



cuga 空雅

Stainless  
クーガ ステンレス

取扱説明書



製造・総発売元

豊かな食文化を創造する  
関西軽金属工業株式会社

〒732-0053 広島市東区若草町10-12日宝若草町ビル7F  
TEL/082-568-6570 FAX/082-263-8411



## はじめに

この度はクーガをお買い求めいただき、  
まことにありがとうございます。

この商品を正しく安全にお使いいただくために、  
ご使用前には必ず本書を  
よくお読みいただきますよう、お願い申し上げます。  
また本書は大切に保管してください。

## CONTENTS

### 2 ご使用になる前に

安全上のご注意  
ご使用上の注意  
熱源について  
揚げ物について

### 4 脱着ハンドルについて

ハンドルの装着方法  
ハンドルの装着確認  
ハンドルの取り外し方

### 5 調圧ホイッスルについて

調圧ホイッスルのご使用方法  
調圧ホイッスルのお手入れ方法

### 6 調理のポイント

火加減について  
鍋・フライパンの選び方について  
付属ふたについて

### 8 お手入れ方法

日頃のお手入れ方法について  
内側のメンテナンスについて  
外側のメンテナンスについて  
こんな汚れの場合には

### 9 保証について

ガルパニック現象  
底部の変形  
にじ色の変色  
茶色の焼きじみ

### 10 Q&A よくある質問集 [レシピ編]

cuga

## ご使用になる前に

ご使用になる前に本書をよく読み正しくお使いください。誤った使い方は火災・変形・破損・やけどの原因となりますのでおやめください。

本体耳部分(脱着ハンドル装着部分)に傷が入っていることがありますが、これは検品の際についたものです。ご了承ください。

### 安全上のご注意

- クーガの鍋・フライパンは、調理以外の目的には使用しないでください。
- 火災防止のため、調理中はそばを離れないでください。
- 鍋・フライパンはコンロの中央に置き、安定させてご使用ください。
- 空焚きは、絶対にしてしないでください。火災、本体の変形、ハンドルやホイッスルの破損の原因となります。予熱が必要な場合は、中火で30秒以内としてください。
- クーガは熱効率が非常に高いため、強火は使わないでください。
- 調理中や調理直後は、本体、ハンドル、ホイッスルが熱くなっているため、やけどの危険があります。お取り扱いには十分にご注意いただき、幼児の手に触れさせないようにご注意ください。
- 保温性に優れているため、鍋・フライパンが冷めるのに時間がかかります。調理後、紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。
- 鍋・フライパンの底面から炎がはみ出さないようにご使用ください。ハンドルが熱くなり、やけどやハンドル破損等の原因となります。また、隣接するコンロの炎が当たらないように、ハンドルの向きにもご注意ください。
- 水等を縁まで満たした状態で使用しないでください。ふきこぼれによりガスの火が消えたり、熱源が故障する原因となります。鍋・フライパンは中身が3/4以下になるような大きさのを選び、火加減にご注意ください。
- ふたやハンドルをつけたまま継続的に使用されると、ホイッスルやハンドルが熱くなる場合があります。少し触って「熱い」と感じる場合は乾いた布巾、ミトン等をご使用ください。素手で直接接触するとやけどの危険性がありますので、ご注意ください。
- ハンドルをご使用になる場合は、ハンドルが本体にきちんと、確実に固定されていることを確認の上ご使用ください(※脱着式のため多少のぐらつきはあります)。確実に固定できない場合はご使用をお控えいただき、お買い上げの販売店までご連絡ください。
- ハンドルやホイッスルのネジがゆるんだ場合は、ネジを締め直してください。ただし、ネジのゆるみ以外で、ひび割れや変形などが起こった場合は、そのままご使用になると脱落によるやけどなどの事故の危険がありますので、ご使用を中止してください。
- 本体、ハンドル等が変形・破損した状態での使用は落下、やけどの危険性がありますのでご使用をお控えください。なお、ご自分での修理や改造は、危険ですのでおやめください。
- ハンドルは本品以外の製品には使用しないでください。変形や事故、やけどの原因になる場合があります。
- ハンドルを持って調理器具を必要以上に振り回さないでください。変形や事故、やけどの原因になる場合があります。
- 補助ハンドルのみでのご使用はおやめください。
- 空焚き、急加熱、急冷は変形や事故、やけどの原因になりますのでご注意ください。
- ホイッスルのスライドがOPENの場合、内容物が沸騰すると「ピー」という音が鳴り、蒸気が鍋の上面に沿って排出されます。やけどの危険性がありますので、スライドを操作する、またはふたを開ける際には十分ご注意ください。また、CLOSEの際もホイッスルが自動的に中の圧力をコントロールしているため、蒸気が排出されることがありますのでご注意ください。
- 調理中または調理後、ホイッスルのスライドがCLOSEの状態、ウォーターシールがかかっている場合、ふたが開かない場合があります。そのままホイッスルを持ち上げると、本体ごと持ち上がり、落下する危険性がありますので、ホイッスルは必ずOPENの状態にしてから、ふたをお取りください。
- スライドを操作する場合は必ず弱火の状態で行ってください。強火のまま操作をすると、ふきこぼ

- れや蒸気の熱でやけどをする危険性があります。
- 本体は金属でできているため、電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因となることがあります。
  - オープンに入れてご使用になる場合は、必ずハンドル、ふたを取り外してからご使用ください。また、オープンから出す時は本体が熱くなっていますので、必ず布巾やミトン等をご使用ください。
  - ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター等の電気クッキングヒーターで調理した後、トッププレートが熱いうちは空の鍋・フライパンを放置しないでください。火災や本体変形等の原因となります。
  - 揚げ物をする際は、熱源メーカーが定める油量を

- お守りください。油の量が多すぎ、または少なすぎる場合、発火する恐れがあります。
- 少量の油で揚げる場合は、熱源の揚げ物用自動温度調節機能(天ぷらモード等)のご使用はおやめください。
  - 事故防止のため、ストーブの上では使用しないでください。
  - みそ汁等調理物によっては、加熱時の突沸現象により内容物がふき出し、やけどや器物破損の恐れがありますので、強火で一気に沸騰させないでください。煮立てる際はお玉等でよくかき混ぜてください。

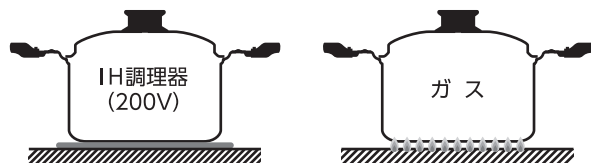
## ● ご使用上の注意 ●

- クーガをご使用になる際は、各部に異常がないことを必ずお確かめになってからお使いください。品質には十分注意していますが、万一、亀裂、破損、へこみ、曲がり、ゆりみ等の異常や不都合がございましたら、ご使用になる前にお買い求めの販売店へご相談ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、ご使用前に必ずシールをはがしてください。
- 初めてご使用になる際には、スポンジに酢を2〜3滴と中性洗剤を含ませ、製品についている油やホコリをよく洗い流してください。油等が残ったまま加熱すると、油が鍋・フライパンに付着して黄色に変色し、取れにくくなります。
- 鍋を初めてご使用になる際の料理がご飯類の場合、ご使用前に米のとぎ汁を沸騰させて冷やし、洗ってから調理してください。
- 落下等の強い衝撃を与えないでください。
- 本体やふたが熱いうちに急に水につける、またはぬれた布巾をかける等の急冷はしないでください。
- 急激な温度変化は、本体の変形、ハンドルやホイッスルの破損原因となります。
- 腐食の原因となりますので、鍋・フライパンの中に長時間料理を入れたままにしないでください。
- 鍋のステンレス表面の光沢が損なわれる可能性があるため、強アルカリ性・強酸性の調味料や添加物、強アルカリ性・強酸性の洗剤等は使用しないでください。
- 鍋を汚れたまま長時間放置すると、汚れが落ちにくくなり腐食の原因となりますので、ご注意ください。
- ホイッスルやハンドル等の樹脂部分は、劣化の可能性があるため、食器洗浄機のご使用はおやめください。
- 使用後はよく洗って十分に乾燥させてから保管してください。水質や異種金属製品との長時間の接触等により、腐食する可能性があります。
- 誤った使い方や保管方法、または使う食材によってはステンレスが劣化する場合がありますのでご注意ください。

上記、使用上の注意に反したご使用による故障や損傷は保証の対象外となりますのでご注意ください。クーガは「安心の10年保証」ですが、消耗品については保証の対象外となります。

## ● 熱源について ●

クーガはIH調理器(200V)、ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター、ガスコンロ等、全ての熱源に対応できる調理器具です。



クーガには安心保証の証明のマークがついています。

このマークは財製品安全協会が定めたマークです。万が一製品の不具合により身体に事故が起きた場合には、損害が補償されます。

## ● 揚げ物について ●

- 調理中は絶対に鍋・フライパンのそばを離れないでください。短時間で油の温度が上昇し、発火する恐れがあります。
- 温度は200℃以下でご使用ください。
- ふたはしないでください。油の温度が異常に上がり、発火する恐れがあります。
- 油の量は鍋・フライパンの1/3を目安にご使用ください。油の量が多すぎ、または少なすぎる場合、発火する恐れがあります。
- IH調理器(200V)をご使用の場合は、各メーカー付属の専用天ぷら鍋をお使いください。



cuga

## 脱着ハンドルについて

クーガのハンドルは、調理の領域を広げるとともに、鍋を最小限のスペースで収納できるようにデザインされています。

## ● ハンドルの装着方法 ●

鍋・フライパン本体の耳の部分と、ハンドルの口金部分の位置を合わせて、真っ直ぐに差し込んでください。



## ● ハンドルの装着確認 ●

ハンドルを真っ直ぐに差し込むとロックボタンが一度下がり、「カチッ」と音がしてロックがかかります。この状態が固定状態です。ハンドルを軽く引っ張り抜けないことを確認してからご使用ください。



## ○ ハンドルの取り外し方 ○

ハンドルの解除ボタンを押しながら真っ直ぐに引くと簡単にハンドルを取り外すことができます。

※ハンドルを取り外す場合は、必ず本体が冷めている状態を確認してから行ってください。やけどの危険性があります。



このハンドルは通常の取っ手とは異なり脱着式のため、鍋・フライパンの本体耳部分とハンドルの口金の間に若干の寸法の余裕をもって設計されています。このためロックされた状態でも多少のぐらつきがありますが、異常ではありません。通常の使用では外れないようになっておりますので、安心してご使用ください。また、脱着を繰り返すと、本体耳部分に傷が生じることがあります。商品の特性上のもので、ご使用には問題ありません。

cuga

## 調圧ホイッスルについて

ホイッスルは、火加減を調節するタイミングを教えてください。通常の調理の場合はスライドをOPENにしてふたをし、中火以下で加熱します。沸騰してホイッスルが鳴ったら火力を落としてスライドをCLOSEにしてください。

## ○ 調圧ホイッスルのご使用方法 ○

①調理をはじめの際は、本体のふたにホイッスルがしっかりと固定されていることを確認し、基本的にスライドをOPENにして中火で加熱してください。

②内容物が沸騰すると「ピー」という音が鳴りますので、必ず火力を弱火に落とし、スライドをCLOSEにして加熱してください。自動的に鍋の中の圧力をコントロールします。

③加熱後、そのまま火を止めると自動的に機密状態になります。

④ふたを開ける場合は、スライドをOPENにしてから開けてください。鍋の機密状態が解除されます。

※スライドを操作する場合は、必ず弱火の状態で行ってください。中火のまま操作を続けると、ふきこぼれや蒸気の熱によるやけどの危険性があります

※ホイッスル部に水分が付着している場合は、音が鳴りにくくなりますので、水気を良く切ってからご使用ください。

※ホイッスルは、完全な沸騰状態になるまで連続的に鳴りません。「ピー」音がはっきりと鳴ってから、火力の調節、スライドの操作をしてください。



## ○ 調圧ホイッスルのお手入れ方法 ○

①ふたと下ネジを押さえながらホイッスルを反時計回りに回し、下ネジ、ふた、蒸気カバー、ホイッスル本体に分解します。

②ホイッスルのスライドをCLOSEにして逆にし、4箇所の蒸気排出穴と中心の蒸気穴から水を入れ、振り洗いで水を排出します。最後にスライドをOPENにし、同様に4箇所の蒸気排出穴と中心の蒸気穴から水を流してすすぎ、よく水を切って乾燥させてください。油等の汚れがたくさんついた場合は、中性洗剤とぬるま湯で洗い、よくすすいでください。

③蒸気カバー、下ネジは流水で洗い、使用時と同じ向きにして自然乾燥させてください。

④ふたの内面から下ネジを差し込み、ふたの六角形の穴に下ネジの六角形のネック部をはめ込みます。ふたの外面中心に蒸気カバーを置き、ホイッスルを下ネジに合わせ、時計回りに締めます。ホイッスルが蒸気カバーの上側まで締まったら蒸気カバーを回転させ、カバーの回り止めツメとホイッスルの溝を合わせ、さらにホイッスルを締めて、ぐらつきがないことを確認してください。

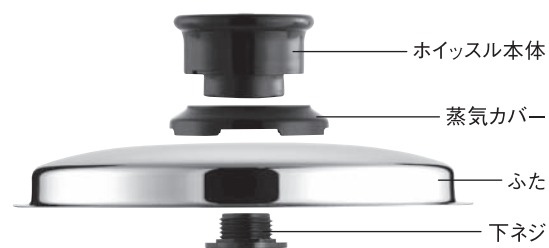
※以前、調理に使用した調味料や食材によって、稀に臭いを感じる場合があります。鍋・フライパンをお手入れする際は、ホイッスルも十分に洗い、丁寧にすすいでください。また、中性洗剤を使用する場合はすすぎを十分に行ってください。洗剤が原因で泡が出たり、異臭がすることがあります。

※塩素系の漂白剤は使用しないでください。

※蒸気カバーを洗う際は、樹脂部分が薄くなっておりますので、ケガに十分ご注意ください。

※食器洗浄機での洗浄はしないでください。変形等により機能が低下する恐れがあります。

※無理に強い力でネジを締めると、ネジ山等を破損することがありますのでご注意ください。



cuga

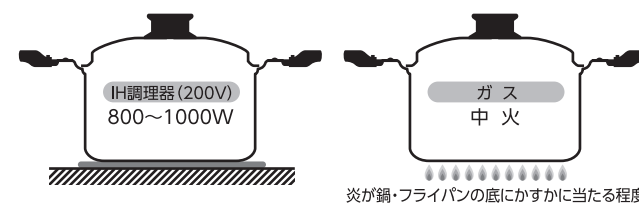
## 調理のポイント

クーガは小さな火力で効果的な調理ができるように設計されています。

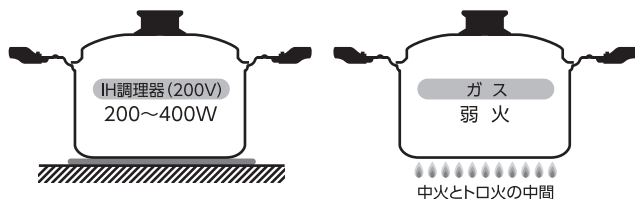
## ○ 火加減について ○

鍋・フライパンの機能を最大限に発揮するための大切なポイントは、火加減です。クーガは全面多層構造なので熱まわりが早く、ムラなく均一に伝わるため、強火は必要ありません。

煮立たせる時  
炒める時  
予熱する時



煮汁を煮詰める時  
蒸す時(茶碗蒸しなど)  
煮込む時  
野菜をしんなりする  
まで炒める時



- 強火は使用しないでください。強火にした場合、焦げつきや風味を損ねる原因となるだけで、調理スピードが早まるわけではありません。ただし、多量の水を沸騰させる場合は強火で加熱してもかまいません。
- クーガは熱効率が非常に高いため、熱源や使用機種、使用環境等によっては火力を最小にしてもふきこぼれる場合があります。その際は分量を減らすか、または使用する鍋・フライパンを大きいものに変えてください。
- ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター、シーズヒーター等で調理する場合は、中火よりやや弱めで調理を始めてください。火力が強い場合は温度調節が難しくなります。特に沸騰後に弱火で調理する際はヒーター自体の余熱が強いので、火力を弱めてもふきこぼれやすくなります。
- 熱源がIH調理器(200V)の場合、使用する鍋・フライパンや料理の種類によって、まれにIH調理器から「ジー」等の音が出ることがあります。これは共鳴音であり、鍋・フライパンの異常ではありません。音が出る場合は鍋・フライパンの位置をずらす、向きを変える、または火力を弱めることで解消します。
- 消費ガス量や使用ガスによって火の強さ(熱量)が異なります。
- IH調理器(200V)はメーカーによって目盛が多少異なります。

## 鍋・フライパンの選び方について

料理の分量に合わせて鍋・フライパンを選ぶことでエネルギーのロスが少なくなります。作る料理にもよりますが、中身が3/4以下になるような大きさの鍋・フライパンを選んで調理してください。

- 分量に対して大きすぎる鍋・フライパンを使う、または小さい鍋・フライパンに適量以上入れるなどした場合、鍋・フライパンの性能を低下させることになります。
- 大きい鍋・フライパンで料理をたくさん作る場合は、指定の時間より2~3分長めに煮込むとおいしく仕上がります。



## 付属ふたについて

クーガは加熱調理中に出る水蒸気で、本体とふたの間にウォーターシール(水の膜)を作り、美味しさを密封しながら効率よく調理する鍋です。

- 調理中、何度もふたを開閉すると水分や熱が逃げてしまい、エネルギーのロスになります。調理中は必要以上にふたを何度も開閉しないでください。
- 味つけ等でふたを開けた後は、ホイッスルのスライドをOPENにしたふたをし、一度中火にして鍋の中の温度を上げます。再度、沸騰してホイッスルが鳴ったら弱火にし、スライドをCLOSEにして再び加熱します。
- 火力が強すぎた場合、蒸気でふたがガタガタと持ち上がり、ウォーターシールが形成されません。弱火に落とす、ふたが動かない状態に調節してください。

cuga

## お手入れ方法

クーガでは耐食性が非常にすぐれており、医療用器具にも用いられているSUS316(サージカルステンレス)を採用していますが、永らくお使いいただくためにも、こまめにお手入れされることをお勧めします。

### 日頃のお手入れ方法について

- ご使用後は中性洗剤で汚れを落としてください。底面は円を描くように、側面は鍋・フライパンに対して水平になるように洗います。ご使用になった鍋・フライパンはそのまま放置せず、水につけておくと汚れが落ちやすくなります。
- 金属タワシを使用する場合は、力を入れすぎず、やさしく洗ってください。また、焦げつき等を落とす場合は、金属ペラ等先の尖ったものは使わないでください。

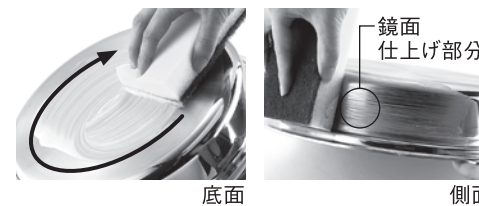
### 内側のメンテナンスについて

- 底面: クリーニングをスポンジタワシの粗面側に付け、円を描くように目に沿って磨きます。
- 側面: クリーニングをスポンジタワシの粗面側に付け、鍋・フライパンに対して水平になるように磨きます。この時、エッジ部分はミラー仕上げのため、できるだけやさしく磨いてください。仕上げに中性洗剤等で洗うと、さらにきれいに仕上がります。



### 外側のメンテナンスについて

- 底面: クリーニングをスポンジタワシの粗面側に付け、円を描くように目に沿って磨きます。
- 側面: クリーニングをスポンジタワシのやわらかい面につけ、鍋・フライパンに対して水平になるように塗り、数分放置してから洗い流します。仕上げに中性洗剤等で洗うと、さらにきれいに仕上がります。



### こんな汚れの場合には

- ひどい焦げつきの場合  
鍋・フライパンに水を入れて沸騰させて数分間煮立て、お湯を捨ててから上記の方法で洗います。
- お米のあとやにじ色の変色が生じた場合  
酢を2~3滴入れた水を沸騰させるか、クリーニングで磨いてください。

## おすすめの洗剤

### クリーニング(フォルトレススターチ・ボンナミ社製(米国))

※クリーニングには研磨剤が含まれています。強く磨きすぎると傷がつくことがありますので、十分にご注意ください。  
※クリーニングをつけたまま3分以上放置しないでください。

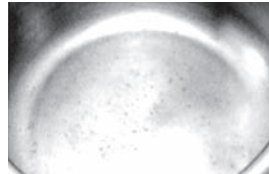


## 保証について

以下のような場合は保証の対象外となりますので、ご注意ください。

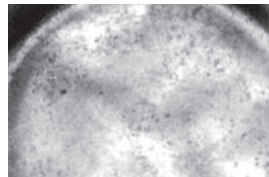
## ○ ガルパニック現象 ○

鍋・フライパンの中に長時間料理を入れておく、汚れがついたまま長時間放置する、またはお手入れ不足等によって起こる金属の腐食です。おろしたてほど発生しやすくなるため、注意が必要です。調理後はなるべく早く汚れを洗い落とし、水気をよく拭き取って保管してください。



## ○ 底部の変形 ○

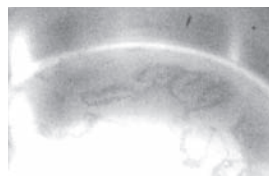
長時間にわたる強火での使用や空焚きによる高温のため、底部の金属の一部が膨張し、変形することがあります。また、鍋が高温の状態の水等を注ぎ、急激な温度変化をさせることで金属の層が剥離することもありますので、加熱の際は十分ご注意ください。



## ○ にじ色の変色 ○

ステンレスの白っぽいもりやにじ色の変色は、水や食材に含まれるミネラル等による腐食です。「お手入れ方法」を参照の上、酢を2〜3滴入れた水を沸騰させるか、クリーンキングで磨いてください。

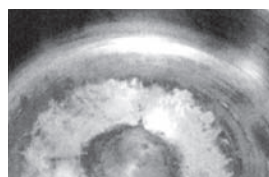
※ 鏡面仕上げ部分は除く



## ○ 茶色の焼きじみ ○

長時間にわたる強火での使用や空焚きによる高温のため生じたものです。「お手入れ方法」を参照の上、クリーンキングで磨いてください。

※ 鏡面仕上げ部分は除く



## Q &amp; A よくある質問集 [レシピ編]

**Q** ホイッスルの開閉は、どのように使い分ければよいのですか？

**A** 基本的に、煮る・炊く・蒸す・茹でる調理の場合はOPENの状態での加熱をはじめ、沸騰してホイッスルが鳴ったら、火を弱めてスライドをCLOSEにしてください。また、焼く・炒める調理の場合は、基本的に初めからCLOSEの状態でご使用ください。  
※ 鍋が熱い状態でスライドを動かす場合は、やけど等に十分ご注意ください。

**Q** 鍋やフライパンで魚を焼くことはできますか？

**A** クッキングシートを敷いて焼くとよいでしょう。中火で予熱してから、弱火で焼いてください。

**Q** 上手に肉を焼く方法を教えてください。

**A** フライパン24cm (CSS-24) を中火で予熱し、水滴を落としてコロコロ転がる状態になったら肉を入れます(肉が鍋にくっついて、しばらくすると自然にはずれます)。こんがり焼き色がついたら裏返し、弱火でお好みの焼き加減になるまで焼いてください。

**Q** 弱火にしても料理が焦げてしまいます。どうしたらよいですか？

**A** 火力が強いか、水分が少ないことが原因と思われます。調理の際にもう少し水を加えて調節してください。火力調整については後述を参考にしてください。

**Q** お米を炊くと縁だけ焦げるのはなぜですか？

**A** 火力が強すぎるのが原因と思われます。目安として、まずはじめに中火(1000W)で加熱し、沸騰したら弱火(200W)に落として炊いてください。

**Q** スチーマーはどんな時に使ったらよいですか？

**A** スチーマー20cm マッシャー付き (CSM-20) は、片手鍋18cm、20cm (CSS-18、CSS-20) の上にセットしてお使いいただけます。(ふたは20cmのもののみ使えます)  
下の鍋に水を数cm程入れて蒸したり、調理中の鍋の上にセットし、余熱で蒸す2段階調理にお使いいただけます。加えて、スチーマー20cm (CSM-20) はザルとして水切りに、また、付属のマッシャーで、蒸した食材をそのまま潰してこす事もできます。

**Q** ガス火での火加減がよくわからないのですが？

**A** 鍋底に炎の先が当たるくらいの火力が中火になります。また、カタカタとふたが持ち上がり蒸気が漏れる場合は、火力が強すぎる状態ですので、火を弱めてください。逆に、沸騰後、ふたを回してもスムーズに回らない場合は火力が弱すぎる状態ですので、火加減を調節してください。  
※ふきこぼれや立ち消え等によるガス漏れに、十分ご注意ください。  
※小さいサイズの鍋の場合は、鍋底から炎がはみ出さないようにご注意ください。