

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

- バ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日本トランスシティ(株)内

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。

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

T-FAL®

ファシール

IH Facile

取扱説明書



ご使用になる前に
必ずお読みください

MADE IN FRANCE

安全にご使用いただくために必ずお守りください

圧力なべ

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、必ず落とし蓋を使用してください。
- ご使用前に蒸気口や安全弁が目詰まりしていないか、必ず点検してください。
- 空炊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、鍋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なってください。
- 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。
- 圧力調理で、油を使つての揚げ物は絶対にしないでください。
- 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(1カップ)の水分が蒸発します。
- 蒸し物をする時は、空炊きを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- と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。
- 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。
- 電子レンジ、及びオープンではお使いになれません。
- 料理を長時間鍋の中に入れた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。

この度は、ティファール圧力なべ「IH ファシール」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います。



各部の名称

1

製品の特長

2

ふたの開け方・閉め方

3

調理量について

4

圧力調整おもりの使い方

5

初めてご使用になる前に

6

調理を始める前に

7

調理中

8

調理が終わったら

9

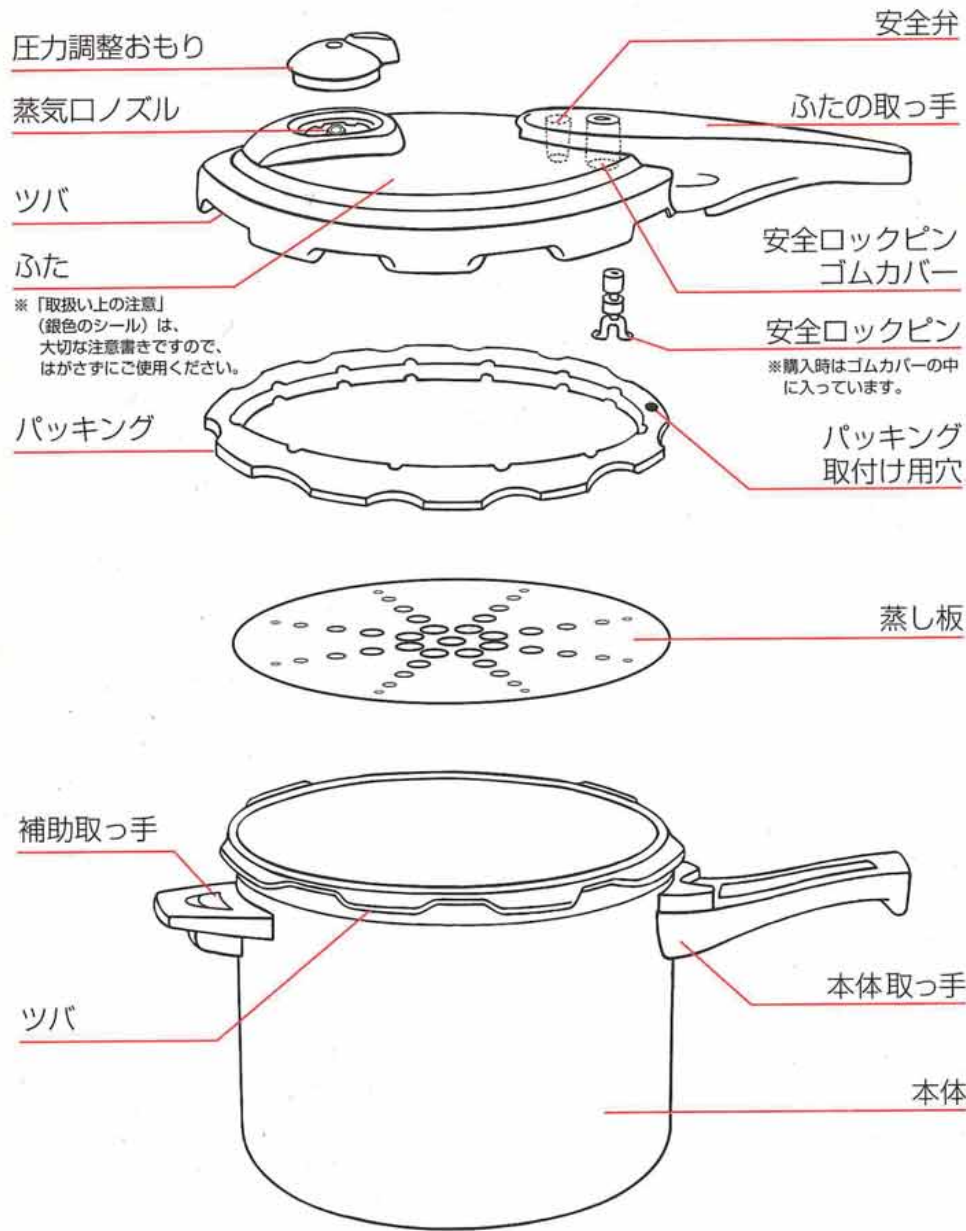
お手入れ方法

10

Q & A・アフターサービス

11

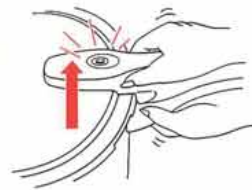
各部の名称



●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。

製品の特長

IH ファシールの安全設計



圧力なべ「IH ファシール」には安全にご使用いただくためのいくつかのシステムがあります。

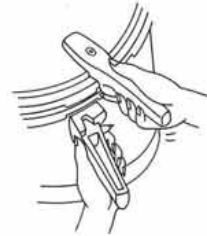
自動安全ロックシステム

ふたが正しく閉まった状態で圧力がかかると、安全ロックピンが圧力を察知して、ふたを自動的にロックするシステムです。

■安全ロックピンは、ふたが正しく閉まった状態でなべ内部に圧力がかかると、その圧力を察知して自動的に上がり、ふたをロックして、開けられなくします。ふたが正しく閉まっていれば、安全ロックピンがわずかな圧力でも察知し、作動します。

■なべ内部に圧力がかかっていない状態だと安全ロックピンは下がったままで、ふたはロックされません。また、圧力調理が終わった後、中の圧力が完全に下がると安全ロックピンが下がってふたのロックを解除します。

❗ふたを開ける際は、必ず安全ロックピンが完全に下がった位置にある事を確認してください。



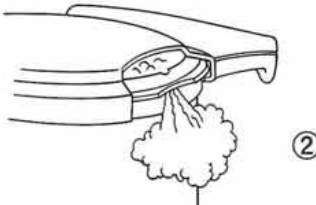
①

三重の安全設計

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、3段階の安全システムが作動するようになっています。

① 安全弁

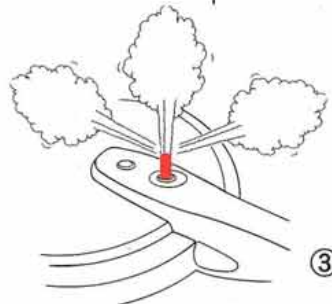
圧力調整おもりが正常に働かない場合、安全弁から蒸気を逃がします。



②

② 特別設計のパッキング

圧力調整おもり、安全弁共に作動しない場合、特別設計のパッキングが働き、本体とふたの間から蒸気を逃がします。



③

③ 安全ロックピン

万一、上記の安全システムが作動しない場合、安全ロックピンがふたの取っ手より飛び出した状態になり、蒸気を逃がします。

安全システムが1つでも作動した場合は…

- まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。
- 安全ロックピンが下がった事を確認してからふたを開け、圧力調整おもり、ノズル、安全弁やパッキングに異状が無いか確認し、汚れがあれば除去してください。
- 安全ロックピンがふたの取っ手より飛び出た状態で作動した場合は、圧力なべを冷まし、安全ロックピンをふたの取っ手内に押し込み正常な位置へ戻してからふたを開け、当社アフターサービスへご連絡ください。

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が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。



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

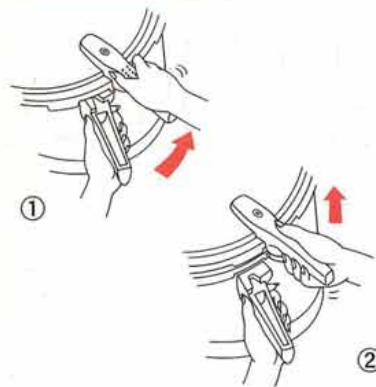


100V-
200V
対応

- 電磁調理器を含むすべての熱源に使えます。
- 電気プレート・コイルをご使用の場合は、その直径がなべの底の直径以内のものをご使用ください。
- セラミック、ハロゲン等をご使用の場合は、なべの底が濡れていたり汚れていないか、お確かめの上ご使用ください。
- ガスでご使用の際は、炎がなべ側面まで回らないようご注意ください。

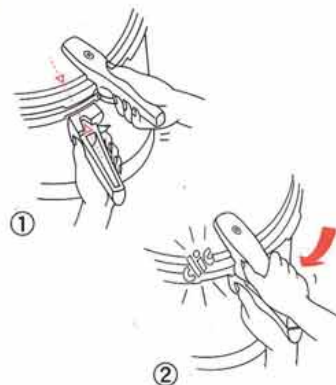
❗ 空炊きは絶対にしないでください。

ふたの開け方



- 左手で本体取っ手(下部)を押さえ、ふたの取っ手(上部)を右側に(逆時計回り)に回します。ふたの▽印と本体取っ手の△印が向かい合った位置でふたをまっすぐ上方へ水平に持ち上げます。

ふたの閉め方



- ふたの▽印と本体取っ手の△印を合わせ、ふたを水平にかぶせません。ふたを時計回りにカチッと音のするところまで回します。

❗ ふたを本体にのせる際は必ず、ふたと本体取っ手の△印を合わせてください。別の位置に合わせるとふたがはずれなくなる場合がありますので、ご注意ください。

万一、はずれなくなった場合は、弊社アフターサービスへご連絡ください。

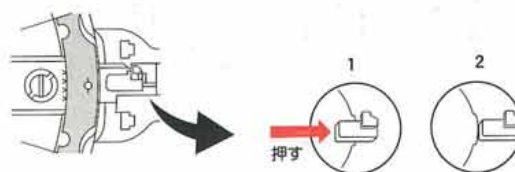
ふたの開閉が堅い場合は、パッキングを水でぬらすか本体のフチ表面に薄くサラダ油を塗っていただくことでスムーズに開閉できます。

※ふたが閉まらない場合は、ふた取っ手裏側の開閉レバーを確認してください。



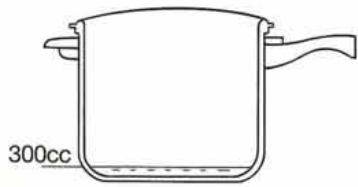
ふたをこのように持ったまま、開閉レバーを押し戻してください。ふたが裏返しになっていると、安全ロックピンが開閉レバー(四角いプラスチック)がひっかかって、戻りませんので、ご注意ください。

ふたの裏側から見た図(取っ手付け根部分の拡大図)



開閉レバーが1図のようになっている場合
2図のように開閉レバーが正しい位置にくるようにしてください。

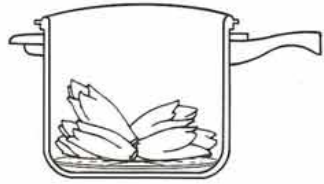
最低調理量



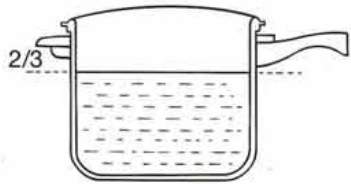
- 調理される際は、最低300cc以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。
(詳しくはレシピをご参照ください)

- 蒸し料理の場合は、300cc以上の水を入れてご使用ください。付属の蒸し板で高さが不十分な場合は、十分な高さのある耐熱性の器等を敷いてください。

目安として、10分間で約200ccの水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水をお入れください。



最大調理量



- なべの深さの2/3が最大調理量です。材料と煮汁を合わせた量がそれ以上にならないよう、ご注意ください。

- 調理によって量が増える練り物(はんぺん、竹輪など)は、水分を合わせた量がなべの深さの1/2を超えないようにしてください。

- 特に豆類に関しては、豆と水分等を合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず落とし蓋をしてください。
(落とし蓋として蒸し板をご利用いただけます)

❗ 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、落とし蓋としてはご使用にならないでください。

白米の最大調理量

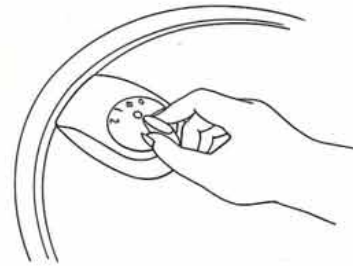
4.5リットルなべ	4合	(約3.6カップ)
6リットルなべ	6合	(約5.4カップ)

※玄米も同様です

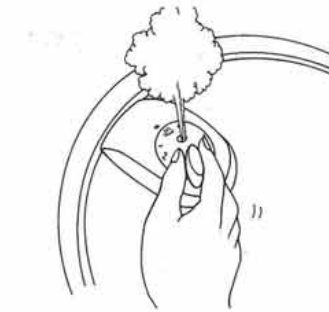
万一、空炊きをした場合は当社アフターサービスへ点検にお出しく下さい。

圧力調整おもりの使い方

目的によっておもりについている4つのマークのいずれかを、丸いポイントにセットしてご使用ください。調理の際は、なべを火にかける前に圧力調整おもりを1もしくは2にセットしてください。



- 1 …低圧調理(作動圧力 50kPa)
野菜などのビタミン、ミネラルの損失を防ぎます。また、煮くずれしやすいものの調理に。



- 2 …高圧調理(作動圧力 80kPa)
肉料理などをスピーディにクッキングします。

- ❖ …調理後、圧力を下げる時に使います。ふたを開ける前に必ずこの位置に圧力調整おもりを合わせ、蒸気が完全に排出されていることを確認してください。

❗ 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。



- 0 マーク…圧力調整おもりの取りはずし取付け時に使います。

圧力調整おもりの取はずし方:

0の位置に上から押しながらあわせ、水平に持ち上げてください。

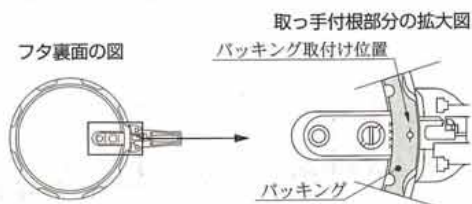


圧力調整おもりの取付け方:

圧力調整おもりの0マークと丸いポイントが合う位置にのせ、そのまま押し込みながら他のマークへ回してください。

初めてご使用になる前に

パッキングの取付け方



圧力なべのパッキングは、毎回左図のようにふた裏面の取っ手付根部分の突起にパッキングの穴を合わせてください。

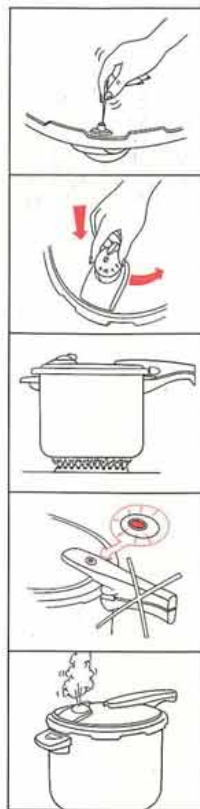
(パッキングに表裏はありません)

正しくセットされていないと、圧力をかけた際に、ふたのフチより蒸気もれる事があります。

- 鍋の深さの2/3まで水を入れます。
- 圧力なべのふたをしてください。
- 圧力調整おもりを2の位置にセットします。
この時、取っ手の穴の内部にある安全ロックピンの位置を確認してください。この位置が安全ロックピンが下がった状態です。
- 強火**(炎がなべの底面より出ない程度)で加熱します。
- お湯が沸いてくると、安全ロックピンの穴から上に向かって蒸気が上がってきます。(これは異常ではないので加熱を続けてください。)しばらくすると蒸気に押し上げられて安全ロックピンが上がり穴から出ていた蒸気が止まります。規定の圧力に達すると圧力調整おもりから蒸気が出はじめます。(安全ロックピンが上がるまで、多少時間がかかる場もあります。)
- 弱火にし15分ほど加圧してください。
- 火を止め、圧力調整おもりを徐々にマークへ回し蒸気を排出します。もしくは左図のように、なべを水の張ったボール等につけ、ふた部分へ蛇口の流水を約1分程度かけてください。
- 蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピンが完全に下がった事を確認してから、ふたを開けます。
- 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。

メモ：鍋の内側にしみが出る場合がありますが、ステンレスの品質はわかりません。これは硬質の水によるものであり、取り除く場合は、ステンレス専用洗剤で洗うか、磨き粉で磨いてください。

調理を始める前に



■ ご使用前には毎回必ず、圧力調整おもりをはずし蒸気口ノズルの穴が目詰まりしていないか、ふたを明るい方向へかざし、ノズルの穴を覗いてみて確認してください。汚れがあれば竹串のようなもので除去してください。

■ パッキングが取付けピンに正しくセットされている事、安全ロックピンのゴムカバー内に安全ロックピンが全部入っている状態である事、また、食べ物のカス等が詰まっていないか確認してください。(12頁参照)

■ 圧力調整おもりをふたにセットしてください。

■ ふたを閉め、圧力調整おもりをレシピにしたがい、1もしくは2の位置にセットしてください。

■ 圧力なべを**強火**(炎が底よりでない程度)にかけます。

まもなく、安全ロックピンが上がります、この時点よりふたを開ける事はできません。

■ シューッと音と共に、圧力調整おもりより蒸気が絶えず出始めたら、圧力調理の始まりです。

しばらく火にかけても、安全ロックピンが上がらない、圧力調整おもりより蒸気が出てこない場合は以下の点を確認し、最初からやり直して下さい。

- 圧力がかかるまでには数分かかります。
- 水分は充分に入っていますか？
- 圧力調整おもりを1または2にセットしていますか？
- ふたは正しく閉まっていますか？
- パッキングに亀裂やふたのフチに歪み等の損傷はありませんか？

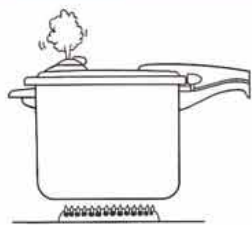
安全ロックピンが上がったにもかかわらず、いつまでも蒸気が出てこない場合は…

- まず火を止め、圧力なべを水を張ったボール等につけて、圧力を下げてください。
- 圧力調整おもりや蒸気口に汚れがあれば、除去してください。

安全ロックピンが上がっていないにもかかわらず、圧力調整おもりから蒸気が出ている場合は…

- 圧力調整おもりは正しくセットされていますか？ P.7の手順に従い、もう一度取付け直してください。その際、レバーで1と2の間を数回動かして確認してください。

調理中



- シューッと蒸気の音が絶え間なく出始めたら、火を弱めてください。一度圧力がかかれば、弱火で十分に調理できます。

- ❗ 調理中はそばを離れないでください。また、お子様が近くに居る時は特に注意してください。

- 火を弱めたら、レシピにしたがい加圧時間を計ってください。
- 所定の加圧時間が来たら、火を止めます。

ふたのフチより蒸気が出ていたら、以下の点を確認してください。

- ふたは、正しく閉まっていますか？
- パッキングは正しい位置にセットしていますか？
- ふた、安全弁、圧力調整おもりやパッキングに汚れがあれば、除去し、最初からやり直してください。

もし、安全システムが1つでも作動したら…

- まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。
- 安全ロックピンが下がった事を確認してからふたを開け、圧力調整おもり、ノズル、安全弁やパッキングに異常が無いか確認し、汚れがあれば除去してください。
- ふたの取っ手より安全ロックピンが飛び出た状態で作動した場合は、弊社アフターサービスへご連絡ください。

調理が終わったら



- 所定の時間になり火を止めたら、以下の2つの方法で圧力を下げてください。蒸らす必要のある料理は、火を止めた後も中の圧力を抜かず、料理の説明にしたがってください。

メモ：蒸らし時間を有効的に！
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。中の圧力を抜かずに、この余熱を利用して蒸らす料理も多くあり、味をしみこませる事にも有効的です。

圧力の下げ方

- ① 圧力調整おもりを徐々にマークにセットしてください。

- ❗ 高温の蒸気が勢よく排出されますので、十分にご注意ください。調理内容によっては、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、②の急冷方法で圧力をさげてください。

- ② 急冷方法：ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけてください。その際、なべの中に水が入る場合がありますので、圧力調整おもりと安全ロックピンに水がかからないようにしてください。または、水を張ったボール等になべを浸けても急冷できます。



- 安全ロックピンが下がったら、圧力が下がっています。ふたを開けてください。

- ❗ 箸などで無理に安全ロックピンを押し下げようとする事は、絶対にしないでください。
- ❗ パッキングのミゾに熱い煮汁がたまっている事がありますので、ふたを立てて持ち上げないでください。
- ❗ 圧力なべを移動される際は、鍋つかみ等を使い、取っ手のみを握ってください。
- ❗ 補助取っ手下部のネジが熱くなっている場合がありますので、直接触らないようにご注意ください。

圧力なべのふたを開ける事ができなかった場合は…

- 安全ロックピンが下がっていますか？
もし、そうでなければ、水を張ったボール等に圧力なべを浸けて、圧力を下げてください。しばらくすると、安全ロックピンは下がります。

うまく調理できなかった、焦げた場合は、以下の点を確認してください。

- 火力調節
- 加圧時間(調理時間)
- 圧力調整おもりの選び方
- 水分の量

お手入れ方法

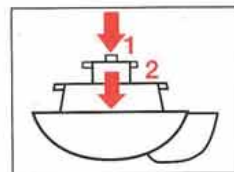
- ❗ 調理物をなべの中に残さないでください。
- ❗ 漂白剤や塩素系洗剤を、絶対に使用しないでください。

- ご使用後は、ぬるま湯で中性洗剤とスポンジを使って洗ってください。

- 本体のお手入れ方法 …………… ■ 本体は食器洗い機に入れる事ができます。
- ふたのお手入れ方法 …………… ■ ふたは、ぬるま湯で中性洗剤とスポンジを使って洗ってください。

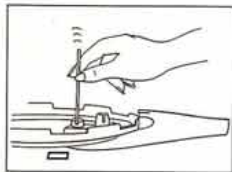
- ❗ ふたは、絶対に食器洗い機に入れないでください。
- ❗ ふたを水に浸けた状態にしないでください。

- パッキングのお手入れ方法 …………… ■ ご使用後は、洗ってから収納してください。



- 圧力調整おもりのお手入れ方法 ……………

- 圧力調整おもりは水ですすいでください。また左図のようにおもりを逆さまにして、バネの部分がスムーズに動くかどうか確認してください。
- お手入れ後はよく乾燥させてから、ふたにセットして1, 2とスムーズに回るかどうか確認してください。



蒸気口のお手入れ方法

- 圧力調整おもりを取りはずした状態で、ふたを明るい方向へかざし、蒸気口の穴がきれいに通っているか確認し、汚れがあれば竹串等を挿し込んで掃除してください。

安全弁のお手入れ

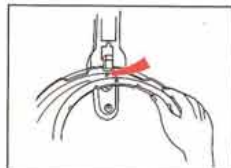
- 安全弁に汚れが付着していたら、除去してください。
- 竹串等で左図のように押し試みて、パネがスムーズに動くかどうか確認してください。

収納方法 ■ ふたは裏返した状態で、本体にのせてください。

より長くお使いいただくために ■ 空炊きは絶対にしないでください。

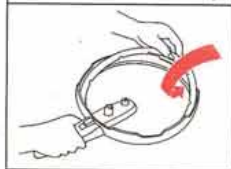
圧力なべが黒ずんできた場合には ... (長くご使用いただくと本体内側が黒ずんでくる場合がございますが、品質には問題ございません。)

- ステンレス専用洗剤または、磨き粉で洗浄してください。



パッキングの交換

- 「IH ファシール」専用のパッキングをご購入ください。
- パッキングは、ふたの取付け用の突起にセットしてください。
- ふたのフチにパッキングをセットしたら、ふたにピッタリと付いた状態か確認してください。



- ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは一年に一度位を目安に交換してください。
- 10年くらいご使用になられた圧力なべは当社アフターサービスへ点検に出される事をお勧めします。

圧力なべで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。

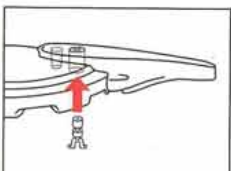


安全ロックピンのお手入れ

安全ロックピンやゴムカバーに汚れが付着したら、取り外して洗ってください。

安全ロックピンの外し方

- なべの中に何も入っていない状態にして、ふたを閉め、箸の先でふたの上から安全ロックピンを下へ強く押し込んでください。安全ロックピンが、なべの中に落ちます。



安全ロックピンの取付け方

- 図のようにふたの裏側のゴムカバー内に完全に押しこんで取付けてください。

Q & A (調理中おかしいなと感じたら、まず火を止めてください。)

ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 正しい位置で閉めていますか？ ■ パッキングは正しくセットしていますか？ ■ 取っ手下部のレバーがロックされていたら解除してください。(P5参照)
空炊きをしてしまった	■ 当社アフターサービスへ点検にお出しく下さい。
調理中、安全ロックピンが上がらない、圧力調整おもりより蒸気が出てこない	■ 蒸気が出てくるまでは数分かります。
…上記の状態が続くようであれば次の点を確認してください	<ul style="list-style-type: none"> ■ 強火(炎がなべの底面より出ない程度)で立ちあげていますが、もしそうでなければ強火にしてください。 ■ 十分な水分は入っていますか？ ■ 圧力調整おもりは1または2にセットされていますか？ ■ ふたは正しく閉まっていますか？ ■ 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にもかかわらず、蒸気口より蒸気が出てこない	■ 火を止め、水を張ったボール等に圧力なべを浸け圧力を下げてください。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。
ふたの回りより蒸気漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたは正しく閉まっていますか？そうでなければ閉め直してください。 ■ パッキングは正しくセットしていますか？ ■ パッキングが古くなっている場合は、交換してください。 ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 安全ロックピンは完全に下がっていますか？もし、そうでなければ水を張ったボール等に圧力なべをつけ圧力を下げてください、しばらくすると安全ロックピンは下がります。 ■ ふたの開閉が堅い場合は、パッキングの汚れを中性洗剤でよく洗浄し、パッキングを水でぬらすか、本体のフチに薄くサラダ油を塗っていたことでスムーズに開閉できます。 ■ 上記2つ以外の場合は開閉装置の不具合も考えられますので、当社お客様相談センターへご連絡ください。
うまく調理できなかった、焦げ付いた	<p>以下の点を確認してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 加圧時間(調理時間) ■ 圧力調整おもりの選び方 ■ 加圧時の火加減 ■ 水分の量
焦げ付いてしまった	<ul style="list-style-type: none"> ■ すぐに洗わずに、本体をぬるま湯につけてください。 ■ 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。
安全システムが1つでも作動した	<ul style="list-style-type: none"> ■ まず火を止めて圧力なべを冷ましてください。 ■ 安全ロックピンが下がった事を確認してからふたを開け、圧力調整おもり、ノズル、安全弁やパッキングに異常がないか確認し、汚れがあれば除去してください。 ■ 安全ロックピンが飛び出た状態で作動した場合は、当社アフターサービスへ点検にお出しく下さい。
いつから加圧時間なの？	■ 圧力調整おもりから絶え間なく蒸気が出始め、火を弱めた時からです。
材料の量によって、加圧時間はかわるの？	■ 最大調理量を守った上で、材料の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、ネズミ色になった	■ 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、高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見ることがあります。これは、無害で、味にも影響はありません。
△印を合わせずにふたを閉めたためふたがはまり込んでしまった場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 本体とフタのツバが重なり合っていないことを確認して、ふたのフチが折れこんでいない方にドライバーなどを下から指し入れ、そのまま90°持ち上げてははずします。 ■ 前述の方法で外れない場合は、無理をせず、当社お客様相談センターへご連絡ください。

*その他、分からない点は、当社までお問い合わせください。