

タッパーウェア ユニバーサルクックウェア

タッパーウェアマストロクックウェアをお選びいただき、ありがとうございます。
この最高級のクックウェアシリーズは優れた機能と耐久性を兼ね備えたデザインで、より一層クッキングをお楽しみいただけます。



機能と特長

本製品は次の熱源でお使いいただけます。



ガス



電気



セラミック



IH

- **タッパーウェア マストロクックウェア ストックポット5L、フライパン28cm**
 - 18/8ステンレスでアルミニウムを挟んだ3層構造の本体に、さらにアルミニウムと磁性ステンレスの層を加えた底面5層構造です。様々な熱源に対応し、優れた熱伝導性と蓄熱性が特長です。
 - 本体は混ぜやすいように丸みを帯びたデザインなので使い心地も抜群です。
- **タッパーウェア マストロクックウェア ウォック32cm**
 - 18/8ステンレスでアルミニウムを挟んだ3層構造で、様々な熱源に対応し、素早い熱伝導性と優れた蓄熱性が特長です。

ご使用上の注意

- ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みにになり、指示に従って正しくお使いください。また、この取扱説明書はいつでもすぐにご覧になれる場所に置いてください。
- ラベルがついている場合は、はがしてからお使いください。また、初めてお使いになる前によく洗ってすすいでください。
- 熱源に合った底面サイズ（直径）のクックウェアをお使いください。
- 塩水を沸騰させるときは、沸騰したお湯に塩を加え、塩が均一に分散するようにしてください。こうすることで穴が開くのを防ぐことができます。
- 電子レンジ、キャンプファイヤーなどの直火、グリルやブロイラーで使用しないでください。
- ガラスフタはグリルやブロイラーで絶対に使用しないでください。
- 熱い熱源の上に空のクックウェアを載せたままにしたり、空焚きをしないでください。
- 熱した油には絶対に水を注がないでください。
- クックウェアを落とさないでください。落とすと変形する可能性があります。
- フタは強化ガラス製ですが、落とすと破損する可能性があるため、取扱いには十分ご注意ください。
- クックウェアの内外面を保護するため、積み重ねる時は間に布を敷いてください。
- 過剰に強火で加熱すると焼きじみが付き、黄変することがあります。焼きじみはステンレス用クリーナーで落とすことができます。
- オープンから出すときは、必ずオープングローブを使ってください。
- クックウェアをテーブルやカウンターに置く時は、常に鍋敷きをご使用ください。

お手入れのしかた

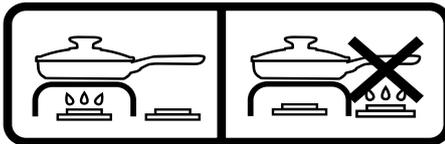
- クックウェアは冷ましてから洗ってください。熱いまま冷水で洗い流すと、熱い油が飛び散ったり蒸気を発生させたりして、怪我をする可能性があります。
- こびりついた食材を落とすには、食器用洗剤を入れたお湯にしばらく浸してください。
- 表面を傷つけないよう、非塩素系のクレンザー、スポンジ、ナイロン製ブラシまたはタッパーウェアのマイクロファイバータオルをご使用ください。
- お手入れにスチールたわしや金属製品を使用しないでください。傷が付く可能性があります。
- 自動食器洗浄機でご使用いただけますが、洗浄中に他の鍋や金属面に触れると損傷する可能性があるため、手洗いをおすすめします。
- 焦げつきなど落とし、表面を磨くには、ステンレスクリーナーを使用してください。ミラーフィニッシュの外側には、傷がつかないように鏡面用クリーナーとスポンジの柔らかい面を使用してください。

安全にお使いいただくために

- ご使用中はお子様の手に触れることがないようにご注意ください。

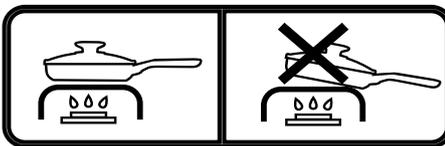


- ハンドルに熱があたらないようハンドルの向きにご注意ください (A図参照)。



図A

- ガスコンロを使用するときは、コンロの中央に置いて安定させ、火が鍋底より大きくなるようにしてください。(B図参照)。



図B

使い方

- ステンレス面で肉などを焼く場合、焦げ付きを防ぎ、ほどよい焼け具合になるよう、適切な温度に予熱することが必要です。熱したステンレスの鍋に油をひかずに水少々を落としてみて、水滴が玉のように転がり始めれば、適切な温度に達しています。
- 食材を入れる前に少量の油を入れて1～2分、弱火から中火で加熱してください。
- 予熱後油で調理する場合は、飛び散りを防ぐため、室温の油を使ってください。
- 本体はオーブンでご使用いただけます。(240°C/460°F)。
- ステンレスフタはオーブンでご使用いただけます。(240°C/460°F)。
- ガラスフタをオーブンでご使用になるときは、設定温度は180°Cまでとしてください。
- オーブンで使用すると表面が退色することがありますが、機能には影響ありません。

省エネのヒント

- 底面が5層のクックウェアは蓄熱性にも優れているため、調理時間が終わる5分前に加熱を止めて余熱で調理できます。
- 料理に適したサイズをお選びください。鍋の2/3の容量まで満たすのが最適です。
- 自動食器洗浄機の低温モードを使用すれば省エネになります。

タッパーウェアの取り組み

タッパーウェアでは、使い捨てプラスチックと食品の無駄を最小限に抑えることを念頭に、すべての製品を設計しています。高品質で耐久性があり、再利用可能な製品づくりをすることで、無駄を減らし、地球や人類、また、人々が暮らし、働くコミュニティを守ることを使命としています。

使用上の注意に従い正しくお取り扱いいただいた上で、製造上や材料の欠陥に起因して製品の機能が損なわれた場合は、当社の品質保証基準に従い、破損部分の無償交換を含む品質保証を行います。ただし、ご使用者の過失または誤使用による製品の損傷は含みません。(過熱による変形、変色やお手入れ不足によるしみなど、および衝撃を与えたり落下した場合の破損や傷など)

詳しくは担当メンバーにお問合せください。

www.tupperwarebrands.co.jp