

セラ・キュート ご使用上の注意 ご使用前に必ずお読みください

お使いになる前に

・中性洗剤などで洗ってからご使用下さい

本製品は、一般的な土鍋で行われる「目止め」をする必要はございません。

重要

・本製品はセラミック(陶磁器)です

落としたり、ぶつけたりしますと破損する原因になりますのでご注意ください。

・小さな気泡や突起、黒点、色ムラがあります

小さな気泡、突起、黒点、色ムラ等がありますが、品質を損なうものではありませんので、ご了承下さい。

また、鍋本体とフタの接地部分の小さな気泡等も同様です。

お使いの際に

・揚げ物には絶対にご利用しないで下さい

本製品はセラミックのため、揚げ物にはご利用できません。



・火加減は中火、弱火をご使用下さい

中火とは、本体の裏側にガスの火が当たる程度を言います。

重要

弱火とは、ガスコンロの根元から本体の裏側までの距離を「1」とすると、ガスの根元から3分の1程度の火加減を言います。

強火は焦げ付きをとる時、水を沸騰させる場合に使用可能です。



中火

・ガスコンロの位置をお確かめ下さい

三口コンロの場合は2番目に火力が強い場所をご使用下さい。

※コンロにより、左右で火力が違いますので確認してからご使用下さい。

二口コンロの場合は火力が弱い方をご使用下さい。



弱火

・再加熱してフタをお取り下さい

密閉性が非常に優れているので、フタを被せておくくとくっ付きやすくなります。中火で再加熱すればすぐに取れます。くっ付きを防ぐには鍋本体とフタの接地面に水分が付かないように布巾で拭いておくか、フタを少し横にスライドさせて密着させないようにすればくっ付き防止になります。(例えばご使用前に洗ったときや調理後にフタをしたとき、白米を浸水させているとき)

・強火による空炊き及び料理は避けて下さい

強火は本製品の劣化を早める恐れがございますのでおやめ下さい。予備加熱は中火以下でご使用下さい。また、焦げ付き防止のため強火による調理は避けて下さい。

・鍋つかみをご使用下さい

調理中、調理後は熱くなっております。必ず鍋つかみ等をご使用下さい。

・鍋敷きをご使用下さい

調理後は熱くなっておりますので必ず鍋敷きをご使用下さい。

・コーティングは特殊ガラスでできています

強い衝撃や急熱・急加熱を与えると、ガラスコーティングを傷める原因ともなりますので、耐熱性プラスチック樹脂系等のキズをつけない調理器具をご使用下さい。また、予熱や炒め物、水を沸騰させたとき等でご使用した場合、本製品の表面から貫入面(ひび割れ)が浮き出てくる場合がございますが、製品保護の特殊加工ですので、ご了承下さい。

お手入れ

・鍋本体の長時間浸水はおやめ下さい

鍋本体の長時間つけ置きは、水分を吸収して乾燥しづらくなり、次の調理で予備加熱をしますと、吸収された水分が一気に蒸発しようとするため、場合によっては破損の原因になります。また、汚水によるしみ込みを避けるため、なるべく、つけ置きしないでお早めにお手入れしていただくようお願い致します。お手入れにはぬるま湯につけ、中性洗剤をご使用下さい。

・鍋本体とフタの接地部分は速やかにお手入れをして下さい

本体とフタの接地部分にはコーティングが施されておりますが、調味料、料理の汁等が付き長時間そのままですとしみ込み、土鍋の底と同じように色が取れなくなる恐れがあります。調理後には速やかに濡れた布巾等で拭き取って下さい。

・お手入れはやわらかいスポンジをご使用下さい

金属たわし・スチールたわし等をご使用していただくとガラスコーティングの劣化の原因となります。

重要

・食器洗浄機のご使用は避けて下さい

食器洗浄機をご使用しますと、他の食器との衝突で割れたりする恐れがございますので避けて下さい。

・焦げ付いた場合は水を入れ沸騰させて下さい

鍋にお湯を入れ沸騰させてから火を消し、しばらく経ってからお湯を捨て、焦げ付いた部分に中性洗剤を使用し、やわらかいスポンジで洗って下さい。

・焦げ付きがひどい場合は重曹をご使用下さい

鍋に水を入れ、焦げ付いた部分に大きじ1~2杯分の重曹を入れ火にかけて下さい。重曹が泡立ち、沸騰したら火を消し、鍋が冷めたら中性洗剤で洗って下さい。焦げが取れにくい場合はもう一度繰り返して下さい。

・風通しの良い場所で保管して下さい

使用後は中性洗剤で洗った後、布巾でしっかりと拭き、風通しの良い場所で保管して下さい。また、フタを本体に被せて乾燥させないようにして下さい。