

# 打出しフライパン

鍛鉄

山田工業所製造

神奈川県横浜市産

鉄は叩き鍛えることで強靱さを備える上、多様な形に加工できることから、古来より武具、農具、建築部材や装飾品など、生活に身近な道具に用いられてきました。鍛鉄は、薄くても頑丈な特性と熱を蓄え伝える効果が高いため、フライパンに適した素材です。この打出しフライパンは、熟練した職人の技術により数千回叩くことで成型されています。打出すことで鉄の表面に細かい凹凸ができ、油が馴染みやすくなります。また、握りやすいように細く絞られた楕円の取っ手と調理面を継ぎ目のない一体型にしたことで手入れがしやすく、清潔にお使いいただけます。随所に工夫された構造はフライパンの機能を充分に果たし、より使いやすく仕上げられています。

## ◎最初にお使いになる前に

- ・製造過程において生じる小さな傷やシミ、溶接時の高温による色味の変化などがあります。また、表面を触ると黒い付着物が残っていますが、これは鉄板の表面を覆う酸化被膜が加工中に付着したものですので安心して使い始めの作業を行ってください。
- ・流通時の錆をできるだけ抑えるために食用椿油を塗布しています。錆防止のニスは塗っていませんので、ご使用前の空焼きは必要ありません。
- ・新品のフライパンの表面には油膜がありませんので、ご使用前に油ならしをします。油をしっかりと馴染ませることで、食材のこびりつきや焦げつきを抑えます。
- ① 表面に塗布された油を食器用洗剤で落とし、お湯で洗い流してください。
- ② 火にかけて水分を蒸発させ乾かします。乾いたらずくに火を止めてください。取っ手が熱くなっていますので充分ご注意ください。
- ③ 多めに油を入れて火にかけ、野菜くずを入れ、油がフライパンに馴染むようにしっかりと炒めます。
- ④ 全体にまんべんなく油を馴染ませたら火を止め、炒めた野菜くずを捨てます。
- ⑤ 馴染ませた油を取らないよう洗剤を使わず、束子やささらで洗い、お湯で洗い流してください。
- ⑥ 水分を拭き取り、火にかけて水分を蒸発させます。乾いたららずくに火を止めて余熱で乾かしてください。
- ⑦ キッチンペーパーなどで食用油を塗っておくと錆びにくくなります。

・油ならし後も黒い付着物が気になる場合は、もう一度油ならしをお試しください。

## ◎ご使用に際して

- ・ご使用いただける熱源は直火、オーブンです。電磁調理器（IH）や電子レンジではご使用になれません。
- ・ガスコンロのサイズや載せ方で不安定になる場合があります。必ず安定した状態でご使用ください。
- ・鉄のフライパンは温度が低いと食材がこびりつきやすくなります。ご使用前は食材や調理法にに応じて予熱してください。
- ・調理中はフライパンのそばを離れないでください。過度な加熱は底面の歪みや火災、火傷の原因となります。
- ・火にかけると取っ手を含め非常に熱くなります。布巾や鍋つかみをお使いいただき、火傷やけがなどに充分ご注意ください。
- ・天ぷらやフライなどの揚げ物の調理には使わないでください。油に引火する危険があります。また、水や油を縁まで満たした状態で使わないでください。
- ・長時間フライパンの中に水分を残したまま放置しないでください。錆の原因となります。
- ・調理後は食材を残さず、早めに別の容器に移してください。残したままにすると食材に鉄のにおいや色が移ることがあります。また、食材の水分や塩分が錆の原因となります。
- ・ご使用後は天然素材の束子やささらなどを使い、洗剤を使わずにお湯で洗ってください。スチール製の束子や金ブラシは表面を傷つけてしまうため、通常のお手入れの際にはご使用を避けてください。
- ・洗剤を使うと馴染んだ油が取れ、錆や焦げ付きの原因となりますが、油污れやにおいが気になる場合は、洗剤を使いお湯で洗い流し、乾かした後油を馴染ませてください。
- ・洗った後は火にかけて完全に乾かしてください。水分や汚れが残っていると錆の原因となります。水分を飛ばしたらキッチンペーパーや油引きなどで表面に食用油を塗ると錆びにくくなります。
- ・食器洗浄機、乾燥機には入れないでください。
- ・空焼きしてしまつた場合は、水をかけたり浸けたりすると飛びはねた水で火傷をする危険があります。急冷はせず自然に冷ましてください。
- ・加熱中や火から降ろして間もないフライパンに素手で触れると火傷をする危険があります。
- ・落下や強い衝撃を与えることは変形・破損の原因になります。変形・破損した場合は使用しないでください。

◎火加減について

フライパンは、材質や厚み、塗装の有無で熱の伝わり方や蓄熱性に差があります。打出しのフライパンは1・6ミリの鉄板を用い、塗装はせず、火力が食材により伝わりやすい仕様です。初めてご使用になる場合は、今までお使いのフライパンとの違いにもご留意いただき、火力を加減してご使用ください。

◎お手入れについて

- ・食材が焦げ付いた場合は、フライパンが熱いうちにお湯を張り束子やささらで擦ってください。擦っても取れない焦げ付きは、スチール製束子で擦り落としてください。
- ・錆が発生した場合はスチール製の束子やクレンザー、紙やすりなどの研磨剤で擦り落としてください。
- ・錆を擦り落としたところは表面に傷が生じますが、油を馴染ませればそのままお使いいただけます。もう一度、油ならしの行程を行ってください。

尚、製品には万全を期しておりますが、万一本品に不具合などお気付きの点がございましたら、お手数をお掛け致しますが左記までご連絡ください。

木屋

〒103-0022  
東京都中央区日本橋室町4-11-2  
電話 03-3344-1111  
ファックス 03-3344-1119  
www.kiyahamono.co.jp