

タッパーウェア ユニバーサルクックウェア

タッパーウェアのユニバーサルクックウェアコレクションをお買い上げいただき、ありがとうございます。



特長

タッパーウェアユニバーサルクックウェアは鍋どうしが重なるので、鍋1つ分のスペースに収納することができます。また、ノブはゆるやかにカーブしたデザインのため、スプーンレストとしても使うことができます。もうキッチンが散らかることはありません！

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

ユニバーサルクックウェアキャセロール(4L・7L) および**フライパン(直径24cm)** 本体は、ステンレス一層構造ですが、底面のみ三層構造です。本体と底面表面にステンレスを使用し、間にアルミを挟むことで、均一で効率的な熱伝導を実現します。ノンスティックコーティングが施されているものは、食材がくっつきにくく、少量の油で調理できます。

ご使用上の注意

- この取扱説明書をよくお読みになり。
- ラベルがついている場合、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ください。
- 鍋底の直径に対応した熱源をお使いください。
- 塩水を沸騰させるときには、先に水を沸騰させてから塩を加え、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あくのを防ぐことができます。
- 本製品を、電子レンジ、キャンプファイヤーなどの直火、グリル、オーブンやブロイラーで使用しないでください。
- ハンドルが溶けるので、オーブンでは使用しないでください。
- 空焚きはしないでください。また、熱いままの熱源に空の鍋を置きっぱなしにしないでください。
- 熱した油に水を注がないでください。
- 鍋を落とさないよう気を付けてください。落とすと変形する場合があります。
- 蓋は強化ガラスできていますが、落とすと割れる可能性があるため、取扱いにはご注意ください。
- 初めてフライパンをご使用になる前に、内側のノンスティックコーティング面に薄く油を引いてください。ただし調理用オイルスプレーは、粘着物が残って食物がくっつくことがあるためご使用にならないでください。
- ノンスティックコーティングを保護するため、金属や先の尖った道具を使わないでください。コーティングに傷がつくことがあります。
- 中でハンドミキサーを回すとノンスティックコーティングに傷がつくことがありますのでご使用にならないでください。
- 内外の表面に傷をつけないため、積み重ねる時は間に薄い布などを挟むことをおすすめします。
- コーティングが剥がれ始めたらご使用をおやめください。
- ハンドルが熱くなるので、ご使用の際は常にオーブングローブを使ってください。
- 熱い鍋をテーブルや調理台に置く時は常に鍋敷きをご使用ください。
- ハンドルがゆるんでいる時は使用しないでください。外れて怪我をしたり、製品が破損する可能性があります。

お手入れのしかた

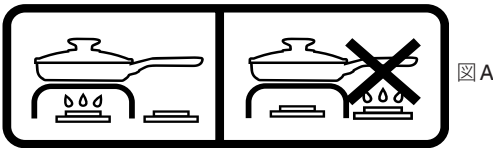
- クックウェアが冷めてから洗ってください。熱いまま冷水をかけると、熱い油が飛び散ったり蒸気を発生させたりして、怪我をする可能性があります。
- 硬くこびりついた食材は、食器用洗剤を入れたお湯に浸して取り除いてください。
- 研磨剤を含む洗剤、および、塩素系の洗剤を使用しないでください。スポンジかナイロンたわし、またはタッパーウェアのマイクロファイバータオルをご使用ください。
- お手入れにスチールワールや金属製品を使用しないでください。製品に傷が付く可能性があります。
- 本製品は自動食器洗浄機でお使いいただけますが、食器洗浄機の稼働中に他の鍋や金属面に触れると製品が損傷する可能性があるため、手洗いをおすすめします。
- 頑固な汚れを取り除くには、専用のステンレスクリーナーを使用して表面を磨いてください。ただし、ノンスティックコーティングには絶対にステンレスクリーナーを使用しないでください。外側の鏡面仕上げは、傷がつかないようにスポンジの柔らかい面を用いて汚れを落としてください。

安全にお使いいただくために

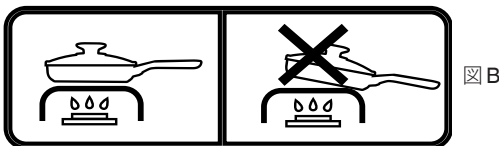
- お子様の手の届かないところで使用してください。



- ハンドルが熱にさらされないよう、鍋を置く向きにご注意ください。(図A)



- 直火を使用する際は鍋底から火がはみ出さないようにしてください。また、五徳の上には正しく置いてください。(図B)



調理のしかた

- ノンスティックコーティングが施されていないステンレス面で肉を焼く場合、焦げ付きを防ぎ、ほどよい焼き色をつけるため、適切な温度に予熱することが必要です。鍋を火にかけ、油を入れずに水滴を振りかけた時、水滴が転がり始めれば十分に予熱されています。
- 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。
- 油を使って調理する場合は、飛び散りを最小限に抑えるために、鍋を適切に予熱し室温の油を使用してください。

省エネのヒント

- 調理時間が終わる5分前に、加熱を止めます。底面の三層構造が熱を保ち、余熱で調理を仕上げることができます。
- 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。
- 自動食器洗浄機を使用する場合は、低温設定で使用すると環境保護につながります。

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