

アフターサービス

保証・修理

- ティファール圧力なべの保証期間は保証書をご確認ください。
故障のときは保証書の記載に従い修理致します。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。
* ご家庭での修理・改造などは大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター（ナビダイヤルサービス）」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。
* 交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター（ナビダイヤルサービス）」をご利用ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル
(株)グループセブ ジャパン 修理センター：
〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様
相談センター



0570-077772

ナビダイヤル® 受付時間：月～金 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

部品注文
センター



0570-086072

ナビダイヤル® 受付時間：月～金 10:00～16:00 (土・日・祝日を除く)

* 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

T-fal®

ティファール

クリプソ モデューロ 6L

取扱説明書

ご使用になる前に必ずお読みください



ガス



電気プレート
コイル



セラミック
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



電磁調理器
(IH)



100V-
200V
対応

- 電磁調理器 (IH) を含む上記の熱源に使えます。

Made in France

おいしいレシピをご紹介します！ ティファールのホームページ

www.t-fal.co.jp

Ref.4134909

安全にご使用いただくために必ずお守りください

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、大切に保管してください。
間違ったご使用は大変危険です、調理される際は下記の点に十分ご注意ください。

- 調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。
豆類は、豆と水分等を合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず落としぶたを使用してください。
- ご使用前に蒸気口が目詰まりしていないか、必ず点検してください。
- 空だきは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気漏れが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。
- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中及び直後は、なべが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、なべつかみを使用してください。
- 火傷をする恐れがありますので、蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させる時は、静かに取扱ってください。
- ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてから行ってください。
- 重曹など、急激に発泡するものや、多量の油・酒は調理に使用しないでください。
- ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁等を最低 300cc 入れてください。目安として中火 10 分間で約 200cc の水分が蒸発します。
- 蒸し物をする時は、空だきを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- ころみがつくカレーやシチューなどのルーは、具のみを加圧調理してからふたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。また、あん、きんとん、オートミールなどは、泡立ったり、跳ね上がったりして蒸気口等の目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。
- パスタ等の麺類を茹でる場合は、なべの深さの 1/2 を最大調理量とし、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようにほぐしてからふたを閉めてください。加圧時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の 1/3 を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷(P11参照)してふたを開けてください。
- おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、ふたを開ける際は十分にご注意ください。
- 加圧調理ではなく、温めなおしなどの加熱調理の際、味噌汁、カレー、牛乳などの調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸（噴き出し）を起こすことがあり、火傷や物品破損の恐れがあります。火加減には中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。
 - 強火での急速・急激な加熱は絶対にしないでください。
 - 煮立てる時、再加熱時は、事前にお玉でよくかき混ぜてください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」にしたがってお手入れをしてください。
- 圧力調理で、油を使っの揚げ物は絶対にしないでください。
- 電子レンジ、及びオープンではお使いになれません。
- 料理を長時間なべの中に入れてそのままにしないでください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用頂くためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- 本体取っ手を折りたたんだ状態で、調理したり、火の近くに置かないでください。
収納する際は、なべ本体の温度が十分に下がったのを確認してから取っ手を折りたたんでください。
- ふたについている「取扱い上の注意」(銀色のシール)は大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

この度は、ティファール圧力なべをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められております。



各部の名称

1

圧力ぶたについて

2

取っ手の使い方

3

圧力なべの調理量

4

中かごを使うときは

5

圧力なべ調理の仕方

6

圧力なべの安全設計

7

お手入れの仕方

8

こんなときは…Q&A

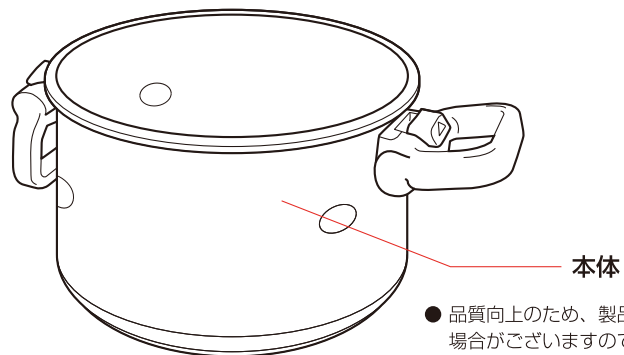
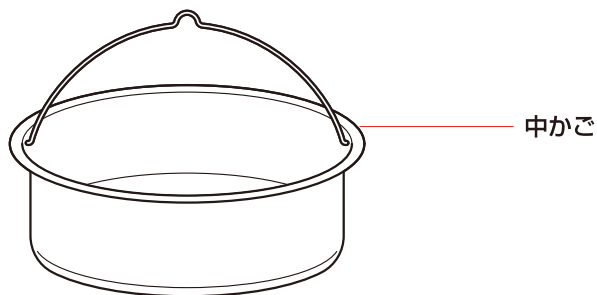
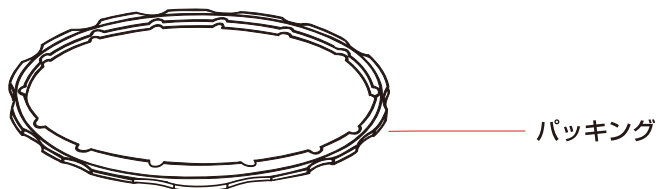
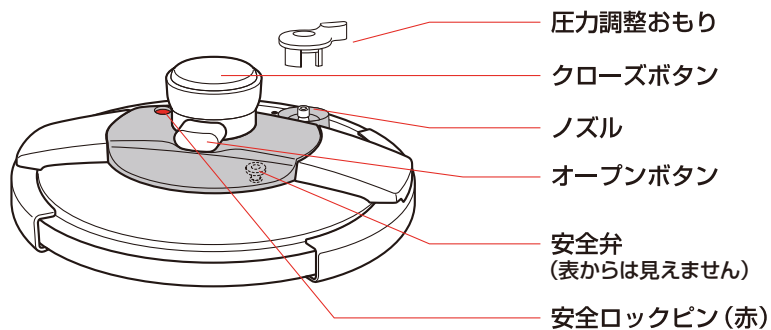
9

アフターサービス

10

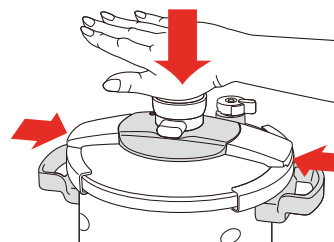
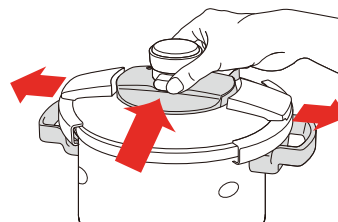
各部の名称

※ふたについている「取扱い上の注意」(銀色のシール)は大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。



● 品質向上のため、製品の仕様を変更する場合がございますので、ご了承ください。

圧力ふたについて



開けるとき

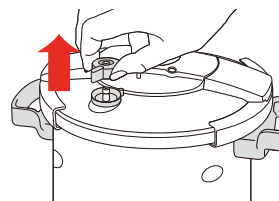
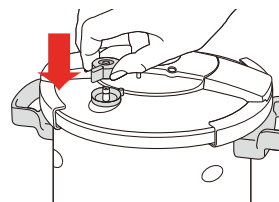
オープンボタンを押してください。
ふたのサイドのロックがはずれます。

閉めるとき

クローズボタンを押してください。
(ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。)

おもりについて


おもりの取り付け方、はずし方



取り付け方

圧力調整おもりは、ノズルに上から垂直に差し込んでセットしてください。

<おもりマークの意味>

 ...かたまり肉などのスピードクッキング (高圧: 80kPa)

 ...野菜などのクッキング (低圧: 50kPa)

 ...蒸気を排出する

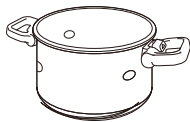
はずし方

圧力調整おもりを押しながらまわして「0」の位置に合わせ、垂直に引き上げてはずしてください。

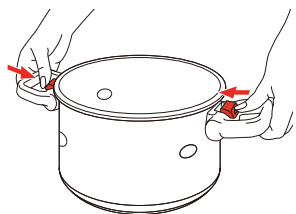
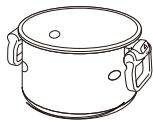
取っ手の使い方

取っ手は、収納するときには折りたたむことができます。

<調理するとき>



<収納するとき>



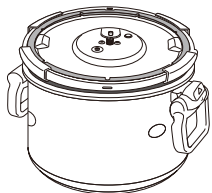
❗ ご使用前に、取っ手の注意書きを
はずしてください。

<折りたたみ方>

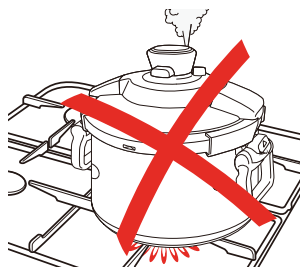
取っ手のグレーのボタンを矢印の方向に押し
てください。



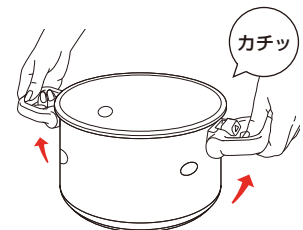
❗ ボタンを押さずに、無理に取っ手を折り
たたむと、故障の原因になります。
絶対におやめください。



収納する時にのみ取っ手を折りたたんでください。
なべ本体の温度が十分に下がったのを
確認してから、取っ手を折りたたんでください。



❗ 取っ手を折りたたんだ状態で調理したり、
火の近くに置かないでください。



<取っ手位置の戻し方>

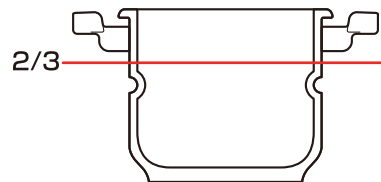
取っ手をカチッというまで、引き上げてください。

圧力なべの調理量

空だきは絶対にしないでください。以下の調理量を守ってください。

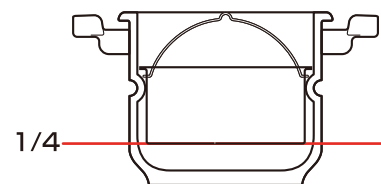
最大調理量

以下の最大調理量を守ってください。



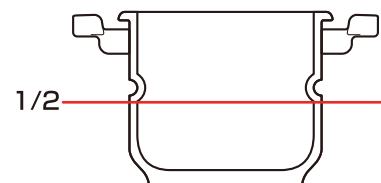
通常のお料理
材料+水分
なべの深さの2/3

※なべ本体の - M - マークが、
なべの深さの2/3の目安です。



豆類
豆+水分
なべの深さの1/4

※付属の中かごを落としふたとして
ご使用ください。

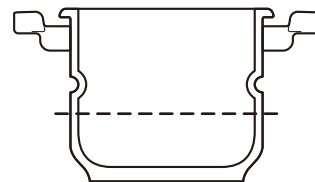


カレーやシチュー、
麺類、おでんなど
材料+水分
なべの深さの1/2

※でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすい
ものはこのようにしてください。

※パスタ等の麺類を茹でる場合は、加圧調理後
に、必ず急冷(P11 参照)してふたを開けてく
ださい。

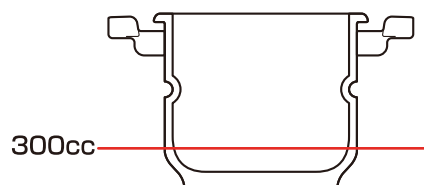
※調理によって量が増える練り物(はんぺん、竹
輪など)を使用したおでんでは、絶対に落とし
ふたを載せないでください。



白米
4合(約3.6カップ) 4.5リットルなべの場合
6合(約5.4カップ) 6リットルなべの場合

※紙やアルミホイル等では、蒸気口等をふさい
でしまう恐れがありますので、落としふたと
してはご使用にならないでください。

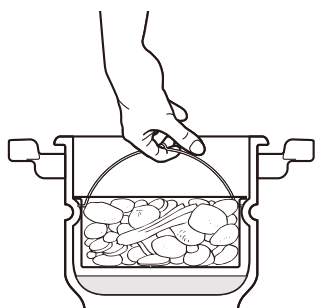
最低調理量



調理される際は、最低300cc以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。
(詳しくはレシピをご参照ください)

中かごを使うときは

5



なべに300cc以上の水を入れて、中かごをなべのくぼみにかけるようにセットします。

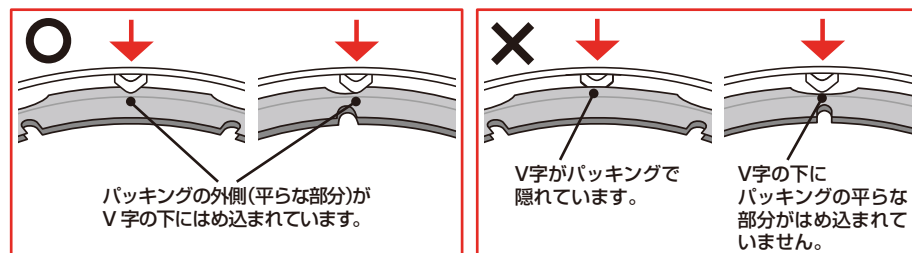
蒸し料理の場合は、目安として、中火10分間で約200cc(1カップ)の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

もち米や乾物等を蒸す場合は、必ず600ccの水を入れてください。水が少ないと、こげつきの原因となります。

! 中かごを使用して調理する際は、調理物が圧力ふたの内側に触れないよう、ご注意ください。

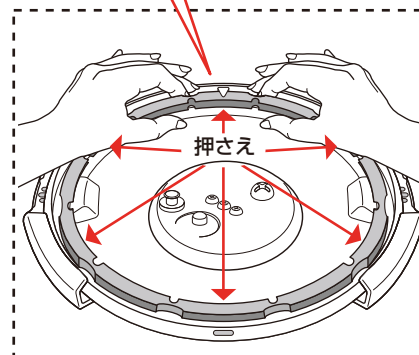
圧力なべ調理の仕方…始める前に

始める前に以下のポイントを、毎回チェックしましょう。



パッキングは正しくセットされていますか？

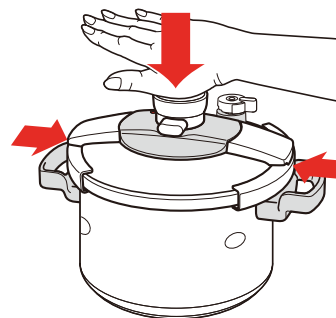
上左図(O)のように、ふたにある6箇所のV字型の押さえの下に、パッキングの外側がはめこまれているか、確認してください。



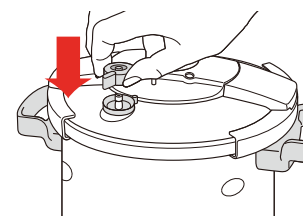
パッキングの取り付け方

- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にします。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。図の赤い矢印部にある6箇所のV字型の押さえの下にパッキングを押し込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押し、一周させてください。

6



ふたをクローズボタンを押して閉めましたか？
(ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。)



ノズルが目詰まりしていないか、おもりを外したふたを明るい方向へかざし、ノズルの穴を覗いてみて、完全な円に見えるかどうか、確認してください。
圧力調整おもりはきちんとノズルについていますか？圧力調整おもりは (高圧) もしくは (低圧) にセットされていますか？

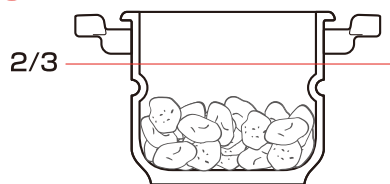
取扱説明書をすべてお読みになられたあと、以下の順序で加圧してください。
* 「お料理ブック」のレシピを参考においしい圧力なべクッキングをお楽しみください。

⚠ 初めてご使用の際、必ず行ってください

- ・中性洗剤を使いスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かしてください。
 - ・ふたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。
 - ・この取扱説明書をすべてお読みいただいてから、始めてください。
- お買い上げいただいたなべを最初に使うときは、なべがきちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いになれるためにも、まず水を使って圧力をかけてください。

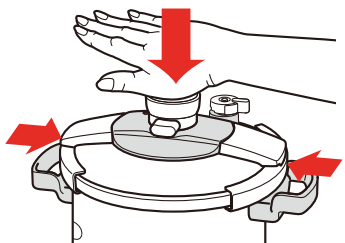
方法：なべの深さの2/3まで水を入れた後以下の②から⑦の手順に従い15分ほど加圧してください。火をとめて、蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピン(赤)が完全に下がったことを確認してからふたを開けます。

1



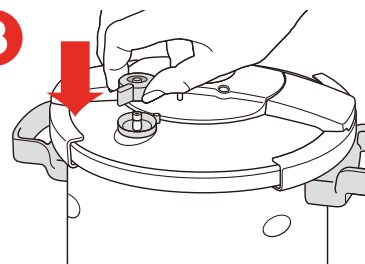
なべに材料を入れます。
P5の最大調理量を必ず守ってください。

2



ふたを閉め、クローズボタンを押します。
(ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。)

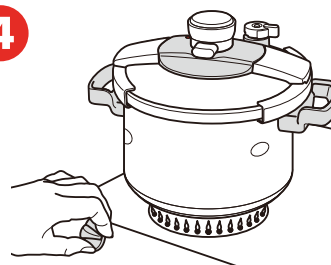
3



圧力調整おもりを (高圧) もしくは (低圧) にセットします。



4

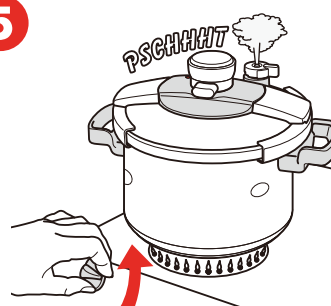


圧力なべを強めの中火(炎がなべの底面より出ない程度)で加熱します。
オープンボタンが手前にくるように圧力なべを置いて調理してください。



本体取っ手を折りたたんだ状態で、調理したり、火の近くに置かないでください。

5



はじめに安全ロックピン(赤)が上がります。
(安全ロックピンは、ふたより上にはとび出しません。)
この時点よりふたを開ける事はできません。
(無理にふたを開けようとししないでください。)

しばらくすると圧力調整おもりから蒸気が出始めます。
シューという音と共に、蒸気が絶えず出始めたら、弱火にして加圧します。一度圧力がかかればごく弱火でも十分に調理できます。

安全ロックピン(赤)が上がるまでは、オレンジ色のパネルとふたの間から多少蒸気が出るがありますが、異常ではありません。

6 加圧が終わったら

時間がきたら火を止めます。調理方法により、そのまま自然放置するか、内部の圧力を下げてふたを開けてください。

蒸らし調理をしたい時（自然放置）

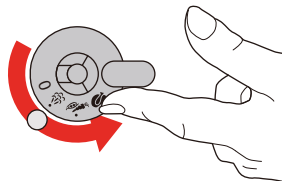
火を止め、安全ロックピン（赤）が下がるまで、圧力を下げずにそのままにしておきます。

火を止めた後も、なべの中は100度以上の高温で調理が続いています。この余熱を利用する料理も多くあり、味を含ませることに有効です。

蒸らし時間の指定があるレシピでは、蒸らし時間が終了したら、おもりを回すかふたに水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

! 蒸らし調理中は、なべ本体が非常に熱くなっています。火傷や故障の恐れがありますので、絶対に取っ手を折りたたまないでください。

すぐにふたを開けたい時：次の2つの方法があります

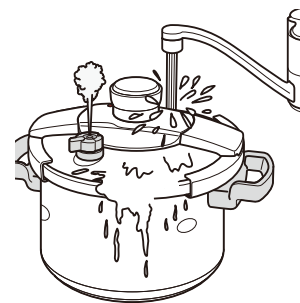


<方法1> おもりを回して蒸気を排出し圧力を下げる方法

<方法1>
圧力調整おもりをゆっくりマークへ回して中の蒸気を排出して圧力を下げます。

! 火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、圧力調整おもりより高温の蒸気が勢いよく排出されますので、充分にご注意ください。

! 調理内容等、場合によっては内容物が蒸気口から排出される場合があります。その際は、火傷に十分注意しておもりを（低圧）もしくは（高圧）の位置に戻し、<方法2急冷>で圧力を下げてください。



<方法2> ふたに流水をかけて中の圧力を下げる方法（急冷）

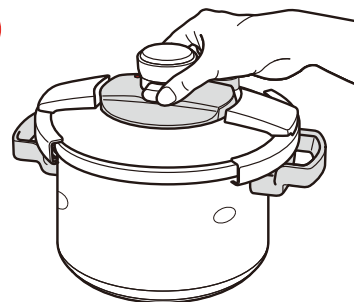
<方法2（急冷）>

ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけて内部の圧力を下げます。（なべの中に水が入る場合がありますので、圧力調整おもりや安全ロックピン（赤）に水がかからないようにしてください。）

! なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。ふたのノブを持って移動することは、危険ですので絶対にしないでください。

! 取っ手が熱くなっていることがありますのでご注意ください。

7



蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピン（赤）が完全に下がった事を確認したら、オープンボタンを押してふたを開けてください。

! 箸などで無理に安全ロックピン（赤）を押し下げないでください。

! 安全ロックピン（赤）、圧力調整おもり周辺は熱くなっていることがありますので、ふたを開ける際はご注意ください。

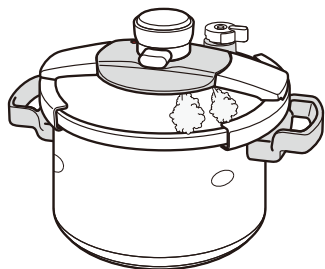
! ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れて火傷する危険がありますので、ご注意ください。ふたを水平に置くことをおすすめします。

圧力なべの安全設計

ティファールの圧力なべには安全のためのシステムがあります。

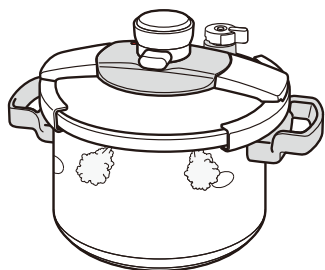
万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっています。



安全弁

圧力調整おもりが正常に作動しない場合、安全弁より蒸気が排出されます。蒸気はノブがあるパネルとふたの間から出るようになっています。



特別設計のパッキング

万一、圧力調整おもり、安全弁共に作動しなかった場合、蒸気はふたと本体の間から出るようになっています。

ご使用いただける熱源



ガス



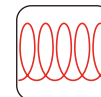
電気プレート
コイル



セラミック
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



電磁調理器
(IH)



100V-
200V
対応

●電磁調理器 (IH) を含む上記の熱源に使えます。



ご注意

- ◆ガスの場合、炎は本体側面までまわらないようご注意ください。
- ◆電磁調理器 (IH) でお使いの場合
- IHクッキングヒーターは、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いのIHクッキングヒーターの取り扱い説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。
- IHクッキングヒーターは、ガスに比べ熱量出力が非常に高く急激に底面が加熱されます。出力(火力)の調節を行い、空だきにご注意ください。
- 効率よく加熱するために、底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。
- まれに一部の電磁調理器で使えない場合があります。
- IHクッキングヒーターは、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- ◆電気プレート、シーズーヒーターでご使用の場合は、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- ◆表面がセラミックプレートの調理器をご使用される場合、なべの底面が濡れていたり、汚れていたりしないよう、きれいに拭きとってからご使用ください。

より永くお使いいただくために **空だきは絶対にしないでください。**

- 永くご使用いただくと本体の内側が黒くなってきたり、線が出てくる場合がありますが、品質には問題ございません。
- 圧力なべが黒くなってきた場合は、ステンレス専用洗剤または磨き粉で洗浄してください。

圧力なべを焦がしてしまったら

- すぐに洗わずに、本体をぬるま湯に浸けてください。
- 漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。



10年くらいご使用になられた圧力なべは、当社お客様相談センターにお問い合わせください。

安全と品質を保証するPSCマーク・SGマークがついています。



PSCマークとは

「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合している事を証明する表示です。



SGマークとは

製品安全協会の認定基準に合格した表示で製品の欠陥により万一ケガなどの人身事故が起きた場合は、協会が損害を賠償します。

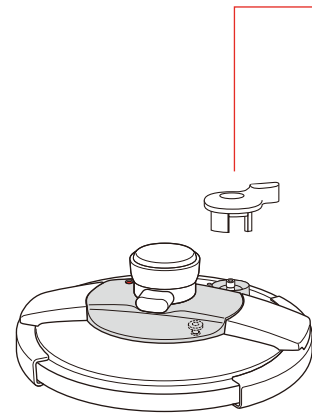


万一、空だきをした場合は当社お客様相談センターまでお問い合わせください。

7 ! 安全システムが作動した場合は、

- まず火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ってください。
- ふたを開け安全弁やノズル、パッキングに汚れがあれば除去し、P15を参照の上、確認してください。

お手入れの仕方

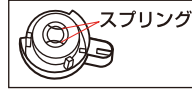


圧力調整おもり

ふたからはずして流水ですすいでよく乾かしてください。

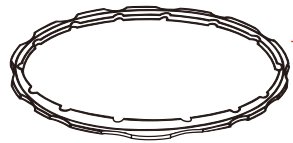
スプリングをはずしたり、折ったりしないようご注意ください。

食器洗い機では洗えません。



ふた

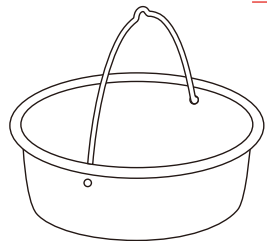
ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。食器洗い機でも洗えます。



パッキング (右ページ参照)

毎回使用後にぬるま湯と中性洗剤で洗い、よく乾燥させてください。

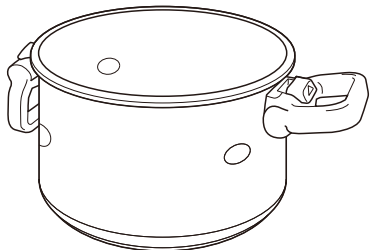
食器洗い機では洗えません。



中かご／本体

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。こびりつきがひどい時は金属たわしをご使用いただけます。(キズが付く場合がありますのでご注意ください)

食器洗い機でも洗えます。

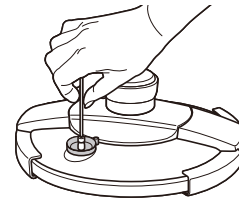


* 漂白剤や塩素系洗剤を絶対に使用しないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。

* お手入れが終わったらよく乾燥させて、ふたを裏返した状態にして、本体にのせて収納します。

* 使用后、底面が虹色に変色または白い固着物が発生する場合がありますが、水に含まれるミネラルとステンレスの表面との反応によるものですので、安心してご使用ください。

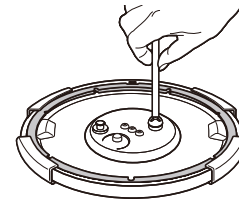
ノズルのお手入れ



明るい方向へかざして目詰まりしていないか確認します。

必要であれば穴に金串などの細長い棒のようなものを差し込んで汚れをとりのぞいてください。

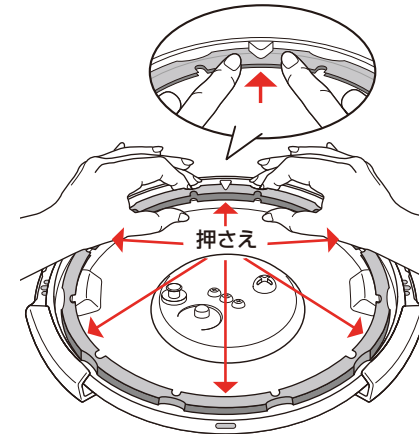
安全弁のお手入れ



流水ですすいでよく乾かしてください。

安全弁は、はし等で押してみても、スムーズに動かさ確認してください。

パッキングの取り付け方





- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にします。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。図の赤い矢印部にある6箇所V字型の押さえの下にパッキングを押し込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。
- パッキングに表裏はありません。

パッキングの交換

* 専用のパッキングをご購入ください。

* ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは1年に1度を目安に交換してください。

こんなときは…Q&A (調理中、おかしいなと感じたらまず火を消してください。)

ふたが閉まらない	<input type="checkbox"/> パッキングは正しくセットしていますか？(P7、15参照) <input type="checkbox"/> ふたのサイドのロックは外れていますか？
空だきをしてしまった	<input type="checkbox"/> 火を止め、すぐに水をかけず、自然に冷ましてください。 <input type="checkbox"/> 当社お客様相談センターへお問い合わせください。
調理中、安全ロックピンが上らない。	<input type="checkbox"/> ふたは正しく閉まっていますか？(P3参照) <input type="checkbox"/> 圧力調整おもりは  または  にセットされていますか？ <input type="checkbox"/> 強火(炎がなべの底面より出ない程度)で立ち上げていますか？ そうでない場合は強火にしてください。 <input type="checkbox"/> 十分な水分は入っていますか？ <input type="checkbox"/> パッキングに亀裂やふたのフチ部分に歪み等の損傷はありませんか？
調理中、安全ロックピンが上がったのに、蒸気口より蒸気が出てこない。	<input type="checkbox"/> 蒸気が出てくるまで数分かかります。 <input type="checkbox"/> 蒸気口や安全弁がつまっていますか？ 火を止め、水を張ったボール等に圧力なべを浸け、または水道水をかけて急冷し圧力を下げてください。安全ロックピンが下がったら、ふたを開けて蒸気口及び安全弁等の汚れを除去してください。
ふたの周りより、蒸気もれる。	<input type="checkbox"/> ふたは正しく閉まっていますか？(P3参照) <input type="checkbox"/> パッキングは正しくセットしていますか？(P7、15参照) <input type="checkbox"/> パッキングが古くなっている場合は交換してください。 <input type="checkbox"/> 本体のフチに歪み等の損傷はありませんか？
ふたが開かない	<input type="checkbox"/> 安全ロックピンは完全に下がっていますか？ そうでなければ、水を張ったボール等に圧力なべを浸け、または水道水をかけて圧力を下げてください。しばらくすると安全ロックピンが下がります。
うまく調理できなかった 焦げ付いた	<input type="checkbox"/> 加圧時間(調理時間)はありますか？ <input type="checkbox"/> 加圧時の火加減は強すぎませんか？ <input type="checkbox"/> 水分の量は足りていますか？

焦げ付いてしまった	<input type="checkbox"/> すぐに洗わずに、なべ本体をぬるま湯に浸けてください。 <input type="checkbox"/> ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。 <input type="checkbox"/> 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。 <input type="checkbox"/> こびりつきがひどい時は金属たわしをお使いください。 (強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください)
安全システムが1つでも作動した	<input type="checkbox"/> まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。 <input type="checkbox"/> 安全ロックピンが下がったことを確認してからふたを開け、安全弁やノズル、パッキングに汚れがあれば除去してください。
いつから加圧時間なの？	<input type="checkbox"/> 圧力調整おもりから絶え間なく蒸気が出始めた時からです。 火を弱めてください。(P8~9参照)
材料の量によって 加圧時間は変わるの？	<input type="checkbox"/> 最大調理量を守ったうえで、材料の大きさをそろえれば、量が増えても減っても、加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。
ごはんを炊いたら 灰色がかった	<input type="checkbox"/> 米のように、タンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は高温高压で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見えることがあります。これは、無害で、味にも影響はありません。
購入時にパッキングに 白い粉が付着している	<input type="checkbox"/> 白い粉は、輸送時にパッキングとふたの固着を防ぐために付いているものです。食用に適したのですが、洗い流してご使用頂けます。
取っ手を折りたたんだり、 引き上げる際に、動きが スムーズでない	<input type="checkbox"/> ご使用を中止し、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

その他、分からない点は、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。