

# 取扱説明書

## 安全上の注意

この商品をご家庭での調理に使用するものです。  
ご使用の際は「使用上の注意」等をよくお読みください。

## 警告

加熱中は火元を離れないでください。火災の原因になります。

この商品は下記の加熱器具でご使用になれます。



## 使用上の注意

- 極端な空炊きはしないでください。
- 調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。火災ややけどの危険がありますので十分注意してください。特にお子様の手に触れないようにしてください。
- 揚げ物調理をする場合は油の過熱により、火災の恐れがあります。調理中は火元を離れないでください。
- 取っ手やつまみは熱くなり、やけどの危険がありますので、ミトンやふきんを使用してください。
- 鍋は加熱器具の中央部にのせ、安定させて使用してください。
- 取っ手のガタツキや取っ手及びつまみの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれに注意してください。加熱器具の故障の原因となります。
- 縁まで油や水等を満たした状態で使用しないでください。油や熱湯の吹き出しにより、やけどや調理器具の故障原因となります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となります。
- 炒め調理をされる場合、鍋を加熱しすぎないでください。変色や油を入れた時に引火する原因になります。
- 卓上コンロでは使用しないでください。火災の原因となります。
- 電子レンジでは使用しないでください。故障や火災の原因となります。
- ストープの上では使用しないでください。空炊きや転倒による火災、異常加熱によるやけどの恐れがあります。
- 高い所から落とす等、強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 蓋と本体が密着しているため、スムーズに開かなかったり開け閉めの際に、こすれる音がする場合があります。

## 電磁調理器で使用する際のご注意

- 空炊きをしないでください。
- 調理前に電磁調理器の調理面（トッププレート）と鍋底が密着しているかご確認ください。
- 鍋の底に付いた水滴、異物や調理ガス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。
- 鍋は電磁調理器の中央部にのせ、安定させてご使用ください。
- 電磁調理器で加熱中にブーンといった音が生じる場合がありますが、電磁調理器と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるものですので鍋の異常ではありません。
- 電磁調理器付属の油温調節機能は油の温度が設定どおりにならない場合がありますので使用しないでください。
- お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。
- ご使用できない機種もあります。

## ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎が鍋の底からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が熱くなりやけどの恐れがあります。
- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調節してください。
- お使いのガスコンロの取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。

STAINLESS STEEL

# DUTCH OVEN

## ステンレスダッチオーブン

### ● 品質表示

8インチ ST-908  
サイズ：内径206×深さ90mm  
外形寸法：幅310×奥行226×  
高125mm  
重量：約3.5kg  
満水容量：約2.6リットル  
材質：ステンレス  
付属品：底網

10インチ ST-910  
サイズ：内径259×深さ115mm  
外形寸法：幅350×奥行280×  
高160mm  
重量：約5.2kg  
満水容量：約5.2リットル  
材質：ステンレス  
付属品：底網

12インチ ST-912  
サイズ：内径306×深さ130mm  
外形寸法：幅415×奥行326×  
高165mm  
重量：約7.0kg  
満水容量：約8.2リットル  
材質：ステンレス  
付属品：底網

10インチハーフ ST-910HF  
サイズ：内径259×深さ78mm  
外形寸法：幅365×奥行330×  
高105mm  
重量：約5.1kg  
満水容量：約3.5リットル  
材質：ステンレス  
付属品：底網

## ご使用になる前に

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用をしないで購入店かお問い合わせ先までご連絡ください。
- 取っ手やつまみ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。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

## お手入れ・保管について

- 使用後は食器用洗剤を付けてスポンジ等で洗い、早めに水分を拭き取って乾燥させてから保管してください。
- 焦げつきを落とす場合はナイフ等の鋭利な刃物でこすったりして表面を傷つけないでください。食器用洗剤を溶かしたお湯に浸した後、スチールタワシ等でこすり落とすか、ステンレス用のクリーム洗剤をお使いください。また焦げつきがひどい場合は、酢を2、3滴入れたお湯を鍋に入れて沸騰させ、冷ましてからスチールタワシ等でこするとよく落ちます。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着させたままや、異種金属製品と接触させたままの放置、湿気の多い場所での保管はしないでください。サビの発生原因となります。
- 万一サビが発生した場合は、ステンレス用のクリーム洗剤をスポンジ・タワシ等につけてこすり落とし、よくすすいでください。
- 手の届きにくい場所には保管しないでください。取り出す際に落下する危険があります。

## 数回のご使用で熱により変色することがありますが、 使用には影響ありません。

- ご使用していただくうちに、本体の表面が熱によって茶色に変色したり、水道水の成分によってはカルシウムやマグネシウム等の付着により鍋の内面に白い斑点が付いたり、虹色に変色する場合がありますが、使用に影響はありません。
- ハンドル金具がはずれないようしっかりと溶接しておりますので、本体と金具に溶接痕や溶接焼けが残っておりますが、使用上問題はありませのでご了承ください。

## クリーニングサービスについて

熱などで変色した製品は有料でクリーニングいたします。ご希望の場合は当社お客様係フリーダイヤル ☎ 0120-75-5000 までお問い合わせください。

**SOTO**  
Sparked by nature

PL保険加入済/発売元

新富士バーナー株式会社

〒441-0314

愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3

TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033

http://www.shinfuji.co.jp/

E-mail:info@shinfuji.co.jp

MADE IN JAPAN