

# améiro

## 取扱説明書 / 使い方ガイド



AGEMONO



KONABE



TAMAGOYAKI



FRYPAN

このたびは améiro シリーズをお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。  
ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。  
なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取扱いのわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

12

20

玉子焼き 12/ フライパン 20

## ご使用になる前に

取っ手の取り付けに破損やガタツキ等がないか安全を確認してから使用してください。

## 使いはじめ



### 洗う

加工の際についた油分やにおいをとるため、食器用中性洗剤をつけたスポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。

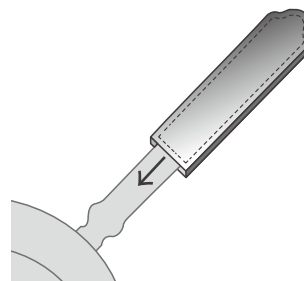
### 弱火・2分



### 油馴染らし

本体の3分目まで油を入れて、弱火で2分ほど加熱します。その間コンロから目を離さないようにしてください。火を消し、少し冷ましてから油を別の容器に移します。本体の内面にキッチンペーパー等で油を擦り込んでください。

## 使い方



### レザーカバーを取り付け、油を引く

使いはじめ1ヶ月くらいは油膜を十分に作るために**油返し**をしてください。本体を弱火で温めた上で油を多めに注いで馴染ませ、余分な油をキッチンペーパー等で取り除いてから調理してください。



### 弱火～中火

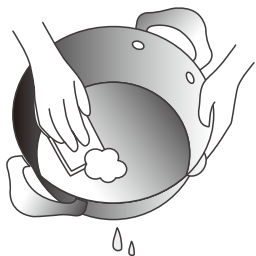
熱伝導率に優れているため火加減に注意してください。

- 酸に弱いので、食材を長時間入れたままにしないで別容器に移してください。
- 空焚き、空焼きは避けてください。そのとき、急に冷却すると劣化の原因になります。
- ヘラなどは金属製のものは避けてください。傷がつき劣化の原因となります。
- 本体の内面を洗う際に金たわし、クレンザーの使用はおやめください。

## ご使用になる前に

取っ手の取り付けに破損やガタツキ等がないか安全を確認してから使用してください。

## 使いはじめ



### 洗う

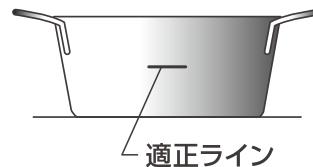
加工の際についた油分やにおいをとるため、食器用中性洗剤をつけたスポンジ等で洗います。



### 煮立てる

一度お湯を野菜クズと一緒に数分間煮立てます。鍋の内面が黒ずんだり、茶色のシミができたりするのを防げます。

## 使い方



適正ライン

### 油を入れる

揚げ物をする時は、本体側面の適正ライン (0.6ℓ)まで油を入れてご使用ください。



鍋を火やオーブンにかけているときはハンドルにレザーカバーをつけないでください。



### 油を移す

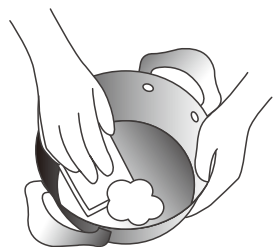
油を移す際にはレザーカバーをハンドルに取り付け、注ぎ口から注いでください。

- 油の温度は 200℃以上にししないでください。
- 加熱した状態で油の継ぎ足しは危険なのでおやめください。
- 揚げ物をするときは、適正油量 (0.6ℓ)を守ってご使用ください。
- ご使用後はやけどに注意し、早めにオイルポット等別の容器に移してください。
- 煮込み料理などを作った後は、食材を鍋に入れたままにししないでください。
- 自動温度調節機能はお使いいただけません。

## ご使用になる前に

取っ手の取り付けに破損やガタツキ等がないか安全を確認してから使用してください。

## 使いはじめ



### 洗う

加工の際についた油分やにおいをとるため、食器用中性洗剤をつけたスポンジ等で洗います。



### 煮立てる

一度お湯を野菜クズと一緒に数分間煮立てます。鍋の内面が黒ずんだり、茶色のシミができたりするのを防げます。

## 使い方

半分以下

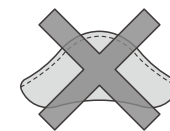


## 油を入れての調理



**警告**

油を多く使う料理をする場合は、油の量を鍋の半分以下とし、火がつかないように注意してください。



鍋を火やオーブンにかけているときはハンドルにレザーカバーをつけしないでください。



## レザーカバーを使う

調理後はハンドルが大変熱くなっています。レザーカバーをハンドルに取り付け移動させてください。

- ・調理後は、食材を鍋に入れたままにしないでください。
- ・天ぷらなど揚げ物料理には使用しないでください。

12

20

18

12

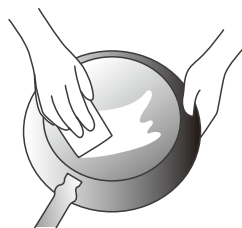
玉子焼き 12 / フライパン 20  
揚げ物鍋 18 / 小鍋 12

## ご使用後



### 汚れを落とす

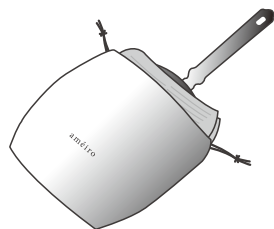
ご使用後は本体が冷めてからキッチンペーパー等で内側の汚れを取り除きます。汚れが取れない場合は食器用中性洗剤をつけたスポンジ等で洗い、水気をしっかり拭き取ります。



### 薄く油を引く

鍋の内面にキッチンペーパー等で油を薄く引き、外側にも擦り込んでください。油がなじみ焦げつきにくくなります。

## 保管方法



### 保管する

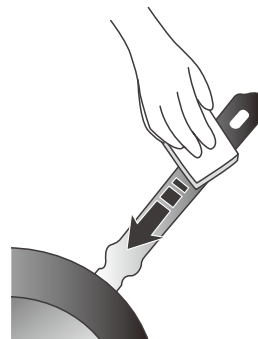
湿気が少ない場所に保管してください。長期間ご使用にならない場合は、油を引いた後にキッチンペーパー等をかぶせて新聞紙にくるみ、収納袋に入れて保管してください。

## ときどきのお手入れ



### 外側の汚れが気になりはじめたら

酢またはレモンの汁と塩を同量混ぜたものをスポンジ等につけ、目にそって一定方向に磨き、水でよく洗って、いねいに水気を拭き取ってください。



真鍮の取っ手も同様に目にそって一定方向に磨いてください。

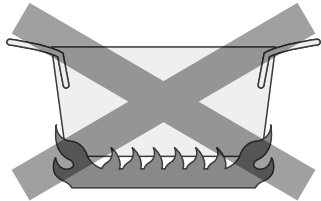
※力を入れすぎて取っ手が変形しないようご注意ください。

## 安全上の注意



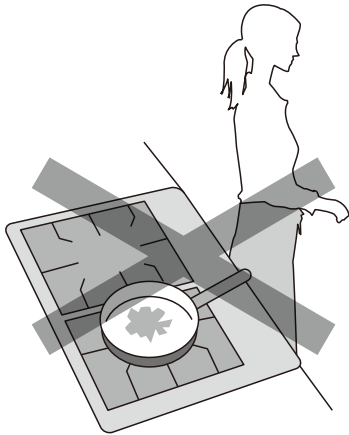
### 警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



銅は熱伝導率が非常に高いため、火力は弱め（弱火～中火以下）に調節してください。

やけどには十分にご注意ください。



調理中油煙が出たら火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。また、調理中にコンロから離れる場合は必ず火を止めてください。



### 注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

- 調理中、調理直後は本体・取っ手が大変熱くなり、やけどの危険があります。
- 空焚きをしないでください。錫メッキが施されている製品は、錫が剥がれ緑青が発生する原因となります。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。
- 取っ手のガタツキや破損に対し、改造・応急処置などの手当てをして使用することは大変危険ですのでおやめください。
- 鍋はコンロの中央に載せ、安定した状態で使用してください。
- ストーブおよび七輪等炭火での使用は絶対にしないでください。落下や異常加熱によるやけどや物品の破損の危険があります。
- 鍋の中に食材を入れたままにしないでください。変色や緑青発生の原因となります。
- 金属製のヘラやトングのご使用は鍋をキズつけてしまう可能性がありますのでお控えください。
- 電子レンジ・IHはご使用できません。（オーブンはご使用いただけます。）
- 急激な衝撃を与えたり、空焚きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- 食器洗い乾燥機はご使用できません。

## Q & A

---

### 銅製品の特徴は？

銅は熱伝導率にとっても優れており、食材にすばやく均等に熱が伝わるので焼きムラのない美味しくきれいな料理に仕上がります。火の強さがほぼダイレクトに食材に伝わるので、温度調節がしやすいのも特徴です。また、調理中に銅イオンが若干量溶け出すことで殺菌効果が認められており、体内においても鉄分の吸収を助けるなどの作用があります。

### 変色したけど大丈夫？

銅製品は使わなくても空気に触れることで少しずつ酸化し変色します。火にかけると、一度の使用で炎の当たる場所等が変色しますが、そのままご使用いただいて問題ありません。

### 変色防止の塗装はしてあるの？

銅製品には変色防止用のクリア塗装をしてあり、ご使用前に塗装をはがさなければならぬ製品もあります。本製品はクリア塗装をしておりませんので、そのままご使用ください。

### 焦げついてしまったら？

熱湯に浸して、焦げつきを柔らかくしてから、スポンジで取り除いてください。金たわし等を使用しないでください。緑青発生の原因となります。

### 緑青が出てしまったら？

緑青とは銅の表面にできる緑色のサビです。緑青は人体に無害ですが放っておくと広がってしまうので早めに取り除いてください。緑青が出た場合は柔らかいスポンジにクリームクレンザーをつけて強めにこすります。

### 錫メッキがとれてしまったら？

そのままご使用いただいても問題ありませんが、錫メッキのリペアサービスを有料でお受けしておりますので、当社までお問い合わせください。

## レザーカバー（革製品の取扱いについて）

- ・天然素材を使用しております。バラ傷、色ムラは革本来の特性ですのでご了承ください。
- ・摩擦や水ぬれなどによって、色移りする場合がありますのでご注意ください。
- ・水に濡れた場合は、素早く乾いた柔らかい布で水気を取り、陰干ししてください。（ドライヤーやストーブ等の高温での乾燥はおやめください。）
- ・高温多湿、直射日光は避け、なるべく風通しの良い場所に保管してください。
- ・お手入れには必ず牛革専用のクリーナー、クリームをご使用ください。

## 収納袋について

- ・水洗いをするると多少縮むことがあります。洗うとシワになりやすいので、脱水は弱めにしてください。

## 品質表示

### 外形寸法

TAMAGOYAKI	: 全長 338× 幅 134× 高さ 90mm
FRYPAN	: 直径 202× 全長 358× 高さ 90mm
KONABE	: 直径 125× 全長 182× 高さ 61mm 満水容量 0.6ℓ
AGEMONO	: 直径 178× 全長 252× 高さ 90mm 満水容量 1.6ℓ / 適正容量 0.6ℓ

### 使用材料

本体	: 錫メッキ有り仕様 / 純銅（内面：錫メッキ仕上げ） : 錫メッキ無し仕様 / 純銅
ハンドル	: 真鍮
レザーカバー	: 牛革
収納袋	: 綿

製造販売元

## オークス株式会社

〒955-0842 新潟県三条市島田 2 丁目 8 番 3 号  
日本製



オークス株式会社  
<http://www.aux-ltd.co.jp>

ちょっといい、  
すごくいい。

フリーダイヤル **0120-35-1217**

お問い合わせ時間 / 土曜、日曜、祭日を除く AM9:00~PM5:00