすいものを置かない。
けがややけど、火災の原因になります。



禁止

電子レンジで使用しない。
故障や火災の原因になります。



禁止

着火、調理、消火、お手入れで本体やふたに触れる際は厚手の手袋や革手袋を使用する。
けがややけどの原因になります。



必ず守る

調理中は時々料理をかき混ぜる。
こげつくことがあります。



禁止

天ぷら料理などには使用しない。
火災の原因になります。



禁止

空だきしない。
空だきをしたときに、水をかけるなどして急冷させない。
変形ややけど、火災の原因になります。



必ず守る

IH調理器使用時は、空だきに注意する。
スイッチを入れると急激に加熱を始め、調理器具を傷めたり、やけどの原因になります。



禁止

高い所から落としたり、急激な衝撃を与えない。
破損やガラス質表面のひび、けがの原因になります。



必ず守る

噴きこぼれや煮こぼれに気をつける。
内容物は、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になります。



必ず守る

IH調理器使用時は、出力が「中」以下で使用する。
必要以上に温度が上昇し、やけどの原因になります。



禁止

異種金属に製品を接触したまま放置しない。
サビ発生の原因になります。



必ず守る

調理中はそばを離れない。
思わぬ事故の原因になります。



禁止

底面が変形してしまった調理器具をIH調理器で使用しない。
正常に作動しない場合があります。



禁止

塩分やアルカリ性のもの、または酸などを入れたまま放置しない。
腐食（サビ）の発生原因になります。



必ず守る

小さなお子さまや幼児の手の届かないところで使用する。
取り扱いをさせない、使用させない。
けがややけどの原因になります。



必ず守る

IH調理器使用時は、サークルライン中心に置いて使用する。
無駄な消費電力がかかる場合があります。



禁止

調理したものを鍋にいたまま、保存しない。
調理したものが変色したり、サビ発生の原因になります。



必ず守る

調理中や調理直後は、小さなお子さまやペットを周りで遊ばせたり、近づけたりしない。
けがややけどの原因になります。



禁止

蓋を鍋からずらして使用しない。
部分的に加熱され破損の原因になります。

使用後のお手入れについて

- 裏面の『長くお使いいただくためのポイント』をご確認ください。
- 使用後は、本体、ふたは非常に熱くなっていますので、冷めてからお手入れをしてください。
- 直射日光や高温多湿を避けた風通しのよい場所で保管してください。
- 小さなお子さまや幼児の手の届かないところで保管してください。
- 保管の際は、鍋の中に新聞紙を詰め、鍋とふたの間にダンボールの切れ端や割りばしなどをはさみ、すき間を作ってください。
鍋にふたを密閉した状態で保管しないでください。サビやカビ発生の原因になります。

■IHセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）でご使用の場合（下図参照）

- ・コンロ中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。
- ・また、必ずハンドルを持って調理してください。
- ・五徳の形状や調理量によっては、転倒することがあります。



株式会社 ニトリ
お客様相談室
受付時間 10:00 ~ 20:00
(年末年始除く)

フリーダイヤル ☎ 0120-014-210
携帯電話からの問い合わせ(有料)

ナビダイヤル ☎ 0570-064-210
※IP電話・PHSからはご利用できません。

● 商品に関するお問い合わせは、当社お客様相談室へお問い合わせください。

長くお使いいただくためのポイント

ポイント 1 はじめてお使いになるとき

鉄鋳物製品は、サビやすい商品になりますので、シーズニング(油ならし)が必要になります。

シーズニング(油ならし)とは・・・

全体に油をなじませ、油の膜をつくり、商品をサビにくくすることです。

- ① 台所用中性洗剤を使ってよく洗い、サビ止め用の食用油を洗い流す。
- ② お湯で洗剤を十分に流し、水気をよくふき取る。
- ③ 本体を火にかけ、水分が蒸発し始めたら火を止める。
- ④ 食用油を引いて火にかけ、しょうがやねぎを強火で炒める。
(鉄特有のにおいを抑える効果があります)
- ⑤ 油が全体になじんだら、炒めた野菜を捨てる。

ポイント 2 使用後のお手入れ

- ① 熱湯を入れ、汚れを浮かしてからスポンジなどで汚れを落とす。
 - スチールたわしや磨き粉などは使わないでください。
 - 台所用中性洗剤は使用しないでください。
 - こげやにおいが気になる場合は、重曹に浸け置き、汚れを浮かしてからスポンジなどで汚れを落としてください。
 - ② 水気をふき取り、よく乾かしてから保管する。
 - ③ 食用油を全体に薄く塗り、弱火で3分ほど加熱する。
 - ④ 本体が十分に冷めてから、新聞紙に包み、湿気の少ない場所で保管する。
- 再度お使いになるときは、表面の油をよく洗い落としてからお使いください。
- スチールたわしや磨き粉などは使わないでください。

ポイント 3 サビが発生したら

- ① お湯に浸けて、椰子たわしなどで洗い落とす。
 - スチールたわしや磨き粉などは使わないでください。
(シーズニングでなじんだ油が落ちてしまうため)
- ② 水気をよくふき取る。
- ③ 食用油を引いて、しょうがやねぎを強火で炒める。
(鉄特有のにおいを抑える効果があります)
- ④ 油が全体になじんだら、炒めた野菜を捨ててお使いください。

ポイント 4 サビが取れない場合

- ① 強火で空だきして、サビを炭化させる。
- ② スチールたわしや磨き粉でサビを取り除く。
- ③ 台所用中性洗剤を使ってよく洗う。
- ④ 水気をよくふき取る。
- ⑤ 食用油を引いて、しょうがやねぎを強火で炒める。
(鉄特有のにおいを抑える効果があります)
- ⑥ 油が全体になじんだら、炒めた野菜を捨ててお使いください。