

マスタークック フライパン

MASTERCOOK

そのままテーブルへ
食卓をおしゃれに演出。

セラミック
〈陶器〉

金属や樹脂の溶解が無いので
食材の栄養を損なわず、
酸化・変質を最小限におさえます。
必要以上に砂糖や調味料を使わずに、
おいしくシンプルで健康的に。

遠赤外線
効果

ガス火の加熱作用と共に、
セラミックから放射される
遠赤外線効果によって
食材の味がしっかり引き出されます。

蓄熱・
保温力

セラミックのゆっくり加熱は
食材の酵素をじっくり活性化させ、
甘味、旨味を最大限に引き出します。
セラミック特有の蓄熱・保温力は、
ゆっくり冷めるので食材に味が染み込みます。

直径
22cm



深さ：4cm
重さ：約650g

4,600円 (税抜)

日本製・陶器製

直径
17cm



深さ：3.5cm
重さ：約350g

3,220円 (税抜)

日本製・陶器製

美味しさ引き出す
「ミネシー」



MASTERCOOK
COOKING

マスタークックフライパンの ご使用上の注意

マスタークック
MASTERCOOK

■ご使用前にはこの説明書を良く読んで、正しく安全にご使用ください。



はじめに

マスタークックフライパンは陶器(セラミック)です。

金属製とは異なり、表面に小さな穴(ピンホール)や色むらが出ることもあります。また、小さなへこみや釉薬の変色が生じることもあります。これらは陶器の性質上必ず生じるもので、不良品ではありません。使用上何の問題もございませんのでご了承ください。また、金属製のフライパンのように強度はございませんので、お取り扱いには充分ご注意ください。使っていきますと表面がはがれたり多少のひび割れが生じますが、2~3cmのひび割れまででしたら問題なくご使用できます。それ以上のひびは割れる危険がありますのでご使用にならないでください。

ご使用前に

- 最初にご使用する際は、中性洗剤で洗い、水でよくすすいでください。
- ショックに弱く割れやすいので、丁寧に扱ってください。特に取手は注意してください。

ご使用上の注意



油を使った天ぷら・フライはおやめください。万一割れた場合に火災の原因になり大変危険です。



ガス火使用です。IHクッキングヒーター(電磁調理器)、ラジエントヒーターではお使いになれません。



キッチンの天板やテーブルなどの表面を傷つけるおそれがあります。鍋敷き等をご使用ください。



食器洗浄機、食器乾燥機ではご使用しないでください。



フライパンの外側の水気は完全に拭き取ってからご使用ください。



強火でのご使用はおやめください。弱火~中火でご使用ください。



空焚きはおやめください。



金属製のフライパンのような強度はありませんので、フライパン返しはおやめください。



金属製のターナー等はフライパンの表面を傷つけますのでご使用はおやめください。木製のヘラ等をご使用ください。



取っ手は非常に熱くなりますので、素手では掴まず、必ずミトン・鍋つかみ等をご使用ください。



熱くなったフライパンを濡れたふきんなど冷たい物の上に急に置かないでください。



フライパンの中に料理を長時間放置しないでください。傷みの原因になります。

ご使用後のお手入れ



- ご使用後は柔らかいスポンジを使い、中性洗剤で手早く洗ってください。
- 陶器には吸水性があるため、水に浸したままにしておきますと、カビ、シミ、臭気を発生させる原因になります。
- 洗ったあとは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。
- 焦げついた場合は水を入れ、中火で10分ほど沸かして、しばらく自然放置してから柔らかいスポンジで洗ってください。



健康総合開発株式会社

<https://www.kenkosogo.jp/>

TEL 03-3354-3948 FAX 03-3354-3243

〒160-0022 東京都新宿区新宿5-4-1 新宿Qフラットビル