

アルミ製品の特長と取扱の注意

【アルミ製品の特長】

- アルミの比重は2.7と、とても軽く持ち運びが楽です。(鉄の比重は約7.9)
- アルミニウムを主成分とする加工しやすい合金製。
- 熱伝導が良いので、一人用の料理は固形燃料で十分に調理できます。
- アルミ製品は廃品となっても、リサイクルして再利用できるので、資源の無駄使いになりません。
- 表面の塗料は塗替え再加工をすれば新商品同様となります。

【アルミ製品の取扱の注意】

- 絶対に空焚きしないで下さい。空焚きをしますと、フッ素樹脂塗膜の場合、焼けてしまいその効果をなくします。又、焼付塗装面の場合も剥離の原因となります。
- 高温となり600℃を超えますと、製品自体が変形します。そのままガスレンジにかけっ放しにておくと、変形から融解し大変危険な状態となりますので、空焚きは絶対にしないで下さい。
- 酢・重曹などの酸性/アルカリ性の強い調味料・食材を使用しますと、塗膜の内面に入り込み、そこから腐食し、剥離の原因となりますので、ご使用後はただちに洗浄して下さい。
- アルミの生地製品(パレル仕上げ製品)もPHの強い調味料・食材を使用しますと、黒く変色する事がありますが、水1.8ℓに対して、大さじ2杯程度の酢の水溶液を作り、沸騰させ、中に入れた後にナイロンたわしで洗浄しますと表面の変色は直ります。
- 洗浄は手洗いをお勧めします。洗浄機をご使用の場合は必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。
- アルミ製品のコンロの下には、必ず木製の敷板(サイズの適したものを)敷いてご使用下さい。又、鍋・陶板を使用する際も安定した状態でセットできるコンロをお選び下さい。(転がる恐れがあります)
- コンロは、固形燃料用コンロ・炭用コンロ・兼用出来るコンロかを確認し、指定された火入れ・炭入れ、それに合う燃料以外は使用しないで下さい。(兼用できるコンロは、火入れを替えて使用して下さい)
- 調理中及び調理後は鍋・陶板の蓋・身共に熱くなりますので、絶対に手を触れないで下さい。蓋をあける際はおしぼりやハンカチ等ではさんで開けて下さい。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジ、オープンでの使用はできません。

樹脂製品の特長と取扱の注意

【樹脂製品の特長】

メラミン樹脂

- 熱硬化性樹脂製のため熱による変形が起こりにくく、煮沸消毒も可能
- 表面硬度が高く傷が付きにくい
- 熱伝導率が低く、熱い物を入れても冷めにくい

SPS樹脂

- 耐熱性(240℃)、耐薬品性、対食品汚染性に優れている
- 加水分解(水による樹脂の劣化)が起りにくい
- マイクロ波の吸収が少なく、電子レンジで加熱の際、樹脂自体の発熱が少ない

【樹脂製品の取扱の注意】

- 電子レンジ、オープンレンジには使用しないで下さい。
- 直火や電熱調理器にかけたり、火のそばにおかないで下さい。
- 熱いうちの衝撃や急激な温度変化を与えないで下さい。
- 強い衝撃を与えると、割れたり欠けたりします。
- ホットプレートや熱湯で保温しないで下さい。
- 高温の食用油や薬品を入れしないで下さい。
- 金属製のナイフ・フォークは使用しないで下さい。
- 変色防止の為、屋外・紫外線の強い場所での長時間の保管は避けて下さい。
- 煮沸消毒、蒸気消毒は製品劣化を促しますので避けて下さい。
- 耐衝撃性に優れている
- 塗装が可能
- 加工性に優れている
- たわし、磨き粉、研磨スポンジなどで磨くと傷がつきますので使用しないで下さい。
- 食品の色葉が食器へ移行するのを防ぐ為に、残菜は長時間放置しないで下さい。
- 高温長時間での浸漬は表面の劣化を促しますので、予備浸漬は30～40℃のぬるま湯で20分程度として下さい。
- 洗浄には手洗いをお勧めします。洗浄機を使用する場合は、各樹脂に適合した洗剤を指定された濃度にてご使用下さい。
- 漂白剤を使用する場合は、酸素系漂白剤を説明書に従ってご使用下さい。塩素系漂白剤は光沢が落ち、変色の原因となりますので使用しないで下さい。
- すずぎ・乾燥を十分に行って下さい。(洗剤の残留は製品の劣化を促します)

ABS樹脂

- 耐衝撃性に優れている
- 塗装が可能
- 加工性に優れている

PP樹脂

- 加水分解(水による樹脂の劣化)が起りにくい
- 他の樹脂に比べ軽量
- 電子レンジで使用可能

紙・フィルム製品の取扱の注意

【紙・フィルム製品の取扱の注意】

- 直接火にかけないで下さい。また強く引っ張ったりすると破れます、取扱には注意して下さい。
- お料理・食材を直接盛付けられる製品と盛り付け出来ない製品がありますので、ご確認の上ご使用下さい。
- 電子レンジ対応可と対応不可の製品がありますので、ご注意下さい。
- 高温、多湿を避けて保管して下さい。
- 油分の多い食材を入れて電子レンジで長時間の加熱をしないで下さい。食材が高温になり、フィルムの溶け、紙のこげの原因となります。

【紙すき鍋・紙焼き料理・アルミすき鍋・受網の取扱の注意】

- 料理がこぼれて、やけどする恐れがありますので、紙鍋と受網は大きさを合ったものをご使用下さい。
- 紙鍋は空焚きをすると発火する恐れがありますので、絶対にしないで下さい。
- 固形燃料以外の燃料を使用しないで下さい。
- 金属受網は加熱すると熱くなりますので、ご注意下さい。
- 電磁調理器を使用し、紙すき鍋を行う際は、竹製受籠を使用して下さい。この際、金属受網は使用できません。

その他製品の取扱の注意

【電磁調理器対応製品の取扱の注意】

- 電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。
- 効率よく加熱する為に、底に付着している水滴はきれいに拭き取ってから使用して下さい。
- 空焚きは絶対にしないで下さい。特に紙製品は発火の原因となります。
- 電磁調理器は鍋の底の直径と同じか、直径以内のものを使用して下さい。
- まれに一部の電磁調理器で使えない場合があります。

【木製品の取扱の注意】

- せいろ蒸しは蓋を取った際に出る、高温の蒸気にご注意下さい。
- 汚れた際はやわらかい布巾等で拭き取って下さい。洗浄機での洗浄や、水に漬置したりすると塗装剥離や破損等の原因となりますので避けて下さい。
- 汚れを拭き取った後は十分に乾燥させた後で収納して下さい。生乾きの状態では、塗装剥離の原因となります。又、乾燥は日影干しをして下さい。直射日光に当たると反ったり、ヒビが入ったりします。

【グルメ石の取扱の注意】

- 強い衝撃を与えると、割れたり欠けたりします。
- 過熱すると、高温状態が長く続きます。やけどをしないように注意してお取扱下さい。
- テーブル等には直接置かないで下さい。
- 使用後は水に漬置はせず、流水でよく洗浄をし、十分乾燥させてから収納して下さい。(水分を含んだ状態で、熱すると割れる恐れがあります)

【固形燃料の取扱の注意】

- 固形燃料は引火性が強いいため、保存場所・保存方法に注意して下さい。
- 固形燃料は料理内容や料理時間に合ったものをご使用下さい。

❖当社では可能な限り、特別注文にも対応していますので、お気軽にご相談下さい。

但し、個々のご注文に関しましては、最低ロット・納期・型代等がそれぞれございますので、お尋ね下さい。

- このカタログの表記・価格は全て税抜価格です。
- このカタログに収録した製品のデザイン・仕様等は変更する場合がございます。
- 印刷物の関係上、色等が多少実際とは異なることがあります。
- 寸法は、全てcmで表示してあります。(一部商品を除きます。)
- ご注文に際しては、同一商品でも、寸法・形状・色違いがありますので、品番・品名にてご注文下さい。

出荷単位 がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。

例:5→5,10,15…… 10→10,20,30……

ご購入の際に必ずお読み下さい。

各種マークの説明

- | | | |
|---|--|---|
| NEW 新商品です。 | 電子レンジ OK 電子レンジでご使用になれます。ただし長時間の加熱はおやめ下さい。 | 電調 OK 電磁調理器でご使用になれます。電磁調理器の種類により、ご使用出来ない場合があります。 |
| 注意 商品をお使いになる際の注意事項。 | ガスコンロ OK ガスコンロでご使用になれます。サイズに合ったガスコンロをご使用下さい。 | スチコン OK スチームコンベクションオープンでご使用になれます。 |
| セット商品 必要な商品を全てセットにしております。 | フッ素コート 料理を焦げ付きにくくし、洗い落としも簡単なフッ素加工を商品表面に施してあります。 | フッ素3コート さらに、フッ素3コートマーク商品は、フッ素を三層にコートしています。 |
| お釜内側フッ素3コート お釜内側フッ素3コートマーク商品は、お釜の内側のフッ素を三層にコートしています。 | 炭用 燃料は炭を使用できます。 | |

●商品の主要になる材質を各々に表示。

