

マルチハンドルについて

■取り付けかた

1. ロック解除レバーを引いて
ロックを解除し、シリコン
フックをなべに引っ掛けて、
なべのふちをはさむ

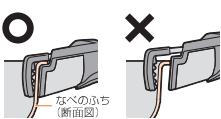


2. ハンドルのレバーを握り、
段差がなくなるまで
しっかりと押し込んで
ロックする



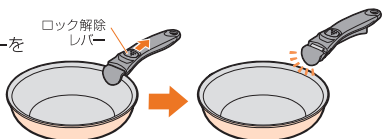
⚠注意

- レバーは段差がなくなるまでしっかりと押し込んでください。
- なべのふちをハンドルの奥までしっかりと入れてはさんでください。正しく取り付けないと、なべが脱落してけがの原因になります。
- 正しくはさまれていない状態で無理にレバーを押し込むと、破損するおそれがあります。



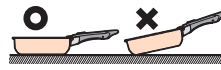
■取り外しかた

ロック解除レバーを
スライドさせる



⚠注意

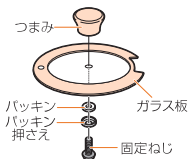
●マルチハンドルは、必ず平らな
場所になべを置いてから取り
外してください。



■お手入れの仕方

- 水を含ませよく絞ったふきんなどで汚れを拭き取ってください。
汚れが落ちにくいときはふきんなどに薄めた食器用洗剤を含ませ、よく絞って
汚れを拭き取ります。次によく絞ったふきんなどで水拭きをし、最後に乾いた
布で水気を拭き取ってください。
- タワシまたはみがき粉でみがくと傷がつくことがあります。
- マルチハンドルの丸洗いはいししないでください。水が入りさびの原因になり動き
が悪くなる場合があります。

ガラスふた つまみの使いかた



●固定ねじをガラス板の中央の穴に通し、つまみ
を取り付けて締めます。
※過剰に力を加えないでください。ガラスが破損す
るおそれがあります。くらくつきがない程度に締め
てください。

270423-CKJ-QIU-01

サイズ：A4ヨコ／3ツ折
材質：コート紙四六判90kg(104.7g/m²)
刷色：2C/2C (Pantone158C + Black)

ご使用のポイント

中火以下でご使用ください

熱まわりが良いから、中火以下で十分調理が可能！
ガス代、電気代の節約につながります。



炎の先がフライパンの底に
触れるか触れないか程度
中火の炎の
1/2の大きさ

電磁調理器 (IHクッキングヒーター) の中
火の目安は約700Wです。ただし、メー
カーや機種により火力が異なりますので、
ご使用の機器の取扱説明書を読んで、適
切な出力で使用してください。

必ず油をひいてご使用ください

調理面全面に油をひいて使
用してください。
特に初めて使用するときは
多めに油をひき、十分に
なじませてご使用ください。

急激な冷却は避けてください

調理後すぐに水をかける
など、急に冷やさないで
ください。

空だきはしないでください

内側のコーティングをいためてくびりつき
の原因になったり、熱により本体が変形する
ことがあります。

品質表示

【なべ 16cm | 18cm | 20cm】

表面加工	内側 / ふっ素樹脂塗膜加工、 外側 / (底面を除く) 焼付け塗装
材料の種類	本体 / アルミニウム合金 はり底 / ステンレス鋼 (クロム16%) 底の厚さ / 3.0mm (はり底を含む)
寸法	16cm / 18cm / 20cm
満水容量	1.5L / 2.2L / 2.8L

【炒めなべ 26cm】

表面加工	内側 / ふっ素樹脂塗膜加工、 外側 / (底面を除く) 焼付け塗装
材料の種類	本体 / アルミニウム合金 はり底 / ステンレス鋼 (クロム16%) 底の厚さ / 3.0mm (はり底を含む)
寸法	26cm
満水容量	3.6L

【フライパン 20cm | 26cm】

表面加工	内側 / ふっ素樹脂塗膜加工、 外側 / (底面を除く) 焼付け塗装
材料の種類	本体 / アルミニウム合金 はり底 / ステンレス鋼 (クロム16%) 底の厚さ / 3.0mm (はり底を含む)
寸法	20cm / 26cm
本体容量	1.1L / 2.7L

【エッグパン】

表面加工	内側 / ふっ素樹脂塗膜加工、 外側 / (底面を除く) 焼付け塗装
材料の種類	本体 / アルミニウム合金 はり底 / ステンレス鋼 (クロム16%) 底の厚さ / 3.0mm (はり底を含む)
寸法	約20×約14cm
満水容量	1.3L

【マルチハンドル】

樹脂部	フェノール樹脂、ナイロン
金属部	ステンレス鋼 (クロム18%、ニッケル8%)
ゴム部	シリコンゴム

【ガラスふた 16cm | 18cm | 20cm | 26cm】

品名	強化ガラス製器具	強化の種類	全面物理強化
ゴム部	シリコン樹脂 (耐熱温度220℃)		

【PEシールふた 16cm | 20cm】

原料樹脂	ポリエチレン	耐熱温度	80℃
------	--------	------	-----

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>
製品に関するお問い合わせ 9:00~17:00 (年末年始・会社都合による休日を除く)

アイリスコール
0120-211-299

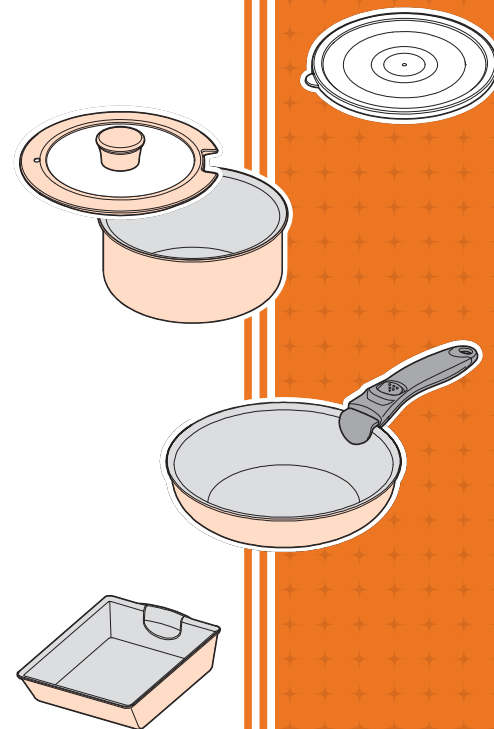
Webからのお問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support>
●お問い合わせの際は製品の型番をお調べいただき、説明書に購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。

テラコート
フライパンセット

TERACOAT Frying pan Set



共通
取扱説明書



このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
●この取扱説明書をよく読んで、正しくお使いください。
●使用前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
●この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができる
ように大切に保管してください。

安全上の注意

 してはいけない
禁止内容  しなげなければならない
指示内容



- 加熱調理中および直後はやけどに注意してください。特に小さなお子様の手に触れることのないように注意してください。
- 小さいなべ(直径16cm以下)・フライパン(直径20cm以下)・エッグパンで少量の調理をするときは、不安定にならないようにハンドルを握って使用してください。
- 取り付けたマルチハンドルを持つての移動は最小限にしてください。また、振り回したり乱暴に扱わないでください。
- 持ち運ぶときは確実にロックされていることを確認してください。また、ロック解除レバーに触れないように注意してください。
- 味噌やうまみ調味料を入れた料理を温め直す際は、よくかき混ぜながら中火以下で加熱してください。



- 本体は電子レンジで使用しないでください。マルチハンドル・PEふた・ガラスふたは、電子レンジ・オープンで使用しないでください。
- ストープの上では使用しないでください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用としては使用しないでください。
- ふちまで水などを満たした状態で使用しないでください。
- マルチハンドルは絶対に分解しないでください。
- マルチハンドルは投げたり落としたりしないでください。故障して、脱落・けがの原因になります。
- ガラスふたに衝撃・急な温度変化を与えないでください。破損して、けがの原因になります。
- マルチハンドルは当社製の適合するシリーズ以外には使用しないでください。適合するシリーズについては、アイリスコールにお問い合わせください。
- マルチハンドルに、ふくれ・焼けこげ・ひび割れなどが発生した場合は、使用を控えてください。

ガスコンロで使用するとき



- 本体はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節しながら使用してください。炎が底面よりはみ出ると、調理面が焦げついたり、マルチハンドルが焦げて異臭を発生するおそれがあります。また、やけどの原因になります。
- マルチハンドル・ガラスふたに直接火が当たらないように注意してください。破損・脱落の原因になります。特に2口以上のコンロを使用するときは隣接するコンロの炎がマルチハンドルに当たらないように注意してください。

ガスコンロで使用するとき(つづき)



- ガス火で揚げ物をするときは、以下の点に注意してください。
 - ・ 直径16cm以下のなべは引火のおそれがあるので使用しない
 - ・ 油量はなべの半分以下の深さにする
 - ・ 油温は200℃以上にならない
 - ・ 水分の多い材料は油がはねるので、できるだけ入れない
 - ・ 油温が上がらずるので、ふたをしない(揚げ物以外にはふたを使えます)
 - ・ 発火のおそれがあるので、調理中はそばを離れない
 - ・ 長時間加熱する場合は、マルチハンドルは外して調理する

IHでは揚げ物調理禁止



- 電磁調理器(IHクッキングヒーター)で本製品を使用して、揚げ物調理はしないでください。

使用上の注意

- 空だきはしないでください。内側のコーティングを傷めてこびりつきの原因になったり、熱により本体が変形することがあります。

初めて使用する前に

- 必ず各部に不具合がないか確認してください。
- スポンジに台所用洗剤をつけて洗い、流水でよくすすいでください。
- 製品のおいがる場合がありますが、袋から取り出してしばらくすると薄れます。気になる場合は、台所用洗剤で洗ってください。
- ※ 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、使用前にお買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)で使用するときの注意

- 火力は「中火」以下で使用してください。コーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、フライパン・なべ本体の変形の原因になります。
- ※ 「中火」の目安は約700Wです。電磁調理器(IHクッキングヒーター)はメーカーや機種により火力が異なりますので、ご使用の機器の取扱説明書を読んで、適切な出力で使用してください。
- 底が変形したフライパン・なべは使用しないでください。電磁調理器(IHクッキングヒーター)のセンサーが正常になべを検知できなかったり、機器に余分な負荷をかけることがあります。
- なべは、電磁調理器(IHクッキングヒーター)のヒーターの中心に置いてください。

- 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえることがありますが、電磁調理器の原理によってフライパン・なべが振動するために生じるもので故障ではありません。フライパン・なべの位置を変えたり、火力を調整してください。

ガスコンロで使用するときの注意

Siセンサー

- Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)を使用する場合は、なべはコンロの中央に置いて温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。

その他の注意

- ガラスふた・PEシールふたは、サイズの違うなべに使用しないでください。
- ガラスふたは冷蔵庫・冷凍庫では使用しないでください。
- PEシールふたは、熱に弱いので、加熱中や、加熱後なべや中身が熱いうちは使用しないでください。
- PEシールふたは完全密閉ではないので、中身がこぼれることがあります。持ち運び時などは注意してください。

長くお使いいただくための注意

- 中火以下で使用してください。(すべての熱源)
- 調理直後に水をかけるなど急に冷やさないでください。
- 調理するときは必ず油をひいて使用してください。
- フライパン・なべ本体の表面で材料を刻んだりしないでください。
- 金属製のフライ返しなどの調理器具は、コーティング面に傷をつけないう角の丸い物を使用してください。より長くお使いいただくために、耐熱樹脂製か木製のものを使用することをおすすめします。
- 調理後は、なべの腐食防止のため、料理を長時間(目安として一昼夜以上)本製品に入れたままにしないでください。
- 連続して調理するときは、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、調理のたびに台所用洗剤で洗ってください。
- 湿気が多いところで保管したり、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置すると、なべが腐食することがあるので注意してください。

お手入れのしかた

- ある程度冷めてから、スポンジに中性洗剤をつけて水洗いし、汚れを落としてください。洗い残しはこびりつきの原因になります。
- 汚れがこびりついた場合、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
- 金属たわし、研磨剤の入った洗剤やスポンジなどはコーティング面を傷つけるので使用しないでください。
- 酸性またはアルカリ性の強い洗剤や薬品、漂白剤や塩素系の洗剤の使用は避けてください。
- こげつきなどを落とすときはナイフなどを使用しないでください。
- 洗った後は、水分を十分に拭き取ってから収納してください。
- 食器洗い乾燥機を使用する場合は、食器洗い乾燥機の取扱説明書に記載されている内容にしたがってください。洗剤は、中性洗剤をご使用ください。
- 著しい傷やコーティング剥がれが発生しているフライパン・なべは食器洗い乾燥機を使用すると、製品の劣化が早まる恐れがあります。ご使用はおやめください。