

T-fal®

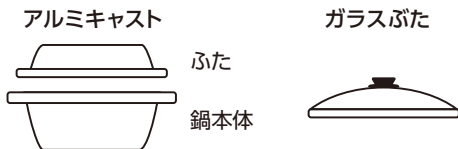
取扱説明書

キャストライン アロマ オール・イン・ワン ポット



安全にご使用いただくためのしおり

製品内容



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、緩み、ぐらつき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相談ください。
- ・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。
- ・電子レンジではお使いになれません。オーブンではお使いいただけます。(鍋本体とアルミキャストのふたのみ、耐熱温度210度/最大1時間まで)
- ・冷凍庫および冷凍室ではお使いになれません。
- ・加熱調理中、および直後は、本体や取っ手、ふたのつまみ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、十分ご注意ください。特に取っ手はアルミニウム製のため熱くなりやすいので、必ずミトン等をご使用ください。小さなお子様の手にふれることのないようご注意ください。

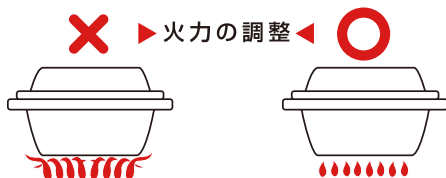
- ・危険ですのでガス台等の調理機器から取っ手が突き出ないようにしてください。
- ・ストーブの上で使用しないでください。
- ・ガスコンロの上で、鍋やフライパンが安定していないと落下してやけどをする恐れがありますので、以下の点にご注意ください。
 - ①ガスコンロの種類や形状によっては、鍋・フライパンが傾きやすいことがあります。コンロの上での安定を確認したうえでご使用ください。特に温度センサー（Siセンサー）付ガスコンロでは取っ手を持って注意してお使いください。
 - ②鍋・フライパンは、必ずガスコンロの中央に置いて調理してください。
 - ③鍋・フライパンの底面、またはガスコンロの五徳の汚れや付着物により、コンロの上で安定しない場合は使用しないでください。
- ・強火でのご使用は避けてください。底面変形の原因にもなります。
- ・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。
- ・急激な衝撃を与えたり、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。
- ・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、調理中は絶対に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。
- ・温め直しの際、調理物によっては突沸（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。

- ・ガラスぶたのふたつまみが緩んだ場合は、ドライバーでネジをしめ直してください。緩みが直らない場合はお客様相談センターまでご相談ください。
- ・フライパン・鍋本体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。
- ・パッケージ類のフチ等や、製品の使用時に製品のフチ等で手を切らないようご注意ください。

ノンスティック製品をより長く お使い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」を施しており、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、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き状態になるので、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原因になります。



- ・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、熱源の中央にフライパンや鍋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、万ー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。
- ・連続して調理される場合は、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。

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りした場合、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
- ・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。
- ・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されたり、塩分や酸等を含んだ汚れを

付着したまま放置されますと、腐食する場合がありますのでご注意ください。

- ・本製品は食器洗い機を利用できません。

ガラス部分に関する仕様と取り扱い上の注意

ガラスぶたについて	
品名	強化ガラス製器具
強化の種類	全面物理強化

- ・急激な衝撃/温度変化を与えないでください。
- ・火のそばに置かないでください。
- ・熱くなった鍋・フライパン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。
- ・破損した場合、破片が激しく飛散することがあり危険ですので、ご注意ください。
- ・キズがつくような取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・スポンジ等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。
- ・ガラスぶたは電子レンジ・オーブンではお使いにならないでください。
(鍋本体とアルミキャストのふたはオーブンではお使いいただけます
(210度/最大1時間まで))
- ・冷凍庫、および冷凍室ではご使用にならないでください。
- ・耐熱ガラスではありません。
- ・ガラスぶ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。

IH(電磁調理器)でお使いの場合のご注意

- ・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IH(電磁調理器)で使え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付属の天ぷら鍋をご使用ください。

パッケージ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、パッケージ(箱やスリーブ)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

アルミキャストのふたをフライパンとして お使いいただく場合のご注意

- ・ふたは、フライパンとしてもお使いいただけます。使い方は本体と同様の注意事項をご参照ください。ただし、浅いので、揚げ物にはご使用しないでください。

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)