

## IH 対応土鍋のお取り扱いご注意

**⚠ IH 対応土鍋のご使用にあたって特に御注意していただきたい点です。  
御使用前に必ずお読み下さい**

**⚠ 強火での空焚きは、安全のため絶対にしないで下さい。(IH 機器の保護のため鍋底の発熱シート面が高温になると断線しますのでご注意ください。)**

**⚠ 発熱体には高耐熱の銀転写を使っておりますので、ガスコンロにもご使用できます。高効率ハイパワーの発熱体を使っておりますので、日本国製品以外の IH 機器には使用しないでください。IH 機器の取扱説明書に従ってください。**

**⚠ 調理中に IH 機器のプレートに水滴がつく場合がありますが、異常ではありません。使い込む事により、この現象は改善されます。**

**⚠ 調理中に、「ブーン」「ジー」といった共振音がすることがありますが異常ではありません。鍋の位置をずらすか置き直すと止まることがあります。**

**⚠ 吹きこぼれますと、発熱シートの焦げ付き断線等の原因になり、使用できなくなる場合がありますので、ご注意下さい。**

**⚠ 発熱シートのお手入れは、キズをつけないよう柔らかいスポンジと中性洗剤で洗うなど充分ご注意下さい。金属タワシでの洗浄は発熱体を傷つけますので、絶対にしないで下さい。**

**⚠ IH 対応鍋は、電子レンジでは使用できません。**

◎ 鍋の内側に黒いシミができることがありますが、これは、カビではなく料理汁のシミですので、ご使用に差し支えありません。土物（土鍋）の場合、本体に水分を吸収する性質がある為、色が変化し、それによって土物のおもしろさが表現されるのです。

安楽窯の土鍋は、一つづつ職人の手で釉薬をかけるため、色ムラや釉薬の流れが出ることがございます、それがまた手作りの“味わい”となってお楽しみ頂けると存じます。また、やさしい熱で食材の芯まで火を通す遠赤外線効果によって、材料の旨みを活かし、おいしく炊きあげます。

# 安楽窯土鍋のお取り扱いご注意

## (直火用、IH用共通事項)

- ◎天ぷら、フライ等の揚げ物用には絶対使用しないで下さい。(発火します)
- ◎鍋に残った煮汁は早めに別の器に移し、洗う時は浸け置きをしないでください。(ニオイ、カビの原因になります)



- ◎良く洗浄した後、写真のようにフタをあけてコンロの弱火で10分位乾燥程度の空焚きをして収納して下さい。  
(ニオイ、カビ発生防止になります)

- ◎長時間の空焚きはさけて下さい。

- ◎食洗機を使用する場合は、終了したら早めに取り出し、充分乾燥して収納して下さい。(そのままにしておくと、湿気がこもりカビの原因になります)

⚠ I H機種により、金属鍋以外の鍋がご使用できない事がありますので、弱火で1分位加熱して一度テストして下さい。

ご使用できなかった場合はガスコンロをご使用ください。

- ◎鍋の内側の水分が良く切れるよう、ご収納ください。
- ◎土鍋類は、保水性(水を吸っている状態)がありますので、使用後はなるべく早く洗浄し乾燥させて下さい。ダシ汁の水分を放っておくと、カビや臭いの原因となります。カビ、臭いが発生したら、良く洗浄した後、充分乾燥させて下さい。
- ◎鍋底に、ヒビ割れを発見したら使用を中止して下さい。
- ◎油類、水分が沸騰、飛散しますので火傷にご注意下さい。
- ◎土鍋は本来熱に強く衝撃には弱い性質を持っておりますので、取扱にご注意下さい。
- ◎鍋底が熱くなりますので、必ず受け皿をご使用ください。

有田焼(日本製)

材質:遠赤外線

耐熱セラミック

安楽窯

検索

<http://www.anrakugama.jp>