

けんこう 片手鍋

MASTERCOOK

今までにない、使い勝手のよいセラミック鍋。

セラミック
〈陶器〉

金属や樹脂の溶解が無いので
食物の酸化・変質を最小限に
おさえます。

必要以上に砂糖・甘味料や
調味料を使わずに、おいしく
シンプルで健康的な調理が
できます。

遠赤外線
効果

ガス火の加熱作用により
セラミックから放射される
遠赤外線効果によって
食材の味が芯から
おいしく引き出されます。

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、甘み、
旨みを最大限に引き出します。

特有の蓄熱・保温力による
エコな余熱調理で食材に味が
しっかり染み込みます。



金気臭や食物の酸化が
少ないので、食材の旨み、
栄養がいきいき。

美味しさも栄養も
そのままに。

蒸す

NEW

新たに「蒸し器」が
ラインナップに
加わりました!

蒸気でムラなく、じっくり
加熱することで、食材の旨味、
甘みを引き出します。

片手鍋
大サイズに
セットできます



NEW



蒸し器 大サイズ用

直径：15cm
高さ：4.9cm
重さ：約210g **1,400円** (税抜)
日本製・陶器製

※小サイズにはご使用できません

直径
18cm

〈朱色〉



直径
14.5cm

〈黒色〉

大サイズ 〈朱色・黒色〉

深さ：8.5cm
重さ：約1050g **6,440円** (税抜)
容量：1200ml 日本製・陶器製

小サイズ 〈朱色・黒色〉

深さ：7.5cm
重さ：約750g **4,370円** (税抜)
容量：600ml 日本製・陶器製

けんこう片手鍋のご使用上の注意

■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

けんこう片手鍋は陶器 (セラミック) です。

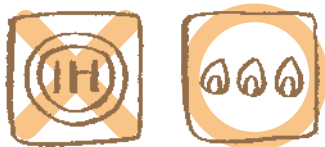
金属製とは異なり、表面に小さな穴(ピンホール)や色むらが出ることもあります。また、小さなへこみや釉薬の変色が生じることもあります。これらは陶器の性質上必ず生じるもので、不良品ではありません。使用上何の問題もございませんのでご了承ください。

また、金属製の鍋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。

ご使用上の注意

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。特に取っ手は注意してください。



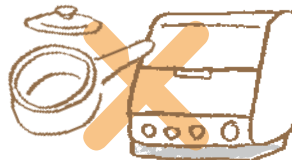
ガス火使用です。IHクッキングヒーター(電磁調理器)、ラジエントヒーターではお使いになれません。



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。



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。



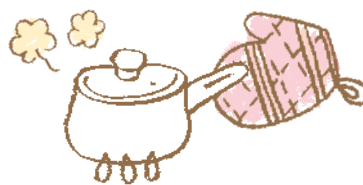
片手鍋の外側の水気は完全に拭き取ってからご使用ください。



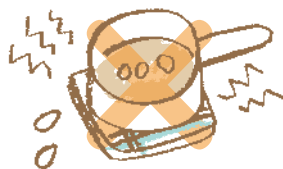
強火でのご使用はおやめください。弱火~中火でご使用ください。



空焚きはおやめください。(炒りごま程度でしたら可)



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



熱くなった片手鍋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。



片手鍋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。
- ひびなどが入り水気が鍋底にしみ出る場合は、片栗粉を大さじ3~4杯と水を8分目まで入れ、10分程煮立ててから数時間自然に冷ましていただくとなおることもあります。

