

**NL Gebruik en onderhoud:** Verwijder voor het eerste gebruik verpakking en etiketten. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en zet hem in met tafelolie of boter. In aluminium pannen met een antiaanbaklaag hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van bakspray wordt afgeraden, omdat achtgerbeleven deeltjes nadelig kunnen zijn voor de werking van de antiaanbaklaag. Gebruik een warmtebron die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snijd niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerie van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op en de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic handvatten in een oven met een temperatuur boven de 150°C, behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat voor het gebruik handgrepen en handvatten vaszitten; ze kunnen tijdens het gebruik losraken. Controleer ze af en toe en zet ze indien nodig vast.

**Reiniging:** Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vloeibaar schoonmaakmiddel en een sponsje. Bij reiniging in de afwasmachine raden wij aan om deze met niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaarstand en op lage temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet nadelig voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur veranderen. Wanneer pannen aan de buitenkant geen coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoelend en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuurmiddelen en metalen sponsjes, poeders of wenschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje tafelolie in te vetten. Het gebruik van vetstoffen, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan vlekken veroorzaken vooral op heldere oppervlakken of oppervlakken met een steenlook.

**Waarschuwing:** Zet de pan nooit leeg op het vuur. Laat tijdens het koken de pan nooit onbeheerd achter en laat het vuur niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme pan buiten bereik van kinderen. Laat de pan wat afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij raden aan om voor een veilig gebruik van de pan altijd beschermende handschoenen te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiaanbaklaag, raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de ruimte te ventileren. Schuif, indien de pannen op keramische kookplaten (elektrisch, halogeen of inductie) worden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaten; vuilresten kunnen krassen op het oppervlak van de kookplaten veroorzaken. Controleer voordat u met koken begint of de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaten kunnen er metaalsporen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsporen aan de buitenkant blijven zitten.

Bij gebruik van een pan voor frituren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is vooraleer u de pan met olie vult. Doe niet te veel olie in de pan, blijf minstens 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overlopen wanneer er voedsel in de pan gaat. Raak de inzetmand niet aan of voeg geen voedsel toe wanneer de inzetmand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengerie bij frituren. Plastic kan gemakkelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water bij de vetstof kan en gebruik nooit water om het kookgerei af te koelen of schoon te maken tijdens het frituren. In geval van brand veroorzaakt door het vuur, gebruik nooit water om het vuur te doven. Water kan ervoor zorgen dat de brandende olie begint te spatten en zich verspreidt. Gebruik een brandblusapparaat of bedek de frituurpan met een metalen deksel. Dit zijn de beste manieren om een "vetbrand" te doven.

**Voor pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten:** Zet de pan nooit leeg op het vuur, omdat deze zeer snel heet kan worden waardoor de pan en antiaanbaklaag kan worden beschadigd. Controleer na het schoonmaken van een kookpan en voor ieder gebruik of de onderkant droog is. Door de speciale vorm van de onderkant van de pan kunnen waterdruppels achterblijven die tijdens het verwarmen als stoom ontsnappen. Dit vormt echter geen gevaar voor het gebruik van de pan.

**Voor geheel metalen ovenartikelen of ovenartikelen met metalen handgrepen: gebruik beschermende handschoenen.** Garantie: Defecten als gevolg van fabricagefouten vallen onder de garantie. De garantie vervalt indien het product onjuist wordt gebruikt, als er schade is ontstaan door het niet naleven van de gebruiksaanwijzing of indien het product is gevallen of gestoten. Er kunnen geen klachten worden ingediend in het geval van het optreden van vlekken, dof worden, verkleuringen en krassen van binnen- of buitenkant van de pan. Krassen vormen geen belemmering voor het gebruik van het artikel, de gebruiksviligheid komt hier niet in gevaar. De garantie treedt in werking vanaf de aankoopdatum op de bijgesloten aankoopbon.

**Voor producten met Thermopoint:** de Thermopoint mag niet worden blootgesteld aan de vlam, oververhitting, direct zonlicht en neonlicht. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurmiddelen, metalen keukengerie, oplosmiddelen, bleekmiddel en zuur op de Thermopoint. In de eerste fase van verhitting is een groene Thermopoint geen teken van veiligheid, omdat de pan warm kan zijn. Op inductiekookplaten, werkt de Thermopoint niet als een warmte-indicator gedurende de opwarmfase.

**Glazen deksel:** 1) Til het deksel zodanig op dat er geen oliespatten of stoom kunnen ontsnappen die zich in de vorm van condens op het oppervlak van het deksel hebben gevormd. 2) Indien het glas is gestoten, kan het, gewoonlijk tijdens het koken, beschadigd raken. Het gebruik en opbergen dient zorgvuldig te gebeuren. 3) Vermijd versnelde afkoeling met koud water. 4) Barsten en opbergen: gebruik geen glazen dekself met barsten of krassen. Indien het deksel dergelijke barsten vertoont, kan het tijdens het gebruik spontaan breken. Neem indien nodig voor vervanging contact op met de klantenservice. 5) Wanneer de dekself geheel of gedeeltelijk metalen knoppen hebben, is het dragen van beschermende handschoenen verplicht. 6) Dekself met geheel metalen knoppen kunnen in de oven worden gebruikt. 7) Reiniging: gebruik nooit metalen sponsjes, scherpe of schurende voorwerpen die het glazen deksel kunnen verzwakken of krassen kunnen veroorzaken. 8) Met stoomgat: let tijdens het gebruik op de stand van het stoomgat om brandwonden te voorkomen. Richt het stoomgat van u weg, tegenovergesteld aan de kant waar u de pan vastneemt.

**Ecofritto:** het optillen van het deksel tijdens het koken met olie (braden) kan het vallen van condensdruppels veroorzaken: neem de juiste voorzorgsmaatregelen om spatten op gezicht en handen te voorkomen. **Cocotte:** gebruik **indien u het glazen deksel van de cocotte optilt altijd beschermende handschoenen, zodat uw handen niet kunnen verbranden door ontsnappende stoom.** **Volcano deksel:** wees zorgvuldig tijdens het roeren door het gat en zorg voor geschikte bescherming (handschoenen). **Twepits grillplaat/grigliatona:** ontsteek de branders voordat u de grillplaat plaatst en verwarm de plaat 1 minuut voordat u het voedsel erop legt. Het gebruik van twee branders met een diameter van 6/9 cm is ideaal. De temperatuur blijft regelmatig, waardoor in korte tijd een optimaal kookproces is gegarandeerd en smaak en voedings eigenschappen van het voedsel bewaard blijven. **Multigrill:** zet de Multigrill pas na het ontsteken van de brander op het vuur; verwarm de plaat eerst ongeveer 2 minuten voordat u het voedsel erop legt. De ideale brander heeft een diameter van 9 cm; wanneer het voedsel erop is gelegd, draait u de vlam laag om verbranden van het oppervlak te voorkomen.

**Bij vragen of problemen, contacteer ons: ballarini.export@ballarini.it**

**Voor pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten:** Zet de pan nooit leeg op het vuur,

**RUS Применение и уход:** перед первым применением снять с изделия весь упаковочный материал и этикетки, вымыть мыльной водой, выкислить некоторое количество воды, высушить и смазать растительным маслом или пищевым жиром. Для приготовления пищи в алюминиевой посуде с антипригарным покрытием не обязательно использовать масло или жиры. Не используйте масло в виде аэрозоля, так как оно может образовывать отложения, снижающие антипригарные свойства. Используйте источник тепла размера, соответствующим размерам дна изделия. Ставить посуду в центр отопительной плиты. Самым оптимальным является использование огня среднего диаметра. Не допускать подгорания жириной пищи. Не использовать острую кухонную утварь, не резать пищу внутри посуды. Использовать кухонную утварь из дерева, пластика или силкона. Хранить посуду осторожно, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Посуда с пластиковыми ручками, если не указывается иначе, не пригодна для использования в духовке при температуре свыше 150°C. Перед применением проверить надежность крепления ручек. При использовании посуды ручки могут отвинчиваться, поэтому их следует периодически проверять и завинчивать.

**Очистка:** изделие рекомендуется мыть вручную с применением жидкого моющего средства и губки. При мытье в посудомоечной машине рекомендуется использовать неагрессивные моющие средства и экономичные режимы при низкой температуре. При мытье этой посуды в посудомоечной машине ее изначальные характеристики не меняются, однако может измениться изначальный цвет. Если посуда не имеет наружного покрытия, при ее мойке в посудомоечной машине ускоряется процесс окисления с образованным плен на поверхности. Запрещается использовать для очистки абразивные предметы и металлические губки, порошковые моющие средства, а также средства для очистки духовки.

**Внимание:** не перегревать пустую посуду. Не оставлять приготавливаемую пищу без присмотра, не допускать полного испарения жидкостей. Ставить горячую посуду в недоступное для детей место. Перед очисткой посуды должна быть остывшей. Для обеспечения безопасного перемещения изделия всегда рекомендуется пользоваться прихватками. При перегреве посуды с антипригарным покрытием следует снять ее с огня и проверить зону. При использовании этой посуды на стеклокерамических/индукционных, с электроприводом или (галогеновых) плитках избегать дивать ее по стеклокерамической поверхности, т.к. остатки на дне посуды могут подарать поверхность плиты. Перед началом приготовления пищи проверить, что дно посуды и стеклокерамическая поверхность чистые. При сдвиге алюминиевой посуды на поверхность плиты могут остаться следы металла, которые следует немедленно удалять специальными средствами, предназначенными для стеклокерамических поверхностей, с целью предупреждения их прилипания к поверхности плиты.

При использовании посуды для обжаривания во фритюре перед заполнением ее маслом убедиться в том, что она выключена, находится вдали от источников воды и насухо вытерта. При использовании сковороды заполняйте ее маслом так, чтобы оно не доходило до верха посуды как минимум на 5 см, позволяя маслу подниматься при добавлении продуктов. Для предупреждения разбрызгивания масла и ожогов не прикасайтесь к жарочной корзине и не добавляйте продукты, когда корзина погружена в масло. Запрещается пользоваться пластиковой утварью для жарки во фритюре, так как некоторые виды пластмассы могут легко расплавиться в горячем масле. Не допускайте попадания воды в горячий жир, не используйте воду для охлаждения или очистки посуды во время жарки во фритюре. При возгорании жира запрещается использовать для тушения воды. Использование воды может вызвать разбрызгивание горящего масла и его распространение. Для тушения горящего жира лучше всего использовать кухонный огнетушитель или покрыть сковороду металлической крышкой.

**Посуда, пригодная для использования на индукционных варочных плитах:** не подогреть пустую посуду, так как нагрев может происходить очень быстро, что приводит

**CN 使用和维护：**

- 首次使用前，请去除所有标签贴纸和包装材料，并使用热水和少许洗洁精彻底洗净锅具，冲洗干净，自然冷却并擦干后方可使用。确保锅具手柄和锅盖把手结实牢固，定期加以检查，如有松动，请将其拧紧。
- 可用食用油涂抹表面，而后轻轻擦拭。对于不易粘油的食物，也可以无油烹饪。不推荐使用喷淋油，因为喷淋油的油层太薄，即使温度较低也会引燃，燃烧后会产生一种残渣，会损坏锅具的不粘性。
- 请换用小号合适的炉具，尽量和锅底直径相吻合，并将锅具置于热源正中心。
- 推荐使用中小火，以延长涂层使用寿命。请不要将食物烧糊，烹饪过程中请添加食用油或其他油脂，避免粘锅。
- 请不要使用边缘锋利的炊具，推荐使用硅树脂炊具，不推荐使用木质或竹制铲铲。
- 不要在锅内切割食物。锅具要小心存放，以保护内部不粘涂层。
- 推荐使用海绵或软布结合少量中性洗洁精进行手洗。不推荐使用洗碗机清洗，因为会影响锅具的不粘性能。
- 请不要使用钢丝球或百洁布粗糙面清洗锅具，以保护不粘涂层。
- 清洗后，建议滴几滴油进行擦拭。

**注意事项：**

- 切勿对空锅过度加热。烹饪过程一定要有人在场，避免干烧。
- 切勿让儿童接触热锅。冷却之后再清洗。
- 为确保安全，建议操作时使用隔热手套。一旦锅具过热，应远离热源，保持通风。
- 避免锅具在炉具上来回滑动，以防锅底的残渣在炉具表面留下划痕；烹饪前请确保锅底部与炉具表面清洁。
- 若锅具适用于电磁炉（请参考产品包装上具体的炉具适用范围说明）：
  - 空锅时不要预热，以防加热速度过快损伤其表面涂层。
  - 每次请清洁后再使用，并确保其底部完全干燥。
  - 带有感温点的锅具：
    - 不要将感温点直接暴露于阳光或霓虹灯下，避免接触明火或锅具过度加热，避免长时间大火加热。
    - 清洗时，请不要使用去污粉或钢丝球摩擦感温点。

к повреждению антипригарного покрытия. Каждый раз при использовании посуды после мытья проверять, что наружная часть дна изделия сухая. Особая форма дна способствует задерживанию капель воды, которая при нагреве высвобождается в виде пара. Это не представляет опасности при применении посуды. **Посуда для духового шкафа с металлическими ручками или в виде цельного металлического блока:** пользоваться защитными рукавицами. **Гарантия:** гарантия на изделие предоставляется в отношении дефектов производства. Гарантия недействительна при неправильном применении изделия и не распространяется на ущерб, нанесенный в результате несоблюдения инструкций по применению или при ударе или падении изделия. Не является поводом для рекламаций появление пятен/окисления, потемнения, царапины внутреннего или наружного покрытия. Наличие царапин не нарушает функциональности изделия, в частности, в плане безопасности применения. Гарантийный срок действует с даты приобретения, которая должна подтверждаться прилагаемым чеком. **Посуда с Thermopoint:** не допускать воздействия на Thermopoint пламени, высоких температур, прямого солнечного света и света от неоновых ламп. Не чистить Thermopoint металлическими или абразивными губками, металлическими предметами, растворителями/отбеливателями, кислотами. На начальном этапе нагрева зеленый цвет Thermopoint не является свидетельством безопасности и посудаможет быть горячей. В случае использования изделия на индукционной плите Thermopoint не является индикатором достижения идеальной температуры, позволяющей начать приготовление пищи.

**Стеклояная крышка:** 1) Поднимать крышку осторожно, чтобы не оказалась под воздействием выходящего пара или брызг масла в результате падения капель конденсата с поверхности крышки. 2) При ударах стекло может быть повреждено, что обычно приводит к его разрушению во время приготовления пищи. Использовать и хранить стеклянные крышки с особым вниманием. 3) Избегать резкого охлаждения крышки холодной водой. 4) Трещины и царапины не использовать стеклянные крышки с трещинами или царапинами. При наличии на крышке таких дефектов она может неожиданно разбиться при применении. В таких случаях обращайтесь в службу работы с клиентами для их замены. 5) Если крышка имеет ручки, частично или полностью изготовленные из металла, обязательно пользуйтесь защитными рукавицами. 6) Если крышки имеют полностью металлические ручки, их можно использовать в духовом шкафу. 7) Очистка: не использовать металлические, острые или абразивные предметы, которые могут понизить прочность или подарать стеклянную крышку. 8) С отверстием для выпуска пара: при применении следить за расположением отверстия для постоянного выпуска пара для предупреждения ожогов. Рекомендуется размещать отверстие для выпуска пара со стороны, противоположной той, где находится вы. **Ecofritto:** При подъеме крышки при приготовлении пищи в масле (фритюре) может наблюдаться падение капель конденсата; принимать соответствующие меры предосторожности для защиты рук и лица от брызг. **Cocotte:** Для подъема стеклянной крышки обязательно пользоваться рукавицами для защиты рук от выходящего пара. **Крышка volcano:** Соблюдать осторожность при перемешивании через отверстие использоваться соответствующими защитными средствами (рукавицами). **Плита для гриля на две конфорки/Grigliatona:** Перед установкой плиты включить конфорки и перед укладкой на нее продуктов подогреть в течение 1 минуты. Лучше всего использовать две конфорки диаметром 6-9 см. Температура остается устойчивой, что обеспечивает оптимальное приготовление пищи за короткое время с сохранением вкусовых и питательных качеств блюда. **Multigrill:** устанавливать посуду только на выключенную конфорку. Перед укладкой продуктов нагреть посуду в течение приблизительно 2 минут. Идеальной является конфорка диаметром 9 см. После укладки продуктов ослабить огонь для предупреждения их подгорания ко дну посуды.

**В случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки клиентов Ballarini по следующему адресу электронной почты: ballarini.export@ballarini.it**

**J 使用とメンテナンス】** ご使用になる前に全てのステッカーやラベルをはがし、中性洗剤を含ませたスポンジで洗って下さい。適量の水を沸騰させて、冷めたら乾かして、食用油をなじませて下さい。ノンスティックコーティング加工の製品は調理時に食用油を引かず調理できます。スプレー油は使わないで下さい。油が製品に残りコーティングを劣化させる可能性があります。製品の底面積に合った大きさのコンロを使用して下さい。五徳の形状やサイズや内容量によっては、転倒することがありますのでご注意ください。底面がコンロの中央に来るように製品を置き、コーティングを長持ちさせるために、常に中火以下で加熱して下さい。ガス火をご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節して下さい。炎が底面からはみ出したまま使用すると、取っ手が熱くなり、やけどの恐れや、取っ手の破損、異臭の原因となります。油、または脂質の高い食材を入れたまま加熱、放置しないで下さい。鍋の中に長時間(目安として一昼夜以上)調理物を入れたまま保存しないで下さい。金属製のキッチンツールをお使いいただく場合、先が鋭利なものは使用を避けてください。また、コーティングを長持ちさせるためには、木製やシリコン製のキッチンツールがおすすです。また製品の中で食品を切らないで下さい。収納時もコーティング面は保護してください。取っ手がプラスチック製の場合、150℃以上のオープンで使用しないで下さい。ご使用前に取っ手がしつかりと取り付けられているか確認して下さい。取っ手は使用することは緩んでくる可能性がありますので、定期的な点検し、必要に応じて締め直して下さい。取っ手部分を水に浸して丸洗いすることは避けて下さい。取っ手の中

に水がたまり、ねじが腐食して取っ手がゆるみ、外れることがあります。洗浄後はよく乾燥させて下さい。【洗浄】 スポンジと中性洗剤を使って手洗いされることをお勧めします。食器洗い乾燥機を使用される場合には、中性洗剤を使用し、低温コースで洗って下さい。食器洗い乾燥機によっては性能が低下することはありますが、変色を招く可能性があります。外面にコーティング加工が施されていない製品に食器洗い乾燥機を使用すると酸化が早まり、表面にシミができます。洗浄にはスチールたわし、磨き粉、アルカリ性洗剤などは使用しないでください。洗浄後は内面に食用油を塗ってなじませることをおすすめします。油をなじませた製品を強火の高温で加熱すると、コーティング表面にシミができることがありますのでご注意ください。【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。【ガラス蓋】 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要で

下さい。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋の場合は、必ず鍋つかみを使用して下さい。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。【ガラス蓋】 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要で

下さい。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋の場合は、必ず鍋つかみを使用して下さい。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。【ガラス蓋】 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要で

下さい。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋の場合は、必ず鍋つかみを使用して下さい。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。【ガラス蓋】 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要で

下さい。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋の場合は、必ず鍋つかみを使用して下さい。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。【ガラス蓋】 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要で

下さい。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋の場合は、必ず鍋つかみを使用して下さい。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。【ガラス蓋】 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要で

下さい。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋の場合は、必ず鍋つかみを使用して下さい。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

【注意】 空の状態

で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹き飛ばないようにして下さい。加熱された製品にお子様

が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で

滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落して下さい。深型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物調理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意ください。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのソールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意ください。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態して下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。【オープン使用について】 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。【サーモポイント付き製品について】 サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意ください。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。\*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。【保証】 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下



