

# 取扱説明書

取扱説明書を必ず読み、読んだ後保管して下さい。

Chinese Wok  
中華鍋

品番：TW-100

# TOKYO WOK™

トウキョウ ウオック™

東京鍋™

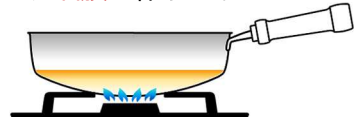
## 初めて使われる時の「油ならし」

●初めて使われる際、鍋を洗剤で洗ったのち、「油ならし」を行います。最初は鉄の表面がカラカラの状態なので、鍋肌に油を念入りになじませ、油膜を作ります。

①油を鍋の丸底部分がおおわれるまで入れて、火力に注意しながら、弱火で4～5分熱します。

②火を止め、油をオイルポットなどに戻します。

③キッチンペーパーなどで、鍋の内側に残っている油を、鍋肌にすり込むように拭いて下さい。その際やけどに十分注意して下さい。



●窒化鉄加工を施している本品は、出荷時の防サビ塗装が不要で、鉄鍋で常識だった使用前にその防サビ塗装を焼いて蒸発させるカラ焼きは不要となりました。

●窒化鉄加工により、色ムラがある場合がありますが、不良でなく性能に問題はありません。使用により消えてゆきます。

●使い初めは油が馴染んでないため、餃子や焼きそばなど炭水化物の多い調理は避けて下さい。こびりついて炭と変化し、微細な凹部に入り込み、黒く跡が残ることがあります。使用により消えてゆきます。

## 窒化鉄加工品の注意点

●1日でサビていた鉄フライパンが、窒化鉄加工により極めてサビにくくなりました。それでも鉄製品なので、窒化鉄加工品でもサビることはあります。保管時には必ず、内面に油膜が付いた状態で保管して下さい。

●特にお湯を沸かした後は油膜がはがれるので、必ず油を薄く塗って保管して下さい。

●窒化鉄加工した鍋でも、塩分には弱い面があります。塩分の濃い食材を長時間煮込むことは避けて下さい。サビて腐食し「孔食」と呼ばれるくぼみや穴が空きます。

●長時間、調理物を入れたままにせず、使用後はすみやかに皿等に移して下さい。

●水中に漬け置くことはしないで下さい。

●窒化鉄加工により表面硬度は非常に高いですが、同時にもろい性質があります。硬い金属お玉等で強く叩くと窒化鉄層が変形して鉄がむき出しになり、塩分や酢が浸透し、サビて「孔食」と呼ばれるくぼみや穴が空きます。硬いもので叩かないで下さい。



### 注意

① お湯を沸かした後は油膜がはがれるので、油を塗って保管。

② 塩分の濃い食材を長時間煮込まない。

③ 硬い金属お玉等で、強く叩かない。

## お手入れについて

- 使用後、汚れが少ない時は**洗剤を使わず**、お湯または水とタワシ等で洗い、**油膜が表面に残るように**して下さい。汚れが多い時は洗剤で洗い、油を塗って保管して下さい。
- 焦げ付きやこびりついた汚れは、本品でお湯を沸かし、汚れを柔らかくしてから、タワシ等でこすって下さい。その後は、水気を拭き取って油を薄く塗って下さい。
- 金タワシは窒化鉄層を傷付けるのでできるだけ使用せず、**植物性のタワシ**の使用を推奨します。樹脂製のタワシは熱で溶ける場合がありますので注意して下さい。
- 水分の多い**煮物**をした際は、表面の油膜がなくなるので、使用後は油を塗って下さい。
- もしサビが発生した際は、金タワシで削り落とし、油を薄く塗って下さい。
- 食器洗い機で洗浄しないで下さい。木製の取っ手の傷みが早くなる恐れがあります。

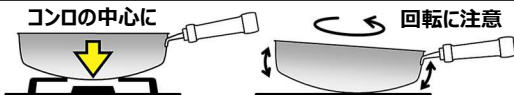
## 安全にお使いいただくために

- 使用する前には、各部に緩み、亀裂、破損、へこみ、曲がりなどの異常がないことを確認して下さい。鍋底が変形するなど、異常が生じた場合は使用しないで下さい。
- 本品は**中華鍋特有の丸底**の形状となっています。鍋はコンロの五徳の中心に乗せ、安定した状態でご使用下さい。ずれて置かれると、コンロから鍋が倒れ落ち、やけど等の危険があります。**鍋が安定しない五徳のコンロでは絶対に使用しないで下さい**。調理中は**そばを離れず**、鍋が倒れ落ちないように十分注意して下さい。また、平らな面に置くと安定せず回転しますので、柔らかい鍋敷きに置くなど取り扱いにご注意下さい。



**警告**

調理中はそばを離れないで下さい。  
火災・やけどの原因となります。



- 調理中や使用後は、やけどの恐れがありますので十分ご注意下さい。また、隣接するコンロの炎やグリルの熱が取っ手に当たらないよう、取っ手の向きに注意して下さい。
- 幼児や子供の手の届くところで使用・保管しないで下さい。
- 鍋のフチまで油や水を満たした状態で使用しないで下さい。火災の原因になります。
- 木製の取っ手は長期間のご使用で**必ずゆるみが出ます**。そのままご使用になりますと、ぐらついて脱落によるやけど等の事故の恐れがあります。取っ手にゆるみが出た場合は、フック部の金具を締め直して下さい。取っ手のゆるみが出なかったり、ネジが締まらない、ぐらつきや亀裂、変形等の異常がある場合は、そのままご使用にならないで下さい。また、ご自分で改造等をしないで下さい。
- 取っ手やフックボルトは**新しいものに交換できます**。お問い合わせ先にご注文下さい。
- 長時間のカラ焼きは、油が発火して火災の原因になります。さらに鍋の変形、取っ手の破損につながりますのでしないで下さい。
- 熱せられた使用直後は水等をかけて急冷しないで下さい。変形の原因となります。
- オープンレンジ、電子レンジ、ストーブの上では使用しないで下さい。

### 品質表示

- 品名：トウキョウ ウォック / TOKYO WOK / 東京鍋
- 材質：本体・鉄（窒化鉄加工、板厚1.2mm）、取っ手・天然木
- 寸法：直径26cm、深さ8cm、全長45cm ● 重量：900g
- 満水容量：3.2L ● 生産国：日本（新潟県燕市）

製造：杉山金属株式会社（新潟県燕市） / 企画・デザイン：響物産有限公司

お問い合わせ先：響物産有限公司 072-947-9533

〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10

mail: ask@ayarts.com URL: https://ayarts.com



Made in  
**Tsubame,**  
Japan

