

2WAY TOUGH PLATE

鉄素材は熱伝導性と保温性のバランスが良いだけではなく

強度も高いので丈夫で長持ちします。

また、使い込んでいくうちに、油が馴染んでサビにくくなり

基本的手入れや保管方法を守っていただくと

長期間にわたり使っていただける製品です。

2way タフプレート

サイズ：約 450×255mm

重量：約 4.3Kg

板厚：約 4mm

原材料：鉄（鑄鉄）

使える熱源



直火
(炭火・焚き火など)



ガス火



心の豊かさを追求する

関西軽金属工業株式会社

〒732-0053 広島県広島市東区若草町10-12日宝若草町ビル7F

<http://www.kansai-lm.co.jp>



BLACK LABEL

2WAYタフプレート取扱説明書

この度は当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございました。

正しく安全にご使用いただくために、

この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。



警告

- 調理中(加熱中)は絶対にその場を離れないでください。離れる時は必ず、加熱をやめてください。
- 調理中に油煙が多く出たら加熱をやめてください。油が発火して、火災の危険があります。
- 空焚きはしないでください。製品や加熱機器の破損原因になります。

はじめてご利用いただく前に必ず行ってください(両面)

「シーズニング」「油ならし」

- 全体のサビ止めを落とすため、温水でスポンジと洗剤を使って洗い流します。
- 火にかけ水分を飛ばし、食用油を引いてくず野菜を炒めます。(ネギ・セロリなど香味野菜が臭い消しに最適です)
- くず野菜を取り除き、食用油をキッチンペーパーに染み込ませ全体にまんべんなく塗って馴染ませます。(持ち手や側面も)

ご使用後のお手入れ

温水で金属以外のたわしなどを使い汚れを落とし、水気をふき取ります。加熱し水分を完全に蒸発させ食用油を全体にまんべんなく塗って馴染ませ、冷まして保管してください。なるべく洗剤を使わずに洗ってください。

焦げや臭いが気になる場合は、重曹でのお手入れをお勧めします。

ガスコンロをご使用の場合は、以下の点にご注意ください。

- 火加減や調理の量にご注意下さい。調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。また調理中はそばを離れないようにしてください。
- コンロにのせる時、のせ方によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 多量の油を入れる料理はしないでください。引火する恐れがあります。

【商品には万全を期して製造・出荷しておりますが万が一に備え下記の内容をご確認ください】

- お求めいただいてお使いにならないまま数年経過した際の品質へお問い合わせにはお応えできない場合もあります。お求め頂きましたらただちに商品のご確認をお願いします。
- 開封直後で未使用にもかかわらず赤茶色のサビが明らかな場合は、使用せず、お問い合わせください。
- 万が一、不良があった場合には、お買い求めの販売店にお問い合わせください。販売店を通じ不良品・破損品の交換を承ります。

【サビについて】

■ 鉄素材は日々変化しています。サビの発生もそのひとつで、水と空気(酸素)があれば自然に発生しますが、製品自体の機能を著しく損なうものではなく適切な方法でサビを取り去り、また防ぐことができます。よって鉄鋳物製品の使用中のサビは、鉄の素材特性であり故障の範疇には含みません。ごく普通の環境で発生するサビは一般的に有害ではなく、口にしたとしても人体には影響がないとされています。

【鋳鉄製品について】

鋳鉄製品の製造過程において、ピンホール、油玉ができますが、製品の欠陥ではありません。

ピンホール … 型に溶かした鉄を流し込む際、空気を含みできるものです。ご使用上支障はございません。そのピンホールがあることで、蓄熱性とゆっくりと食材に熱を通すことができます。

油 玉 … 初めて使う時、表面のピンホールを食油で埋める「シーズニング(慣らし)」が必要となります。

- 工場出荷前は必ず検査を実施していますが、気になる点、その他ご不明の点がありましたら、お問い合わせください。記載内容、および商品の仕様については予告なく変更する場合があります。

長期の保管

お手入れした製品を新聞紙などに包み乾燥した場所にしまします。梅雨時など湿気の多い時期は特にサビやすくなりますので、ご注意ください。使用する際は、表面の油を温水で落としてからご使用ください。

その他の注意点

- 本品を加熱する際は、安定させた状態で使用してください。
- 加熱の際、炎が本体底面からはみ出さないように火力を調整してください。
- 加熱中や調理直後は本体や取っ手が熱くなっていますので、火傷に十分注意してください。つかむ際には鍋つかみや布巾を用いて、すべらないようにしっかり握ってください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に触らせないようにしてください。
- ストープの上では使用しないでください。落下や異常加熱による破損から事故につながるおそれがあります。
- 調理後など本体が熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
- また、本品をテーブルの上に落としたり引きずったりしないでください。テーブルなどを傷つける場合があります。
- 鋳鉄製品は重量物です。持ち運びの際や、落下には十分ご注意ください。
- 熱せられた鋳鉄製品を水で急冷したり、落とすと割れる危険があります。急激な衝撃を与えないでください。
- 水分が残ると錆びる場合があります。お手入れの際は、空焚きして水分を残さないでください。もし錆びてしまった場合はタワシなどでサビを落としてください。そのあとは通常のお手入れをしてください。
- 料理をのせたまま冷たくなるまで放置すると溶出した鉄分と食材が反応し料理が黒く変色する場合があります。ただし、食べても体への影響はありません。タンニンやフラボノイド系の色素が多く含まれる食品が特に反応しやすくなります。食べ残した料理は他の容器へ移すなどしてください。
- 錆臭さが気になる場合は、ネギやセロリなどの香味野菜を炒めると軽減します。
- 本品に亀裂、破損、へこみ、曲がり、などの異常を生じた場合は使用しないでください。破損したままでご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。脱落による火傷などの事故の危険があります。
- 調理以外の用途では使用しないでください。
- 食器洗浄機はご使用になれません。