

# ふきこぼれにくいホーロー卓上鍋

## 取扱説明書

DHTA1518 / DHTA1520 / DHTA1524

DHTA1527 / DHTA1530

この商品をご家庭で調理するために使うものです。  
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。  
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

### ご使用になる前に

- はじめてご使用になる前に、ガラスふたの割れやつまみのひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- ふたと取っ手に貼っている注意シールをはがさないでください。
- はじめてご使用になる時は、食器用洗剤を付けてスポンジ等でよく洗ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用にならずに、お買い求めのお店または当社お客様相談室までご連絡ください。

### お手入れについて

- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーロー表面を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布でふき取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合はナイフなどでこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後で、食器用洗剤をつけたスポンジでいねいに洗ってください。
- ご使用後は、ぬれたままにしないで、よく乾燥させてください。
- 変色や破損の原因となる恐れがありますので食器乾燥機、食器洗い機は使用しないでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保存はサビが発生する原因になります。
- 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ので他の容器に移してください。



## 警告

- 空だきはしないでください
- 加熱中は火元をはなれないでください

## 火災の原因になります

### ⚠ 使用上の注意

- 空だきをしないでください。空だきは火災や本体の変形、取っ手部分の破損、ホーローのひび割れやはがれの原因になります。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。また、空だきをしてしまった時は、水などをかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- 過熱により、調理物がこげつきますので、「中火」以下で加熱してください。電磁調理器をご使用の場合も同様に「中」以下にしてご使用ください。また、こげつきにより局部過熱となりホーローのひび割れやはがれにもつながります。時々料理をかきまぜてください。
- 加熱調理中や、調理直後は本体が熱く、やけどの危険がありますので直接手を触れないでください。＊特に幼児の手に触れることのないように十分注意してください。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。煮こぼれ、吹きこぼれにより、ガスの火を消す場合がありますので、調理物の量と火力を調整してください。また、調理中はそばをはなれないようにしてください。
- 鍋はコンロの中央部にのせて、底面から炎がはみ出さないように火力を調整してください。炎により取っ手部分が熱くなり、やけどの恐れがあります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらないように火力を調整してください。特にお玉を置かれる際は、火力が強いとお玉などの焦げや変形の原因となります。また、火傷などの思わぬけがにつながる危険がありますので十分にご注意ください。
- ガラスふたを鍋からずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損の原因になります。
- 取っ手部分は熱くなりやけどの危険がありますので、なべつかみやふきんを用いてください。
- ストーブの上や、電子レンジ、オープンレンジなどでは絶対に使用しないでください。異常過熱などによるやけどの危険があります。
- 味噌汁など、調理物によっては再加熱(温め直し)の際に内容物が急にふきだしたりする突沸現象や場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品を破損する恐れがあります。調理物を再加熱(温め直し)する際は下記の事項を必ずお守りください。
  - ・強火で一氣に加熱しないでください。
  - ・煮立てる際はお玉で、よくかき混ぜながら加熱してください。

- 炒めものには使用しないでください。高温の炒めものは空だきと同じ状態になります。
- 油を使って料理する際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。油に引火して火災の原因となる恐れがあります。
- 天ぷら料理等には使用しないでください。
- ぶつけたり高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。ホーローはガラス質なのでひび割れする恐れがあります。
- 本体が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。本体の変形やホーローのひび割れの原因となります。

## 電磁調理器でのご使用について

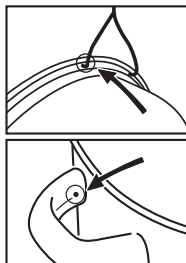
- お使いになる電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 2kWを超える電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「中」以下にしてご使用ください。**最大出力でご使用になりますと、短時間で空だき状態になり、底面の変形、ホーローのひび割れやはがれの原因になりますのでご注意ください。底面が変形すると温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。
- 底面が変形した鍋は使用しないでください。電磁調理器が正常に動かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。
- 電磁調理器は火を使用しませんので、安全と言える反面、温度感覚がつかみづらく、気付かないうちに鍋底がとても高温になっていることがあります。**調理中は鍋のそばをはなれず、調理物の鍋底へのこげつきがないかなどを常に確認してください。**
- 電磁調理器と鍋の底との間に汚れ防止シートを敷かないでください。火災の原因になることがあります。

## サビの発生について

- 製品本体は、鉄板を加工しその表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の末端にはホーロー釉薬がかかりにくいいため、サビが発生しやすくなっています。
- 末端からのサビの発生はホーロー製品の製造上、避けられない欠点といえます。
- 「品質表示」の取扱上の注意に[使用後はよく洗って乾燥させてください。]と記されているように、水気を拭き取って乾燥させていただけますと、サビの発生はある程度押さえることができます。
- ※サビが発生しても、鉄サビ(酸化鉄)は人体に害となるものではありません。柔らかいスポンジなどで洗っていただけますと、洗い落とすことができます。

## ホーローについてのご注意

- ホーロー焼付工程で本体を吊るすため、フチの裏側に吊り金具の跡が残ります。使用上、問題はございませんのでご安心ください。洗浄などで直接手で触れる場合は、お気をつけください。
- サビが発生した場合はできるだけ早くスポンジタワシ等で落としてから水分を拭き取り、良く乾燥させてください。
- ホーロー製品は1つ1つ手作りのため、製品によっては多少色ムラが生じる場合があります。
- 図の両ハンドル内側に黒い穴が開いている場合があります。ホーロー焼付工程上のハンドル内部の空気抜き穴です。調理後ハンドルが熱いうちに長時間水の中に漬けておくことは避けてください。(ハンドル内部に水が入り込む場合がございます。)



### 品質表示

#### ■本体

- 材料の種類 本体/ほうろう用銅板  
底の厚さ/0.8mm(卓上鍋18・20cm)  
/1.0mm(卓上鍋24・27・30cm)
- 表面加工 本体/ほうろう
- 寸法/満水容量 DHTA1518RD-YE:18cm/1.7L  
DHTA1520RD-YE:20cm/2.6L  
DHTA1524RD-YE:24cm/4.2L  
DHTA1527RD-YE:27cm/5.6L  
DHTA1530RD-YE:30cm/8.2L

#### ■ふた

- 品名/強化ガラス製器具
- 強化の種類/全面物理強化
- つまみ/フェノール樹脂

#### 【取扱上の注意】

- 空だきをしないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手または握り手部分が発熱する場合がありますのでご注意ください。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- こげつき等を落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
- 油を使って料理する際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。
- 炒めものには使用しないでください。
- 高い所から落とす等急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- ストーブの上で使用しないでください。

#### 【取扱上の注意】

- ガラスは破損すると破片が細片となり激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。
- ガラスふたに急激な衝撃を与えたり、ガラス面を急に冷やしたり直接炎を当てたりしないでください。
- ガラスは傷などから破損する恐れがありますので、お手入れの際は、金属タワシ、クレンザーなどは使用しないでください。
- 電子レンジ又はオーブンでは使用しないでください。

表示者 株式会社ドウシシャ  
〒108-8573 東京都港区高輪2-21-46

## 株式会社ドウシシャ

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。  
品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お気付きの点がございましたら、ご使用にならずに、当社お客様相談室までご連絡ください。

### お客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

**0120-104-481**

【受付時間 9:00~17:00 祝日以外の月~金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。  
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させて頂きますので、ご了承ください。

www.doshisha.co.jp

MADE IN CHINA