

## 取扱説明書

### お使いいただく前に

- 取扱説明書を必ず読み、読んだ後必ず保管して下さい。
- 初めて使われるとき、中性洗剤でよく洗って下さい。
- 100V、200VのIH電磁調理器その他すべてのクッキングヒーターおよびガスにご使用できます。



- 本品をパスタ茹でる以外の用途で使用しないで下さい。炒め物、煮物、揚げ物はできません。
- 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。

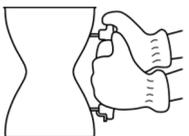
### 安全にお使いいただくために

- **絶対に空だきをしないで下さい。**空だきをしますと、フッ素樹脂塗膜や取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因にもなります。
- **水位は、水と食材を入れた状態で、取っ手上部の取り付け金具を目安に、この位置より、下になるようにして下さい(下図)。**これ以上入れますと、噴きこぼれによるやけどの危険や、ガスの火を消す恐れが大きくなります。また、縁まで水を満たした状態で使用しないで下さい。
- 鍋はコンロやヒーターの中央に乗せ、安定した状態で使用して下さい。IH電磁調理器の場合、ずれて置かれると、異常発熱の恐れがあります。
- 調理中は、絶対にそばを離れないで下さい。短時間にお湯が噴きこぼれる恐れがあります。また、調理中に突然噴き出す突沸が起こることがありますので、常に火力を調整して、十分注意して下さい。
- 鍋の持ち運びの際は、大変重くやけどの恐れがありますので、必ず両手で取っ手を握って下さい(下図)。その際は、金属部分が手が当たらないよう、ご注意ください。
- **取っ手が熱くなっている場合がありますので、ミトンをご使用いただく等、細心の注意を払ってください(下図)。**
- 湯切りをする際は、鍋を上下に動かさないで下さい。湯切りザルが外れる恐れがあります。つまみが熱くなることがありますので、ご注意ください。
- 調理中や使用後は、本体や取っ手が熱くなり、やけどの恐れがありますので十分ご注意ください。特に、食材が鍋の中に付着した場合、やけどの恐れがありますので、手を鍋の中に入れて取らないで下さい。また、**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。**
- くびれた部分から、万一手が抜けなくなった場合は、洗剤やオイルを塗り、滑りをよくして手を抜いて下さい。
- フッ素塗膜の剥がれや、ステンレス製品でもサビる場合がありますので、調理物を入れたままにしたり、水の中に長時間漬け置くことはしないで下さい。
- 長期間ご使用中に取っ手がゆるむ場合があります。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、取っ手の上下に六角穴付ボルトがありますので、六角レンチで締め直して下さい(上部2.5mm穴、下部2mm穴)。取っ手のゆるみが直らなかつたり、ボルトが締まらない、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、ご自分で応急処置や改造等をして下さい。脱落によるやけど等の事故の恐れがあります。
- 高い所から落とす等急激な衝撃を与えないで下さい。
- 熱せられた使用直後や、空だきをした場合に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。
- ストープの上では使用しないで下さい。また、電子レンジ、オープンでは使用しないで下さい。
- 湯切りザルは茹でるときは取り付けず、湯切りの時に使用して下さい。
- 湯切りザルの取り付けは、つまみで止まる所まで回転させ、外れないよう確認して下さい。

### 水位



### 握り方



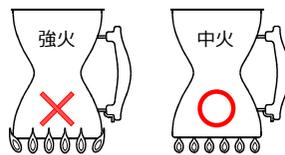
### 湯切りザル



## 次ページからつづき

### ガスレンジでご使用の場合の注意

- 炎が底面より大きくなるよう火力を調整して下さい。炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因になります。
- 隣接するコンロの炎やグリルの熱風が取っ手に当たらないよう向きに注意して下さい。



### IH等電気クッキングヒーターでご使用の場合の注意

- IH電磁調理器は、メーカーや機種によって火力(出力)や調理の方法が異なりますので、ご使用の前には、お使いのIH電磁調理器の取扱説明書をよくお読みください。**火力は、弱⇒中と予熱をしながら中にして下さい。**強い火力レベルでのご使用は、本体変形の原因になり、変形すると使用できなくなりますので、中以下で使用して下さい。
- ラジエントヒーターやハロゲンヒーターなどの電気クッキングヒーターは、**中火で調理を始めてください。**強火で調理を始めると、火力調節が難しくなります。特に沸騰後、弱火で調理する際、ヒーター自体の余熱が強いいため、火力を弱くしても噴きこぼれてしまいます。
- 調理後、トッププレートが熱いうちは、空の鍋を放置しないでください。火災や本体の変形の原因となります。

### お手入れについて

- 鍋はフッ素樹脂塗膜加工をしていますので、スポンジに中性洗剤をつけて洗って下さい。スチールたわし、みがき粉等は使用しないで下さい。こげつき等を落とす際は、ナイフ等を使用しないで下さい。
- 食器洗い機での洗浄はしないで下さい。長時間の高温や専用洗剤の成分により、取っ手部分が変色したり、傷みが早くなる恐れがあります。
- ご使用後はよく水を切って乾燥させて下さい。火にかけて乾かさないでください。

新潟 燕の

磨き職人が  
磨き上げた

匠の逸品



「ミラー仕上げ」タイプ

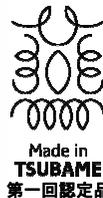
### 品質表示

- 商品名: NewPastapot (ニューパスタポット)
- 材料の種類: 本体: ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)、底面: ステンレス鋼(クローム18%・厚さ1.2mm)、湯切りザル: ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)、取っ手: シリコン(耐熱温度200℃)
- 寸法: 直径16cm・高さ23.5cm・幅21cm ● 満水容量: 3.4L ● 重量: 1.3kg
- 表面加工(内面): フッ素樹脂塗膜加工(食品衛生法適合)
- 産地: 日本製(新潟県燕市) ● 製造元: 杉山金属株式会社

### お問い合わせ



企画・販売元: 株式会社アイザワデザイン (旧 響物産有限公司) AvArts.com)  
〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10  
メール: ask@aizawadesign.jp TEL: 072-947-9533  
ホームページ: https://aizawadesign.jp



NHK「おはよう日本」、TBS、テレビ朝日、テレビ東京、フジテレビで紹介。カタログハウス『通販生活』掲載の商品です。

節水エコパスタ鍋  
NewPastapot (ニューパスタポット)

- サテン仕上げ: 税込23,000円
- ミラー仕上げ: 税込23,800円



Joint Development



# 類型を破ったメイド・イン・ジャパンの職人力。世界で唯一無二の

X型鍋が、もっと簡単で、エコ・スマートな、本格パスタ料理を演出します。

## まだ、寸胴型パスタ鍋で調理しますか？

### Before → After

Before



**1**  
2人分  
なんだけど...  
大きすぎ  
沸騰に長時間  
CO<sub>2</sub> 排出

#### 1.長時間

従来の寸胴型パスタ鍋は、大量のお湯が必要。沸かすのに長い時間がかかります。光熱費もばかにならず、時間とお金の浪費です。お屋に気軽にパスタという気になれません。



**2**  
ちょっと大変!  
刺さる  
お湯たれ

**2.アルデンテの大事な手順**  
パスタの硬さは十秒単位で変わります。なのにコランダーからはお湯はしたり、キッチンが汚れます。パスタが穴に刺さるなんてことも...。片手で持てないのだから出せません。すぐにパスタに火が通ってしまい、アルデンテが台無しに。



**3**  
重いよ!  
大きく使にくい

#### 3.重たい鍋

大量の熱湯が入った鍋は、重たくて、運ぶのは一苦労。慎重に排水しないと、ヤケドの危険も...

After



**1**  
私にぴったり  
サイズ  
cut!  
時間、光熱費、食塩  
CO<sub>2</sub> cut

**1.便利が3つ**  
パスタが自然と作るX形状に合わせた形だから、お湯の量は最小限！  
①短時間で沸騰でき、②光熱費が減らせ、③入れるお塩も少なくて済みます。CO<sub>2</sub>も減らせるから地球環境にやさしい調理ができます。



**2**  
手早く、簡単  
アルデンテ!  
湯切りが  
短時間、正確

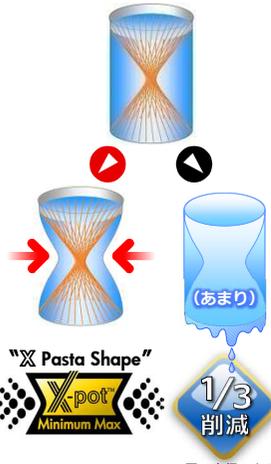
#### 2.アルデンテに茹でるのがパスタ鍋の務め

数十秒で変化するパスタは、手早く仕上げるのがコツ。NewPastapotは、湯切りを短時間で行え、ソースに和える一連の作業が、サッと手早くできます。だからわずかに芯の残ったアルデンテのタイミングを決して逃がしません。

## 抜群のエコノミー&エコロジー

### 画期的なX型鍋

寸胴鍋にスパゲティを投入したとき、X型になることから、鍋の側面をくびれさせることで、水量を大幅削減できました。



### 1回の調理で大きな差

従来型パスタ鍋  
レギュラーサイズ 22cm  
ミニサイズ 18cm



“節水エコ・パスタ鍋”  
NewPastapot

# eco-friendly

水量減少に伴い、①調理時間(沸騰待ち時間)、②光熱費、③使用食塩も大幅に削減できます。さらに家庭からのCO<sub>2</sub>排出量も抑制されます。アルデンテのおいしさも、お金の節約&エコ効果も、ずっと続いてゆきます。



## スマートな機能美

### フルスペック仕様



鍋内面は麺がくっつきにくいフッ素塗装加工(食品衛生法適合)  
本体、取っ手芯材、ネジを含め、金属部はオール・ステンレス

湯切りザルを固定する掛け金。鍋内面のフックは、手を傷つけない半円形状

滑りにくく柔らかで、耐熱温度の高いシリコン製取っ手(梨地仕上げ)

直火が取っ手に当たらない防火板

パスタ鍋に多層構造は不要。ケトルと同じ単層構造は、軽く扱いやすい(田対応)

### 汚れにくいパンチングメタルの湯切りザル



パスタ好きの方のために、パスタ鍋として求められるフルスペックの仕様で、設計・デザインされました。機能・デザイン・操作性の全てに満足できます。世界で最も完成された究極のパスタ鍋です。

### 職人の技術力

本品は、新潟県燕・三条地域で製造された純国産品。海外での大量生産と違い、日本の職人の金属絞り加工により、無数の試作と失敗を重ね、一点一点丁寧に作られました。高品質で、修理対応も可能な、“一生もの”として使える調理道具です。

