

やっつ鍋

銅／錫めっき

東京都荒川区産

一枚の銅板から絞り出されたやっつ鍋。職人がへら絞り焼きなましをくり返し、ひとつひとつ銅の状態を見極めながら形作り仕上げます。さりげなく内に向けられた鍋の縁は水切れがよく、吹きこぼれを抑えます。なめらかな肌に仕上げることで和の道具でありながら、多様なお台所にすっきりと収まります。

◎最初にお使いになる前に

- ・火にかけてご使用になる際には、専用のやっつ鍋をご用意ください。無理な持ち方をせず、やっつ鍋を持ち上げている間はやっつ鍋を緩めない等、安全にご使用ください。
- ・石鍋用の鍋つかみ等、やっつ鍋と合わないものがありますので、安全に使えないものは使用しないでください。
- ・加熱器具や五徳の形状などによって鍋底が滑る場合があります。安全を確認してご使用ください。
- ・錆止めの塗装はしておりません。ご使用前は柔らかい、スポンジなどの素材を用い、中性洗剤で洗います。水をしっかり切った後には水けを残さないよう、乾拭きしてください。

◎ご使用に際して

- ・ご使用いただける熱源は、直火、電熱器、ハロゲンです。オーブン、電磁調理器（IH）、電子レンジには使えません。
- ・火にかけてと非常に熱くなります。火傷やけがのないように充分にご注意ください。
- ・銅は熱伝導の良い金属です。弱火からご使用ください。銅鍋は火にかけると色が変わります。
- ・やっつ鍋の内側は錫めっきを施しています。へらやお玉など金属製の硬いものを使用すると錫めっきが傷つき剥げる原因となります。
- ・錫は融点が低いため、強火は避けてください。めっきが剥げたり、溶けたりする原因となります。空焚きは決してしないでください。錫めっきを傷めるだけでなく、火事の原因ともなり非常に危険です。
- ・鍋の変形や火傷の原因となりますので、落下させ

るなど急激な衝撃を与えたり、空焚きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。縁まで水や油等を満たした状態で使用しないでください。

調理後、鍋の中に料理や油等を保存しないでください。

・天ぷら等の料理に際しては、油の温度を200度以上に上昇させないでください。

・炒め物に使用しないでください。

・使用後はよく洗って乾拭きし乾燥させてください。

・塩分や酸など汚れや洗剤成分、水分の付着を放置すると、銅の部分に緑青（銅の錆）が出る場合がありますので、ご使用後は汚れや洗剤を水でよく流し、しっかりと乾拭きしてください。

・酸性又はアルカリ性の洗剤の使用は避けてください。

・浸け置き洗い、漂白剤のご使用は、変色など鍋肌を傷める原因となりますのでおやめください。

・食器洗浄機、乾燥機には入れないでください。

・スチール製の束子や、クレンザー、磨き粉等を使用しないでください。傷、錫めっきの摩耗、剥がれの原因となります。

・こげつき等を落とす際は金属製の固い素材のものを使用せず、水を入れ沸かして焦げをふやかし、天然素材の柔らかい束子で軽くこすりながら様子を見てください。

・ご使用につれなじむ油分は鍋肌を保護する効果があります。

・汚れがひどくない場合は、外側は水洗いだけにして、乾いた布で水分を拭き取ります。拭かず自然乾燥すると、水跡が染みになったり、緑青の原因となります。

・ストープの上で使用しないでください。

・お子様の手が届かないよう、ご使用、保管してください。

◎お手入れについて

緑青（ろくしょう）とは、「銅の錆」です。調理後、食材を鍋の中に残さず、柔らかい素材できれいに洗い、乾いた布でしっかり拭くことにより緑青の発生を防ぎます。緑青が発生した際には、程度が軽いうちにスポンジなどの柔らかい素材で磨いてください。その後、しっかり水洗いし、すぐに水けを取り、よく乾拭きしてください。作業は手早く緑青部分だけにおこなってください。

錫めっきはご使用につれ摩耗し薄くなったり剥げたりします。銅が露出した部分は酸化し、塩や酸に弱いため早めの修理をお勧めします。やっどこでつかむことで、やっどこ鍋には傷や変形が生じます。状態により修理も承りますのでご相談ください。

表面加工 錫めっき

素材 銅(底の厚さ 1・5mm)

寸法 【五寸】 径 15cm 満水容量 1・2l

【六寸】 径 18cm 満水容量 2・0l

【七寸】 径 21cm 満水容量 3・1l

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

株式会社木屋 〒103・0022
東京都中央区日本橋室町4・6・2
電話 03・3344・1100
ファックス 03・3344・1119
www.kiya-hamono.co.jp