

# ご使用上の注意

必ずお守りください



**警告**

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



**注意**

誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

## 警告

- 調理中や、調理後しばらくは本体・フタ・取っ手・ツルが熱くなっています。ヤケドの危険がありますので、絶対に素手で触れずに、鍋つかみ等を用いてください。特に、お子様の手に触れることのないようにご注意ください。
- 本品は重くできています。使用中や持ち運びの時は落としたりしないように注意してください。ヤケドやけがの恐れがあります。
- カセットコンロ（ボンベ組込み型卓上コンロ）では使用しないでください。コンロ内の容器（ボンベ）が過熱し、爆発の危険があります。また、テーブル等の焼損の原因となります。

## ご注意

- ご使用中に取っ手がぐらついてきた場合、そのままご使用になりますと脱落による事故の原因になりますのでご使用を中止してください。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。火災の危険があります。
- 本品は調理器具です。調理以外の目的には使用しないでください。
- 調理後は料理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。
- 熱した直後に水をかけないでください。蒸気によるヤケドの危険性があります。

株式会社 **新越ワークス**

**UNIFLAME 事業部**

本社：〒959-0223 新潟県燕市田中新1011  
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553

★商品についてのお問い合わせは

東京営業所：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13  
TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310

ユニフレーム

検索



[www.uniflame.co.jp](http://www.uniflame.co.jp)

**UNIFLAME**  
~We want to make friends with nature~



日本製

661062

**取扱説明書**

ブラックスキン

**スキレット**



**SKILLET**

この度は、「UNIFLAME スキレットシリーズ」をお買い上げいただき、ありがとうございました。この商品を安全に正しく使用していただくために、ご使用前にこの取扱説明書「ご使用上の注意」をよくお読みになり正しくお使いください。お読みになったあとは、いつもお手元においてご使用ください。



■材質／本体：黒皮鉄板3.2mm厚を加工・クリアラッカー焼付塗装  
ハンドル：φ9mm黒皮無垢棒  
蓋：黒皮鉄板2mm厚・クリアラッカー焼付塗装

| 品名         | 鍋径(内寸) | 深さ(内寸) | 本体重量    | フタ重量    |
|------------|--------|--------|---------|---------|
| スキレット10インチ | 約25 cm | 約5 cm  | 約1.8 kg | 約0.9 kg |

## ご購入時

ハンドル及びつまみの取付部には溶接時の酸化跡（サビ）が残っている場合がありますが、クリアラッカー焼付塗装を施してありますので、それ以上は進行しません。ご了承ください。

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。

★品質には万全を期しておりますが、万一商品に不具合があった場合や、お気付きの点がございましたら当社までご連絡ください。



## 黒皮鉄板について

通称「黒皮」と呼ばれる表面は、鉄を1,200度程度に加熱し、圧延していく過程でできる酸化皮膜のことです。

熱により酸化鉄となったこの黒皮は赤サビ（空気中の酸素と反応し、水を含んだ酸化鉄）を防止する役目を果たします。

ただし、完全なサビ防止ではありませんから、使用後のお手入れは必要です。

グレーから黒色のこの酸化皮膜は一般的な塗装皮膜のように、異なった物質が付着しているのではなく、母材である鉄自身が酸化変質したものですから、剥がそうとしても簡単に剥がれるものではありません。

この酸化皮膜の表面は、微細な凸凹があり、油なじみが良いために、中華鍋やフライパン等に使用されています。

UNIFLAMEダッチオーブンはあらかじめクリアラッカーによって保護され、黒くピカピカに見えますが、使い込むうちに本来の黒皮が表れてきます。

その時に、油分が少なければグレー色に変わってきますが、それは黒皮本来の色であり、黒皮が剥がれたわけではありません。

### <クリアラッカーについて>

一般に黒皮の製品はクリアラッカー塗装を施し、表面の変質を防いでいます。これは製造から販売に至る過程での湿気等で赤サビが発生しないようにするための必要な処理です。最初に表面につくキズはこのクリアラッカーのキズで、ご使用前に焼ききっていただければ、消えてしまいます。

※クリアラッカー焼付塗装は食品衛生法に適合する表面塗装です。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・摩耗していきますが、衛生上問題はありません。

## ご使用方法

### カラ焼き

(シーズニング)

本品は黒皮皮膜の上にクリアラッカー焼付塗装を施してあります。ご使用前に本体・フタを別々にカラ焼きをして、煙がおさまったら、野菜クズ等を食用油で炒めて（本体のみ）、全体に油をなじませてからご使用ください。

※コンロの火力によって煙が続く場合がありますが、そのまま野菜クズを炒め始めても問題ありません。

※クリアラッカー焼付塗装は食品衛生法に適合する表面塗装です。

使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・摩耗していきますが、衛生上問題はありません。

### お手入れ

ご使用後はよく洗ってから（食器用洗剤で洗えます）、火にかけてカラ焼きをして完全に水気を取っておいてください。

長い間ご使用にならない場合は、食用油を薄く塗って保管してください。

◎焼きりんご等、糖分が多く出る調理やコゲつきやすい調理の場合、鍋底にアルミホイルをしくと、コゲつきを防止できます。

## こんな時には

### コゲついた時 ①(焼き切り)

1. 中の食材や汁気を取り除き、火にかけてコゲを炭化させます。
2. ターナーやヘラ等で、おおまかにこそぎ落としてから、水を入れます。  
※この時、蒸気によるヤケドに気をつけてください。
3. 沸騰させながら、再度ターナーやヘラ等でこそぎ落とせば、大体のコゲはとれます。

### コゲついた時 ②(洗い落とし)

1. 金タワシやクレンザー等で洗い落とします。  
※この時、表面の色が黒からグレー色になることがあります。  
これは表面のクリアラッカーや油による保護膜が落ちただけで、黒皮が剥がれる訳ではありません。

### サビがでた時

1. サビた部分を金タワシ等で軽く洗い落とします。  
※この時、表面の色が黒からグレー色になることがあります。  
これは表面のクリアラッカーや油による保護膜が落ちただけで、黒皮が剥がれる訳ではありません。
2. 火にかけてカラ焼きをして、水分を完全に取ります。
3. 食用油（匂いの少ないオリーブオイルが最適）を薄く塗り、再度カラ焼きをします。

### サビやすくなった場合、またグレー色になった場合

※油分の無い煮物料理や炊飯等をくり返した場合、黒皮に馴染んだ油分の保護膜が薄くなり、サビやすくなることがあります。

1. 食用油（匂いの少ないオリーブオイルが最適）を薄く塗り、カラ焼きをします。
2. 揚げ物料理をすることによって、上記と同様の効果が得られます。

### 電磁調理器でのご使用について

本品は熱変形がほとんど無い3.2mm厚の黒皮鉄板で作られていますので、電磁調理器（100V・200V）でのご使用になれますが、次の点にご注意ください。

#### 注意1 カラ焼き（シーズニング）時

電磁調理器で最初のカラ焼きを行うと、表面のクリアラッカーが煙とならずに、流れ落ちることがあります。その場合はコンロ等の直火でカラ焼きをおこなってください。

#### 注意2 カラ炊き防止装置

本品でロースト調理等のカラ炊きを行ったときに、「カラ炊き防止装置」が働き、止まる場合があります。ロースト調理は250℃程度でできますので、熱量を調整してください。

※詳しくは、弊社HP又は販売店までお問い合わせください。