

ワンポイント

ダッチオーブンは鉄で作られておりますのでサビ場合があります。

〈サビやすくなった場合、またはグレー色になった場合〉

※油分の少ない煮物料理や炊飯等をくり返した場合、黒皮鉄板に馴染んだ油分が薄くなり、サビやすくなることがあります。

※トマト、リンゴなど酸味を含む料理はサビやすくなる為、鉄のにおいが料理につく場合があります。

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、シーズニング(カラ焼き)をします。

②揚げ物料理をすることによって、①と同様の効果が得られます。

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。

これは溶接時に極わずかに生じる跡です。酸化跡(サビ)が大きく広がることはありませんので、ご安心ください。



サイズ／約φ15(鍋径)×7.7(深さ)cm

満水容量／約1.2ℓ

材質／本体・フタ：黒皮鉄板3.2mm厚加工・シリコーン焼付塗装
ツル・底網：ステンレス鋼

重量／約1.7kg

※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。

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

ユニフレイム

検索



www.uniflame.co.jp

UNIFLAME 
~We want to make friends with nature~ 日本製

661147

ダッチオーブンⅡ 6インチ 取扱説明書

この度は、「UNIFLAME ダッチオーブンⅡ 6インチ」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。また、詳しい内容は当社ホームページをご覧ください。



UNIFLAME
ホームページ



透明シリコーン焼付塗装について

- ご使用前の「カラ焼き」は必要ありません。すぐにご使用できます。
- お客様のお手元に届く前にサビが発生しないように、防サビ効果のある「透明シリコーン焼付塗装」を施しております。
- 「透明シリコーン焼付塗装」はご使用しているうちにはがれ落ちてきます。なお、「透明シリコーン焼付塗装」は食品衛生法に適合した塗装ですので、はがれ落ちて人体に入ったとしても影響はありません。
- 塗装がはがれ落ちてても不良ではありません。はがれ落ちはじめたら、ようやく鉄の地肌が現れてきますので、使用しながらどんどん油をなじませてください。
- 「透明シリコーン焼付塗装」は塗装の性質上、最初だけ食材をこびり付かせにくい効果がありますが、塗装が徐々にはがれ落ちるうちにその効果は無くなってきます。効果が無くなっても鍋の表面に油をなじませ続ければ、食材がこびり付きにくい効果は発揮されます。
- 使用しながら鍋の表面に油をなじませ続ける作業を繰り返すことによって、油が徐々に鉄の地肌に浸透し、食材がこびり付きにくくなり、鉄鍋の本来の良さが発揮されます。

お手入れ・保管について

- 使ったままにしておきますとサビ場合があります。使用後は食器用中性洗剤を使用し、やわらかいスポンジで洗い、乾いた布などで水気を拭きとってから食用油を薄くひいて保管してください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付着したまま、または濡れたまま放置したり、湿気の多いところでの保管は、サビやピンホールの発生原因となりますので避けてください。
- 使用しているうちに塗膜がはがれたり、サビが発生したときは、とれかけた塗膜・サビの部分を金たわしでこすり落とし、必ず水気を拭きとってから食用油を薄くひいて保管してください。
- こげつきなどを落とす場合はナイフ等の傷つけやすいものを使用しないでください。
- 熱湯に浸してこげつきをやわらかくしてから取り除き、必ず水気を拭きとってから食用油を薄くひいて保管してください。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。
- 食器用洗浄機で洗わないでください。サビます。
- 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。

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、人がケガを負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。



警告

- ①調理中や、調理後しばらくは本体・フタ・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。
- ②本品は重くて重いです。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。ヤケドやケガの恐れがあります。
- ③暖炉、薪ストーブ、窯の中での高温になる使用はおやめください。器具が損傷します。



注意

- ①ご使用中にツル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。
- ②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。
- ③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。
- ④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。
- ⑤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。
- ⑥トマト、リンゴなどの酸味を含む料理はサビやすくなる為、鉄のにおいが料理につく場合があります。