

品質表示

外形寸法

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| 鉄板小 蓋付き | : 約 全長 420 × 幅 160 × 高さ 95 mm (蓋含む) |
| 鉄板小 | : 約 全長 420 × 幅 160 × 高さ 95 mm |
| 鉄板大 蓋付き | : 約 全長 430 × 幅 220 × 高さ 110 mm (蓋含む) |
| 鉄板大 | : 約 全長 430 × 幅 220 × 高さ 55 mm |
| フライパン 26cm 蓋付き | : 約 直径 270 × 全長 450 × 高さ 105 mm (蓋含む) |
| フライパン 26cm | : 約 直径 270 × 全長 450 × 高さ 105 mm |

焼き面寸法

| | |
|----------------|-----------------------|
| 鉄板小 蓋付き、鉄板小 | : 約 幅 250 × 奥行 145 mm |
| 鉄板大 蓋付き、鉄板大 | : 約 幅 290 × 奥行 200 mm |
| フライパン 26cm 蓋付き | |
| フライパン 26cm | : 約 直径 230 mm |

使用材料

| | |
|------|------------------------|
| 本体 | : 鉄 (シリコン塗装) 底厚 4.5 mm |
| ハンドル | : 天然木 (オイル仕上げ) |
| 蓋 | : ステンレス鋼 (クロム 18%) |
| 蓋つまみ | : アルミニウム合金 (ふっ素樹脂塗膜加工) |

製造販売元

オーツ株式会社

〒955-0842 新潟県三条市島田 2 丁目 8 番 3 号

日本製



オーツ株式会社
<http://www.aux-ltd.co.jp>
フリーダイヤル 0120-35-1217

ちよつといい、
すごくいい。
お問い合わせ時間
土曜、日曜、祭日を除くAM9:00～PM5:00

8100/2

大人の鉄板

O T O N A n o T E P P A N

取扱説明書

大人の鉄板シリーズ 取扱説明書

鉄板小 蓋付き / 鉄板小 / 鉄板大 蓋付き / 鉄板大 / フライパン26cm 蓋付き / フライパン26cm

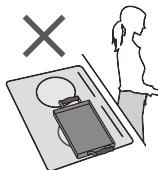
このたびは、大人の鉄板シリーズをお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取扱いのわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

安全上の注意



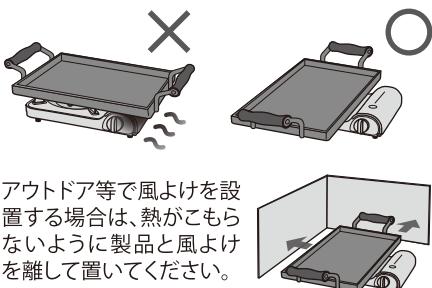
この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

- ▶ 加熱中は製品のそばから離れないでください。火災の原因となります。
- ▶ 鉄板を温める以外の極端な空焚きはしないでください。
- ▶ 電子レンジ、オーブン、ストーブの上では使用しないでください。
- ▶ ガスコンロ使用時、炎が底面からはみ出さないように火力を中火以下に調節してください。また、隣接する加熱器具の炎や熱がハンドルにあたらないように向きを調整してください。
- ▶ 天ぷらなど揚げ物料理には使わないでください。
- ▶ 卓上カセットコンロ等を使用する際は製品がガスボンベを覆うような使い方をしないでください。「鉄板大」はガスボンベの向きと平行に置き、ガスボンベを覆わないようにしてください。時々ガスボンベが異常に過熱していないか確認してください。



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。

- ▶ ハンドルの取り付けにガタツキがないか、確認してから使用してください。異常がある場合は使用しないでください。
- ▶ 蓋のつまみがゆるんでいないか確認してから使用してください。万が一ゆるんでいる場合はしっかり締め直してください。
- ▶ 蓋のつまみはアルミ製なので熱くなります。必ずミトンをご使用ください。
- ▶ 製品は加熱器具の中央に置き、安定させてご使用ください。
- ▶ IHクッキングヒーターに製品を置く際は、静かに置いてください。製品が重いためトッププレートがひび割れるなど破損の原因になります。
- ▶ 長時間加熱すると木製のハンドル部分が熱くなることがあります。その場合はミトンをご使用ください。
- ▶ 「鉄板大」の両端の金属は、調理中・調理後に熱くなります。持ち運び時には触らないようご注意ください。
- ▶ 使用によりハンドルのねじがゆるむことがあります。必ずねじを締め直してご使用ください。ゆるんだまま使用すると、ハンドルがはずれ、ケガや火傷の原因になります。



取扱い上の注意

- ▶ 鉄は錆びる性質があり、鉄製品は使用後のお手入れを怠ると、焦げ付きやサビの原因となります。
- ▶ 長時間料理を保存しないでください。サビの原因となります。
- ▶ 濡れたままや汚れがついたまま保管しないでください。サビの原因となります。
- ▶ 食器洗い乾燥機はご使用できません。サビの原因となります。
- ▶ 高温のまま冷水をかけるなどして、急激に冷やさないでください。変形の原因となります。

ご使用の前に

- ▶ 材料の性質上、表面に多少の色ムラが見られる場合がありますが、使用上問題ありません。
- ▶ 最初は食器用洗剤でよく洗ってからご使用ください。本製品はサビ止めの被膜を落とすための空焚きは必要ありません。
- ▶ お届けまでのサビ防止のため表面には「黒色酸化被膜」処理と「シリコン樹脂塗装」を施しています。いずれも繰り返しの使用により、徐々に摩耗していく、白っぽい銀色の地肌が露出してきます。
- ▶ 酸やアルカリの強い食材や調味料、アコの強い食材を使用すると黒色酸化被膜が一度にはがれることができます、無害です。お手入れを継続していただければ、使用上問題なく安全にお使いいただけます。

初めてご使用になるとき

焦げ付きにくくするために、「油ならし」をおこなってください。

1. 台所用中性洗剤で洗います。
2. コンロの上で中火で3~4分加熱し、火を止めます。
3. 油を約大さじ2杯入れ、全体になじませ、冷めます。
4. キッチンペーパーで余分な油を拭き取ります。

対応熱源



200Vにも対応しています。

日頃のお手入れ

- ▶ ご使用後はたわしやササラ等で表面の汚れを洗い流し、火にかけ、水気を飛ばしてください。油がなじみにくくなるので洗剤はなるべく使用しないでください。洗剤を使用した場合は必ず油を塗って保管してください。
- ▶ 使い始めの頃は収納時に内面に油を薄く塗ってください。油がなじんできたら、油を塗る必要はありません。

こんなときは？

焦げ付いてしまった

- ▶ お湯を入れてしばらく煮立たせます。焦げカスが浮いてきて、焦げが落としやすくなります。ひどい焦げの時もこれを繰り返すと鉄を傷めることなくきれいに取れます。

錆びてしまった

- ▶ クレンザーでこすり落とし、火にかけて水気を飛ばし、油を塗ってください。

ナイフ等で傷をつけてしまった

- ▶ 表面の汚れを洗い流し、火にかけて水気を飛ばし、油を塗ってください。

アフターサービス

ハンドルが焦げてしまったり、割れてしまったり、縫合こんでもガタツキが直らない場合、新しいものに交換できます（有料）。オーラス（株）までお問い合わせください。