



家庭用

共通取扱説明書

型式 UC200/深型 US220/浅型
UC220/深型 US240/浅型

この度は、鑄物珐瑯(いものほうろう)鍋をお買い求めいただきありがとうございます。

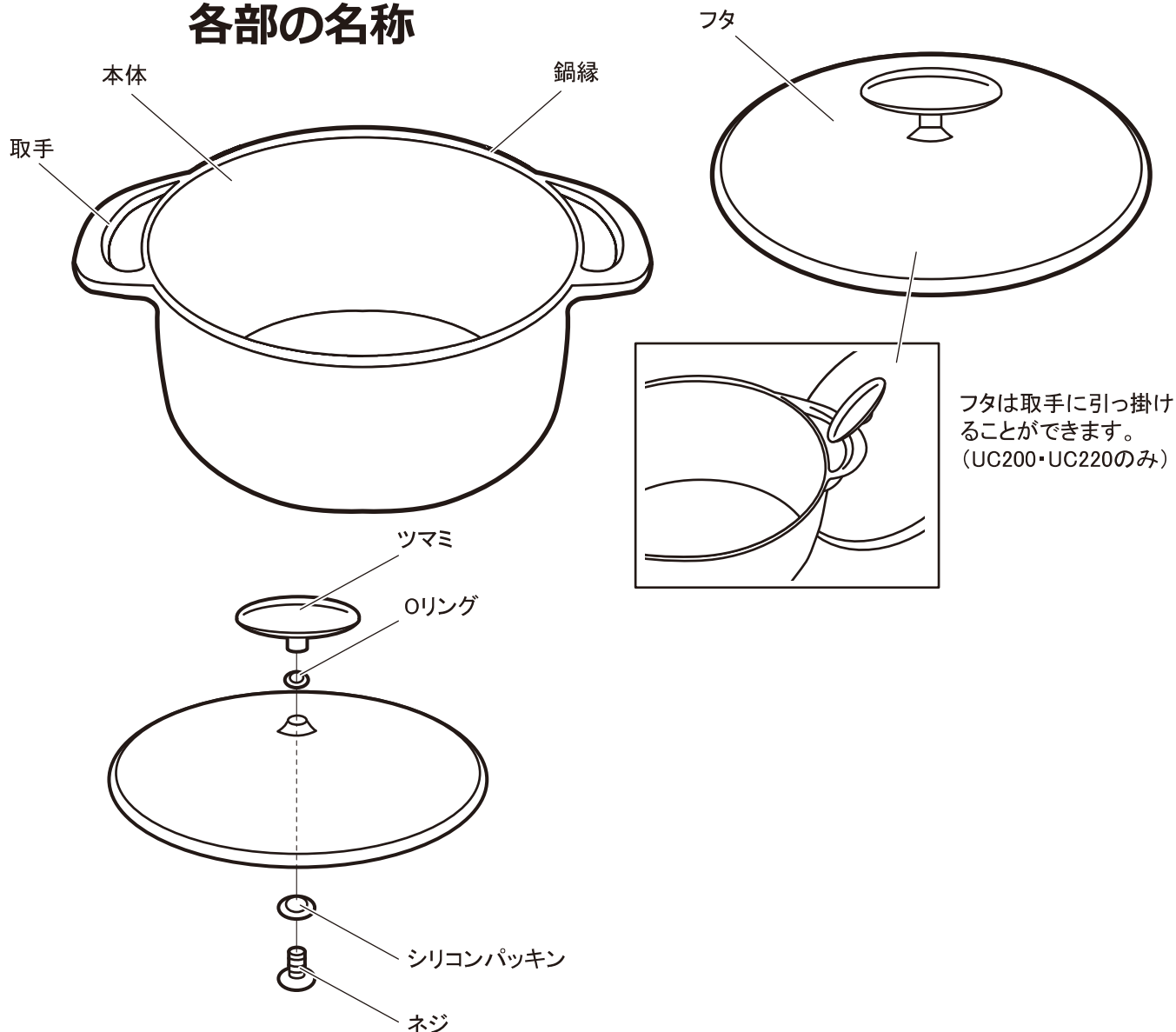
この製品は台所で調理の際にご使用いただく鍋です。製品は熱通りが良く、早く均一に火が通った調理ができる特徴を持っております。薄く軽いため女性にも扱い易い製品です。また珐瑯加工(ガラス加工)をしてある為、お手入れも容易です。ご使用前にはこの説明書をよく読んで、ただしく安全にお使いください。

- この説明書には下記のマークを付けています。
 拡大損害が予想される事項には… ⚠
 禁止行為には… ⓧ
 特によく読んで頂きたい事項には… ⚡
- この説明書は保証書を兼用しています。大切に保管してください。
- 当商品に関するお問い合わせは、お買い求めの販売店もしくは当社(連絡先4ページに記載)にご連絡ください。

安全上のお知らせ

この製品の期待寿命は製造後10年です。詳しくは保証規定をお読みください。

各部の名称



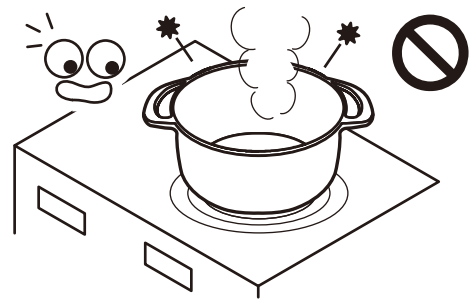
製造販売元 株式会社三条特殊鑄工所

❗ご使用前の前に… よくお読みになり安全にご使用ください。



警告 重大な事故に至る場合があります。

- 空焚きや無水調理（食材の水分のみでの調理）をしないでください。
- 使用可能な熱源以外で使用しないでください。
- 加熱中は火元を離れないでください。
- 調理中の本体や取手などが高温になります。ヤケドに注意してください。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。



注意 軽微なケガや器具損傷の原因になります。

- 珪瑯加工が割れる原因となるので、以下の事は行わないでください。
 - ・強火での使用。
 - ・金属製のお玉やフライ返しの使用。
 - ・鍋縁にお玉などで強い衝撃を与える。
 - ・急加熱や急冷却などの急な温度変化。
- 本体やフタに強い衝撃を与えないでください。
- 本書記載以外の用途で使用しないでください。



■使用前の準備

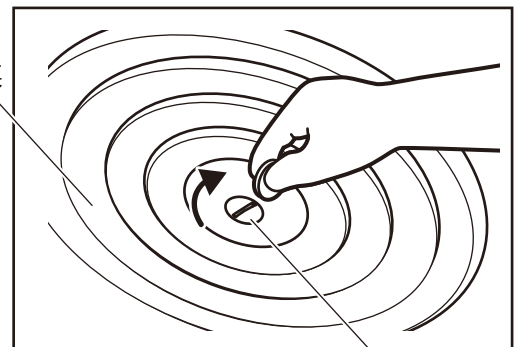
- 1.箱から製品を出します。
- 2.取手やツマミに破損やガタツキなどがないか確認します。



ツマミが緩んでいる場合はネジの溝にコインを差し込み、締めてください。(図1)

(図1)

フタの裏



ネジ

- 3.食器用中性洗剤を使い全体を洗い流します。

■使用にあたって

- ・ご使用の際は中火以下（IHなら4以下）に調整して使用してください。



強火で使用すると食材を焦がす原因になります。適温を確認しながら使用してください。

- ・加熱は、食材や水分、油を入れた状態で行ってください。
- ・加熱中は火元を離れないでください。
- ・調理中や直後は本体・取手・フタが非常に熱くなっていますのでヤケドに注意してください。
- ・その他、ガスコンロ・IHなどの取扱説明書に従って正しく使用してください。

対応熱源

以下の使用可能・不可の熱源を確認し、ご使用ください。

使用可能な熱源

- ・ガスコンロ（中火以下）
- ・IHヒーター（レベル4以下）
- ・オーブン（250℃未満）
- ・シーズーヒーター
- ・ラジエントヒーター

使用不可の熱源

- ・電子レンジ
- ・250℃以上のオーブン
- ・ストーブや暖炉



ガスコンロ



IHヒーター



シーズーヒーター



ラジエントヒーター

■使用方法

○煮る・蒸す場合

- 1.コンロの中央部に乗せ、安定させます。
- 2.本体に食材や水などを入れ、加熱します。
- 3.鍋縁の珪瑯が割れないようにやさしくフタをします。
- 4.中火以下で調理します。



注意

珪瑯加工が剥がれる原因となるので以下の事は行わないでください。
・金属製のお玉やフライ返しの使用
・鍋縁をお玉などで強く叩く(図2)

○揚げる場合

- 1.市販の調理用温度計を用意してください。
- 2.本体に調理油を入れます。
- 3.調理用温度計で測り、適した温度まで加熱します。
- 4.食材を入れて調理します。



注意

油温を200℃以上にしないでください。
火災の原因になります。(図3)

○鍋を移動する

鍋つかみで取手を両手で掴み、移動してください。(図4)

■お手入れ方法

- 1.揚げ物調理の場合は油を適切に処理します。
- 2.食器用中性洗剤を付けたスポンジなどで洗い、湯水でよくすすぎます。
- 3.乾いた布で水分をしっかりと拭き取り乾燥させます。



- 熱くなった本体に冷水をかけるなどの急冷却をしないでください。
- 硬いスポンジ、たわしや研磨剤などは傷の原因になりますので使用しないでください。

■保管方法

ご家庭の湿気の少ない冷暗所に保管してください。

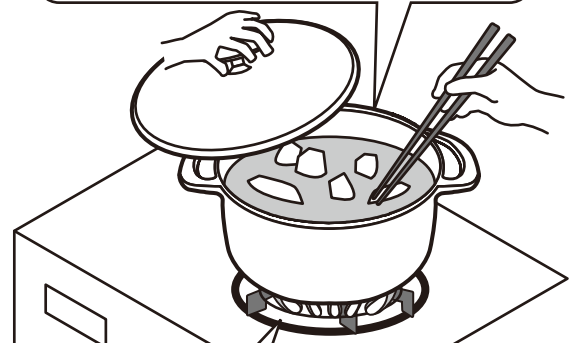
■トラブルシューティング

- Q.製品に変形やガタツキがある。
A.使用を控え、販売店へ連絡してください。(図5)

- Q.珪瑯が割れた。
A.使用を中止し販売店へ連絡してください。
リペアサービスがご利用できます。(有料)

(図2)

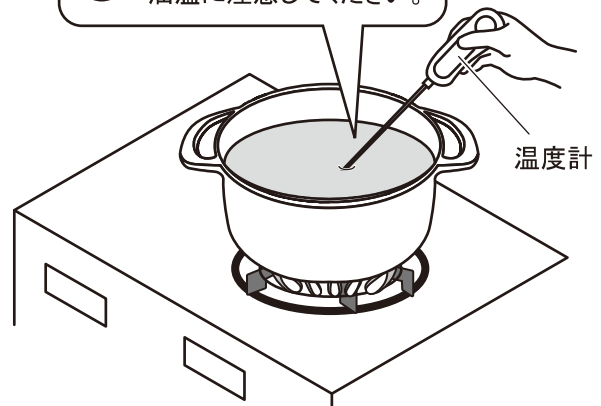
! 鍋縁に強い衝撃を与えないように!



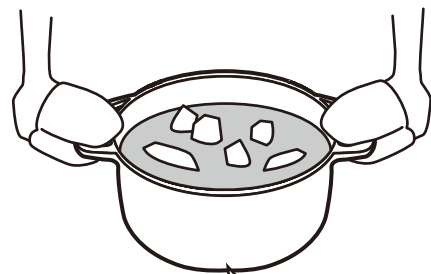
! 中火以下で使用してください。

(図3)

! 熱伝導性が高いので、油温に注意してください。

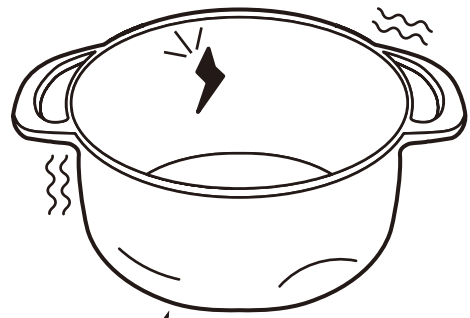


(図4)



! 移動の際は、鍋つかみなどを着用してください。

(図5)



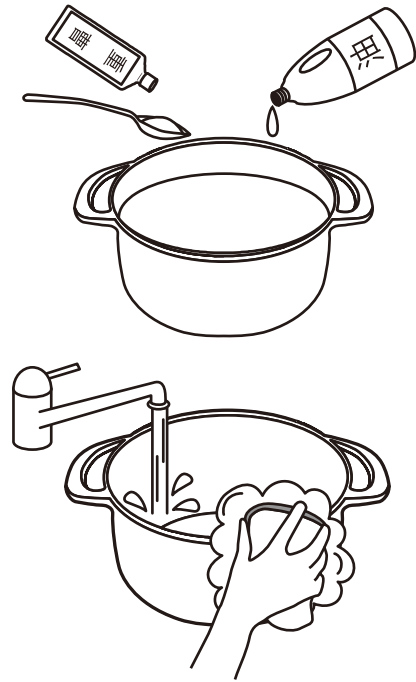
! 変形やガタつき、破損がある場合は使用を中止し、販売店にご連絡ください。

■トラブルシューティング（続き）

（図6）

Q.焦げが取れない。

- A.①焦がした鍋にぬるま湯を入れます。
 ②大さじ1の重曹と、食用油を少量入れます。
 ③鍋を加熱し、沸騰したら火を止めて数時間置いてください。
 ④冷めたらお湯を捨て、中性洗剤とスポンジで優しく洗います。
 焦げ付きがひどい場合は、無理にこすったりせず
 ①～④を繰り返し試してください。（図6）



■リペアサービス

珪瑯加工の欠けや変色があった場合、再加工をお受けしています。（有料）
 右記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

■リサイクルサービス

ご不要になった製品を回収するため、宅配便（弊社着払い）の送り状を同梱しています。
 ご購入時の箱に送り状を貼り、必要事項をご記入のうえご返送ください。
 ※本サービスは日本国内販売のみ対応となります。
 廃棄する場合は、各自治体の指示に従って廃棄してください。

【お問い合わせ窓口】

株式会社 三条特殊鋳工所



0120-39-5261

平日（月～金）8:30-12:00/13:00-17:00
 （年末年始など弊社休業日を除く）

保証規定

この製品の寿命について

この製品は下記の条件で寿命を設定しています。これを超えた使用は事故などの原因となります。

■期待寿命：10年（本書記載の使用状況で、想定される適切な当該製品の寿命です。）

■保証期間：お買い上げ日より6ヶ月（無償修理、交換などをお約束する期間です。）

この規定は、本書記載内容に基づく正常な使用において故障や欠陥が発生した場合にお買い上げ後6ヶ月以内であれば、無償にて修理又は交換をお約束するものです。但し次の場合は保証期間内においても有償修理となります。

- (1) 本書記載以外の使用や禁止行為に起因するもの。
 - (2) お買い上げ後の落下・輸送による故障又は損傷。
 - (3) 火災・地震・水害等の天災地変ならびに公害等外部要因に起因する故障や損傷。
 - (4) 使用による外観や本体各部の消耗及びキズなど
 - (5) リサイクル業者や使用者などによる再販など、当社の責任範囲を越える場合など。
 - (6) 当社以外による修理など。
 - (7) 本書の提示が無い場合。
- 本書は再発行致しません。レシートや領収書と一緒に、大切に保管してください。

【製造販売元】

株式会社 三条特殊鋳工所

〒959-1155

新潟県三条市福島新田丁642

TEL：0256-45-3155

FAX：0256-45-2956

E-mail：shop-info@e-santoku.co.jp

URL：https://www.unilloy.com

【仕様】

品名	UNILLOY鋳物珪瑯鍋			
用途	家庭用調理鍋			
材質	ダクタイル鋳鉄			
型式	UC200	UC220	US220	US240
重量	2.2kg	2.7kg	2.2kg	2.6kg
容量	3.0ℓ	3.8ℓ	2.6ℓ	3.2ℓ
寸法 (cm)	内径20 全体高さ16 W28.5xD21.5xH11	内径22 全体高さ16.5 W30.9xD23.5xH11.5	内径22 全体高さ12.6 W30.9xD23.5xH7.7	内径24 全体高さ13.7 W33.5xD25.5xH8.2
厚さ	底2.5mm/他2.0mm			
表面加工	ほうろう			
原産国	日本製			