

取っ手のとれるティファール

インジニオ・ネオ シリーズ



※セット内容は製品により異なります。

安全にご使用いただくためのしおり

この度はティファール製品をお買い上げいただき、
誠にありがとうございます。

ご使用になる前にこのしおりをよくお読みのうえ、
大切に保管してください。

初めてご使用になる前に



- ・ご使用になる前に、必ず各部に不具合がないことをご確認ください。き裂や破損、へこみ、曲がり等の異常がある場合はご使用をおやめください。
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用前にお買い求めの店またはお客様相談センターまでご連絡ください。
- ・本製品の底面にステッカーが付いている場合は、前もってはがしてください。
- ・スポンジに中性洗剤をつけて洗い、流水でよくすすいでください。

安全にお使いいただくためのご注意

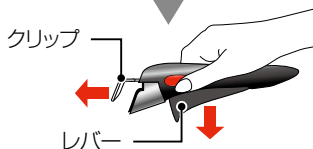
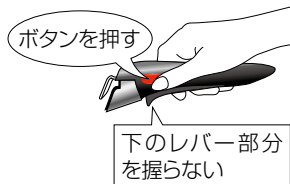
- ・本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- ・本製品には必ず専用取っ手をご使用ください。
- ・本製品付属の取っ手は、「取っ手のとれるティファール」以外にはご使用にならないでください。
- ・空だきは絶対におやめください。
- ・ストーブの上で使用しないでください。
- ・電子レンジにはご使用になれません。
- ・冷凍庫および冷凍室ではご使用になれません。
- ・オーブンで使用するときは、取っ手、ふた類（別売り）を外してください。（耐熱温度 210 度 / 最大 1 時間まで）
- ・急激な衝撃を与えないでください。また、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- ・パッケージ類のフチ等で、手を切らないようご注意ください。
- ・製品の使用時、フチ等で手を切らないようご注意ください。

取っ手のセットの仕方

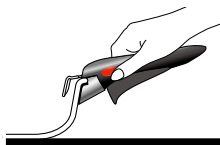
- 1** 取っ手の左右にあるボタンを、人差し指と親指で押します。

ご使用はじめはボタンが固い場合があります。
そのときは、ボタンを強く両手で押し込んでください。(その際、取っ手下部のレバーを握らないようにしてください)

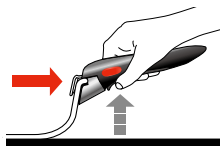
レバーが下がって、クリップが開きます。



- 2** 取っ手の先端のクリップで鍋・フライパン等本体のフチを挟むようにセットします。



- 3** 取っ手下部のレバーを、取っ手の中に押し込みます。
レバーが取っ手に押し込まれると、取っ手が固定されます。



※ 調理中、あるいは取っ手を持って鍋・フライパン等を持ち運びする際は、取っ手が本体に固定されていることを確認してから、レバーをしっかり握って持ちあげてください。

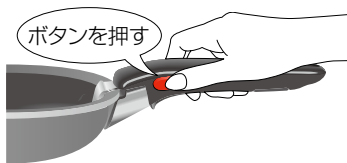
レバーをしっかり握らないと、鍋・フライパンが突然外れ、やけどやキッチン設備等が損傷する可能性があります。その際、両サイドのボタンには絶対に触れないようにご注意ください。

※ エッグロースターに取り付けるときは、2つの短い面のうち、大きくカーブしている面のフチ中央に取り付け、きちんと固定されたことを確認してください。誤った場所に取り付けると、しっかりとセットできず大変危険です。

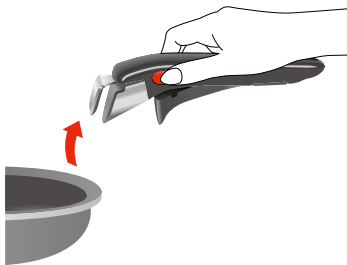
- ※ ご使用の際は、クリップ等に指を挟まれないようご注意ください。
- ※ 落下、衝撃等により鍋やフライパン等本体に変形が生じた場合は、取っ手が正常に使用できなくなる恐れがありますので、ご使用を控え、新しい本体をご使用いただくことをおすすめします。

取っ手の外し方

- 1** 鍋・フライパン等本体に取っ手がついている状態で、左右にあるボタンを、人差し指と親指で押します。



- 2** レバーが下がって、クリップが開くので、取っ手を本体から外します。



- ※ 取っ手の着脱により、鍋・フライパン等本体のフチのコーティング面にキズがつくことがあります。製品の機能には影響ありません。
- ※ 取っ手を外すときは、必ず平らな場所で行ってください。
- ※ 鍋・フライパン等本体に取っ手を取り付ける前に、状態を確認し、火・熱・落下等により取っ手に損傷（ひび、割れ、欠損、溶解）がある場合はご使用を中止し、新しい取っ手をご使用ください。
- ※ ご使用後に鍋・フライパンから正常に取っ手が外れない、または外しにくい場合は、ご使用を控え、お客様相談センターにご連絡ください。

調理時のご注意

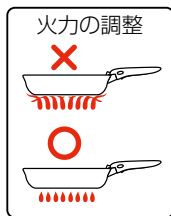
- ・ 強火でのご使用は避けてください。
取っ手をつけたまま強火で使用すると、取っ手が焼損し、正常に使用できなくなったり、鍋・フライパン等本体を保持できなくなって、落下ややけどにつながる恐れがあります。また、鍋・フライパン等の底面変形の原因にもなります。
- ・ 加熱調理中、および直後は、鍋・フライパン等本体が熱くなっております。やけどをする恐れがありますので、十分にご注意ください。特に小さなお子様の手にふれることのないようにしてください。
- ・ 調理中、調理直後は取っ手が熱くなる場合がありますので、ご注意ください。
- ・ 小さな鍋・フライパン・エッグロースターを使って少量の調理をする際、不安定になる場合がありますので、取っ手を持って調理してください。
- ・ ガスコンロの種類や形状によっては、鍋・フライパン・エッグロースターがコンロの上で傾いたり、場合によっては落下し、やけどする恐れがありますので、十分にご注意いただき、コンロの上での安定を確認したうえでご使用ください。
- ・ 長時間加熱する場合は、コンロの上でも取っ手を外してご使用ください。
- ・ 食材を動かしたりひっくり返す際は不安定になりますので、必ず取っ手を取り付けて握り、コンロから傾いたり落ちないようにして調理してください。
- ・ フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれの原因になります。
- ・ 天ぷら等の料理に際しては、油の温度を 200 度以上に上昇させないでください。
- ・ 揚げ物にお使いになるときは、火災ややけどの危険がありますので、下記の点にご注意ください。
 - ① 直径 16cm 以下の鍋・エッグロースターは、引火する恐れがあるので使用しないでください。

-
- ② 油量は本体の深さの半分以下にしてください。
 - ③ 短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがありますので、調理中は絶対そばを離れないでください。
 - ④ ふたをしないでください。油の温度が異常に高くなり危険です（揚げ物以外の調理であれば、ふたはご使用いただけます）。
 - ⑤ 水や水気の多い材料はできるだけ入れないでください。油がはねてやけど等の恐れがあります。
- ・ 味噌汁、カレー、牛乳等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、やけどや物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、また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。
 - 煮立てるとき、再加熱時は事前によくかき混ぜてください。
 - ・ フライパンにフライパンより小さなサイズのふたをお使いになると、外れなくなる場合がありますので、ご注意ください。

ノンスティック製品をより長くご使用いただくためのご注意

この製品は、調理面に「ふっ素樹脂コーティング」を施してあり、食材のこびりつきを防ぐノンスティック効果を発揮します。より長くノンスティック効果を保つため、下記の点にご注意ください。

- ・ **空だきは絶対におやめください。** 内側のコーティングをいためてこびりつきやすくなったり、底面変形、取っ手破損の原因になります。また、IH（電磁調理器）対応製品の場合、底面が変形するとはり底がはがれる原因にもなります。
- ・ お餅やおにぎり等を焼く時は、食材がふれていない部分が空だし状態になるので、時々食材を動かしてください。
- ・ 調理する際は、必ず油をひいてご使用ください。ノンスティックコーティングは消耗品です。**強火は避けてください。**
- ・ 本製品は熱伝導に優れたアルミニウム合金でできています。中火または弱火で十分です。本体の側面や取っ手まで火が回るような強火は、本製品のノンスティック効果を劣化させるばかりではなく、取っ手がこげたり破損する原因ともなります。
- ・ 金属製のフライ返し等の調理器具は、コーティング面にキズをつけないよう、角の丸いものをご使用ください。より長くお使いいただくために、ナイロン樹脂製、シリコン製または木製のものをおすすめします。
- ・ 内側のコーティングや取っ手の損傷を防ぐためにも、熱源の中央に鍋・フライパン等本体が位置するように加熱してください。
- ・ 酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。腐食を避けるために、調理後は早めに洗ってください。
- ・ 調理後は、腐食防止のため料理を長時間（目安として一昼夜以上）本製品に入れたままにしないでください。
- ・ コーティングは食品衛生法の規格に適合しており、長期間の使用において、万一キズついてはがれ体内に入っても、自然に排出されますのでご安心ください。
- ・ 連続して調理する場合は、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理のたびに中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。



お知らせマークの使い方

適温になると図のように模様が消えて、食材を入れるタイミングをお知らせします。



まだまだ



今です

※ イメージです。火加減・照明等により見え方が異なる場合があります。

- ・炒め物や焼き物の場合、鍋・フライパンを火にかけ油をなじませ、「お知らせマーク」の模様が消えたらすぐに調理を始めましょう。調理中の火加減はレシピに合わせて調節してください。
- ・「お知らせマーク」の模様が消えるまで、中火の使用で約1分半程かかります。
- ・「お知らせマーク」の模様が消えたら、調理を始めてください。そのまま放置すると「空だき」状態になり、マークが赤黒く見えることがあります。
- ・「お知らせマーク」の模様が消えた後の空だきは絶対におやめください。内側のコーティングをいため、本体変形、取っ手破損の原因になります。
- ・多量の油・水分を使用した際は「お知らせマーク」の模様が消えるまで時間がかかり調理開始の目安になりませんので、ご注意ください。
- ・バター等は、「お知らせマーク」の模様が消えるまで待つとこげる場合がありますので、模様が消える前に材料を入れてください。
- ・キッチンの照明が暗い場合は、模様の消え方が見えづらいことがあります。

IH(電磁調理器)でお使いの場合のご注意

※ セットにより異なります。

- ・IH(電磁調理器)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(電磁調理器)の取扱説明書をお読みのうえ、適切な出力でご使用ください。
- ・IH(電磁調理器)は、ガスに比べ熱出力が非常に高く急激に底面が

加熱されます。出力（火力）の調節を適切におこない、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IH（電磁調理器）でご使用になれない場合があります。
- ・天ぷら・揚げ物モードではご使用になれないこともあります。お使いのIH（電磁調理器）のメーカー推奨もしくはIH（電磁調理器）付属の天ぷら鍋をご使用ください。
- ・IH（電磁調理器）で使用する場合、調理中に金属の微振動音（ジー、ブーン等）がする場合がありますが、安全性および機能的には問題ありません。

外箱の表示マークをご確認ください。

- ・IH（電磁調理器）でご使用いただける製品は、外箱にIH（電磁調理器）表示マークのある製品のみとなります。



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



IH
（電磁調理器）



100V-
200V
対応

- ・食器洗い機をIH（電磁調理器）対応製品に使用される場合、アルカリ性の洗剤をお使いになられるとアルミニウム合金が腐食し、はり底がはがれることがあります。

ガラスぶた付き製品の場合



※ セットにより付属品は異なります。

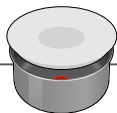
つまみは上下に動く可動式です。ガラスぶたを重ねるとつまみ部分が平らになり、すっきり収納できます。

ガラスぶたをお使いの場合のご注意

- ・ガラスぶたに急激な衝撃を与えないでください。また、破損の恐れがありますので、急激な温度変化をさせないでください。
- ・火のそばに置かないでください。

- ・耐熱ガラスではありません。
- ・熱くなった鍋・フライパン等に冷たい状態のふたを使用したり、熱くなったふたを急に水に浸したりしないでください。
- ・ガラスふたが破損した場合、破片が鋭利なかけらとなって激しく飛散するので、ご注意ください。
- ・ガラスふたにキズがつくような取り扱いは避けてください。
- ・洗浄の際に、金属たわし、研磨剤の入った洗剤・スポンジを使用するとキズがつくことがありますので、避けてください。
- ・オープン、電子レンジではご使用にならないでください。
- ・冷凍庫、および冷凍室ではご使用にならないでください。
- ・ガラスふたに付いている取り扱い説明シールははがさないでご使用ください。
- ・ガラスふたをご使用の際は、一緒にご使用になる鍋・フライパン等本体のサイズをご確認ください。サイズの合わないガラスふたをご使用になると、ふたの損傷につながる可能性があります。
- ・ガラスふた本体やつまみ部分が破損した場合は、使用を中止してください。
- ・ガラスふたのつまみがぐらつく場合はマイナスドライバーでネジをしめ直してください。つまみが外れると、ガラスふたが落下して危険です。
- ・多量の油を入れる料理には、ガラスふたを使用しないでください。
- ・ガラスふたが熱くなっているときに、ふたのつまみを持つ場合は、ガラス部分に手を触れると危険ですので、ご注意ください。
- ※ セットによっては、ガラスふたが付属しないものもあります。
- ※ セット内容は外箱をご確認ください。
- ※ ガラスふたは単品でご購入いただけます（一部サイズを除く）。

シールリッド付き製品の場合



- ※ セットにより付属品は異なります。

お料理を一時保存するときにふたができます。

シールリッドをお使いの場合のご注意

- ・ご使用はじめはシールリッドが固い場合があります。そのときは、鍋にシールリッドを載せて中央を手のひらで押しながら、シールリッドのフチを鍋内部に横から指で押し込んでください。

- ・加熱中はご使用になれません。
 - ・食材や鍋が熱いうちは、シールリッドでふたをしな
いでください。
 - ・お料理の長時間（目安として一昼夜以上）の
保存は避けてください。鍋・フライパン等本体が
腐食し、コーティング剥離の原因となります。
 - ・シールリッドは火のそばに置かないでください。
 - ・オーブン、電子レンジではご使用にならないでください。
 - ・冷凍庫、および冷凍室ではご使用にならないでください。
 - ・シールリッドをした状態で移動する場合は、中身をこぼさないようご注
意ください。
 - ・食器洗い機を使用せず手洗いしてください。
- ※ 取っ手、シールリッド、ガラスぶたはオープンで加熱しないでください。
- ※ IHキャストラインのソースパンには、シールリッドは使用できません。
- ※ シールリッドは単品でご購入いただけます（一部サイズを除く）。



ご使用後のお手入れ

- ・ご使用後は、本製品をすぐに水に浸したり、冷水をかける等、急激な
温度変化をさせず、自然に冷めるのを待ってください。底面の変形防
止になります。
- ・ある程度冷めてから、スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
洗い残しはこびりつきの原因になります。
- ・汚れがこびりついたときは、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
汚れが取れにくいときは、中性洗剤を溶かした水を入れて5分程度沸騰
させる（この際、空だきにご注意ください）と、こびりつきの状態にもよ
りますが、取れる場合があります。
- ・専用取っ手を外して、本体と取っ手を別々に洗ってください。
- ・取っ手が食材や調味料等で汚れた場合は、スポンジに中性洗剤を
つけてよく洗ってください。クリップを開き、クリップと取っ手の間の
汚れもスポンジや柔らかなブラシ等で洗ってください。取っ手の内部
に汚れや洗剤の成分が残らないように、取っ手が開いた状態で流水で

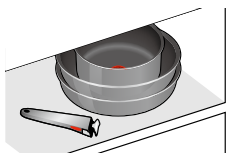
よくすすぎ、開いたままよく乾燥させてください。クリップを下にして立てかけていただくと水が切れやすくなります。

- ・漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。
- ・金属たわし、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等はコーティング面をキズつけるので使用しないでください。こげつき等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないでください。
- ・食器洗い機もご利用になれます。ご利用になる場合は、食器洗い機およびご使用になる洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認のうえ、従ってください。外面がほうろう加工の場合、輝きと色合いをより長く保つために、手洗いをおすすめします。

本体がアルミニウム製で、底面に銀色の金属部分がある製品の場合は、銀色部分が食器洗い機の使用により黒く変色する場合がありますが、製品の機能には影響ありません。(ステンレス製品の場合は除きます)

- ・シールリッドと専用取っ手は食器洗い機で洗浄できません。
- ・洗った後は、水分を十分に拭きとってから収納してください。火にかけて乾かす必要はありません。
- ・湿気の多いところで保管したり、塩分や酸等を含んだ汚れが付着したまま放置すると、腐食する場合がありますので、ご注意ください。

- ※ 収納の際は、本体のサイズが大きいものを下にし、サイズが小さいものを順に上に重ねてください。同じサイズのフライパンとウォックパン/ソテーパンの場合は、フライパンを下にしてください。ウォックパン/ソテーパンを下にすると、ぴったりと重なり外れにくくなります。



取っ手のとれる
ティファールの製品情報、
レシピ、オンラインショップ
はこちらから

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル東館4F

お客様
相談センター



0570-077772

受付時間：月～金9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)
※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

