

# Sarpaneva Casserole

---

## お取り扱い上の注意

- 空焚きは破損の原因になります。万一空焚きしてしまった場合、水等をかけ急冷するとほうろうのガラス質が破損しますから、自然にゆっくり冷ましてください。また急激な衝撃を与えないでください。● 揚げ物料理の際には、油温を 200℃以上上昇させないようにご注意ください。発火の可能性があります大変危険です。● 炒め物には使用しないでください。下ごしらえで食材に火を通す場合は、弱火から加熱し、部分的に空焚き状態にならないようよくかき混ぜてください。● ストープの上で使用しないでください。● 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

## お手入れについて

- 食器洗い機を使用しないでください。● 焦げ付きを落とす際、スチールたわしや磨き粉の入ったクレンザー、ナイフなど金属製の堅いものは使用しないでください。ほうろう面を傷付けます。

## 鍋裏面の錆びについて

ほうろう以外の部分、特に鍋裏面は、錆止めの加工がされていないので非常に錆びやすいです。錆びることは使用上問題ありませんが、キッチンの天板やステンレスシンクに「もらい錆び（錆が他の場所に付着してできる汚れ）」し易くなりますので、下記の点に注意してご使用ください。

- 調理後の鍋をシンクの中に置いたままにせず、すぐに洗う。
- 洗った後はすぐに裏面だけでも拭いて、裏向きに干すか鍋敷きの上で乾かす。
- 収納する場所には紙や布を敷いて置く。

裏面が濡れている時間を極力少なくすることで、もらい錆びは回避できます。裏面を温める程度の火にかけて水分を飛ばすのも大変効果的です。長期間ご使用にならない場合は、十分乾かしてから水分を吸収する新聞紙などに包み、乾燥した場所にしまってください。鍋裏面には薄く油を引いておくことで錆び防止になります。

## 家庭用品品質表示法に基づく表示

品名	iittala / Sarpaneva キャセロール		
材料の種類	ほうろう用銅板 (板の厚さ 0.5cm)	内面: ほうろう	外面: 鋳鉄 持ち手: オーク
寸法 / 満水容量	21cm (内径) / 3.0ℓ		
輸入・販売者	有限会社 スコープ 454-0984 名古屋市中川区供米田 2-1202		