

グリーンパン™ Click Chef コレクション 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。
ご使用になる前にこの取扱説明書を最後までよくお読みの上、安全に注意してご使用ください。
また、この取扱説明書は大切に保管してください。

お使いいただく前に

- 本製品はご家庭で調理するために使用するものです。調理以外の目的では絶対に使用しないでください。
- 初めて使用する際は柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗い、流水ですすいでください。乾かす際は絶対に火にかけて乾かさないうでください。
- 使用する前にハンドルやつまみにぐらつきなどの不具合がないことをご確認ください。
- 製品にシールが貼ってある場合はシールを剥がしてからご使用ください。(ガラス蓋のシールは除く)
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合がございましたらご使用前にお買い求めの店または下記メールアドレスまでご連絡ください。

長くご使用いただくために

- 本製品で調理(炒め物・焼き物)をする際は中火で約30秒～1分間程度予熱し、鍋やフライパンが温まったところに少量の食用油かバターを入れてから調理をはじめてください。
- 本製品のサーモロン™ノンスティック層は熱伝導に優れているため、弱火～中火での調理をおすすめします。
- 調理の際には食用油かバターのご使用をおすすめします。ただし、使用する食用油の種類や脂によっては低温でも焦げ付く場合があります。
- 鍋やフライパンは落したりぶつけたりしないよう注意してください。衝撃や変形によりノンスティックコーティングが破損し、性能が劣化する原因となります。
- 鍋やフライパンの表面で材料を刻んだりしないでください。ノンスティックコーティングをキズつける原因となります。
- 金属製のヘラなどの調理器具はノンスティックコーティングをキズつける原因となりますので、ナイロン樹脂製かシリコン樹脂製、または木製の調理器具のご使用をおすすめします。
- ご使用とともにノンスティックコーティングは劣化します。また、サーモロン™ノンスティックの技術(特許取得済)により、短時間であれば450℃まで耐えられますが、食材等が焦げ付くとノンスティックコーティングの劣化が早くなりますので、**強火での調理はしないでください**。
- 万が一、過熱状態となっても有害物質が発生することはありません。また、コーティングが剥がれたり気泡ができることはありません。

お手入れについて

- ご使用後はある程度冷めてから柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。完全に冷めきってから洗うよりも効果的です。洗い残しがあるとこげつきの原因になりますので、ご注意ください。
- お手入れにはスチールたわし、ナイロン製スポンジ、アルカリ性洗剤、クレンザーを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キズつける原因となります。
- こげつきなどを落とす際は、ナイフやキズつけやすいものを使用しないでください。しばらくぬるま湯または熱湯につけてこげつきを柔らかくしたあと、中性洗剤をつけた柔らかいスポンジで洗ってください。
- 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。
- フライパン・エッグパン・ソースパン本体は食器洗浄機で洗うことができますが、洗い残しを防ぐため、またコーティングの性能をより長持ちさせるために手洗いで洗浄をおすすめします。
- ご使用後は、ハンドルを外して、フライパン・エッグパン・ソースパン本体とハンドルを別々に洗ってください。
- ハンドルが食材や調味料などで汚れた場合は、スポンジや柔らかいブラシなどに中性洗剤をつけて洗ってください。ハンドルの内部に汚れや洗剤の成分が残らないように、ハンドルが開いた状態で流水でよくすすぎ、開いたままよく乾燥させてください。クリップ部分を下にして立てかけていただくと水が切れやすくなります。
- 収納の際は本体のサイズが大きいものを下にし、サイズが小さいものを順に上に重ねてください。また、フライパンとフライパンの間にはプロテクト(保護)シートを挟んで保管していただくことをおすすめします。

安全上のご注意とお願い

- 加熱中は火元を離れないでください。火元を離れる際は必ず火を止めてください。
- 調理中、調理直後は本体やガラス蓋が熱くなっています。ヤケドの恐れがありますのでご注意ください。特に幼児の手に触れることのないようにしてください。
- 空焚きは絶対にしないでください。空焚きは火災や本体の変形、ハンドルやつまみの破損などによるヤケドの原因となります。
- 天ぷら料理などにご使用になる際は、油の過熱により火災の恐れがありますので特に次の点にご注意ください。
 - ・調理中は絶対に火元を離れないで下さい。火元を離れる際は必ず火を止めてください。
 - ・調理油は本体の半分以下の油量でご使用ください。
 - ・調理に際しては、調理油の温度を200℃以上に上昇させないでください。
 - ・調理に際しては蓋をしたり、食材を入れずに加熱し続けたりしないでください。調理油の温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。
 - ・電磁調理器を使用して調理する場合は、電磁調理器に内蔵されている温度センサーと温度の誤差が生じる場合があります。
 - ・フライパンは天ぷら料理に使用しないでください。油に引火する危険があります。
- ストープの上では危険ですから使用しないでください。本体の転倒や異常過熱などによるヤケドの原因となります。
- 本体、ガラス蓋、ハンドル、シール蓋は電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や、引火する危険があります。
- ガラス蓋、ハンドル、シール蓋はオープンでは使用しないでください。
- クッキングシートは使用しないでください。鍋にクッキングシートを敷いて加熱すると、耐熱温度を超えてしまう恐れがあります。
- 鍋やフライパンはコンロの中央部に置き、安定させてご使用ください。
- 炎が鍋やフライパンの底面からはみ出さないように火力を調節してご使用ください。また、隣接するコンロの炎がハンドルにあたらないように向きを調整してください。
- シール蓋は火のそばに置かないでください。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれ、煮こぼれによりガスの火が消えたり調理器の故障の原因となります。
- 冷凍庫、冷凍室で使用しないでください。
- 本製品には必ず専用のリムーバブル(着脱式)ハンドルをご使用ください。
- 本製品のリムーバブル(着脱式)ハンドルは、「グリーンパン クリックシェフシリーズ」以外にはご使用にならないでください。
- ハンドルやつまみは熱くなりヤケドの危険があります。ハンドルやつまみをつかむ際には鍋つかみなどをご使用ください。
- ハンドルをつけたまま強火で使用すると、ハンドルが焼損し、鍋やフライパン等の本体を正常に保持することができなくなり、落下やヤケドの危険があります。また、鍋やフライパン等の変形の原因にもなります。
- ハンドルやつまみがゆるんだら使用を中止してください。ハンドルやつまみが脱落してヤケドの危険があります。また、ハンドルやつまみの「ガタツキ」や破損に対して改造や応急処置をおこなった使用は危険ですので絶対におやめください。
- 長時間加熱する場合は、損傷を防ぐためコンロの上でもハンドルを外してご使用ください。
- 極端な空焚きに近い調理は、底の変色や変形の原因となります。特に200V電磁調理器をご使用の際や炒め物の調理の際はご注意ください。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れるときは、油はねの恐れがありますのでご注意ください。
- みそ汁など、調理物によっては調理中や再加熱中、突沸現象により急に内容物が噴出したり、鍋やフライパンが転倒してヤケドや物品を破損する危険があります。特にダシやミンなどを入れた直後や温め直しの際には一気に強火で煮立てず、弱火でよくかき混ぜながら調理してください。
- 長時間(めやすとしては一昼夜以上)にわたり調理物を入れたままにしないでください。
- 食材や鍋が熱いうちは、シール蓋をしないうでください。
- シール蓋をした状態で移動する場合は、中身をこぼさないようご注意ください。
- 熱した本体やガラス蓋に冷水をかけるなど、急激な温度変化は避けてください。変形や破損の原因となります。
- 電磁調理器でのご使用の際は、必ず電磁調理器の取扱説明書をご確認の上、適正な火力で正しくご使用ください。また、「ブーン」や「ジーン」などの共振音が生じることがありますが、その際は製品の位置をずらすか、置きなおすと音が止まる場合があります。

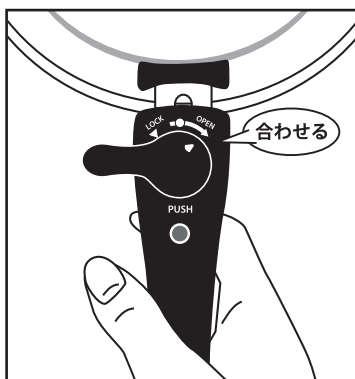
リムーバブル（着脱式）ハンドルについて

【注意】 ハンドルを装着、脱着時は必ず平らな場所で行ってください。

ご使用はじめはハンドルを取り外す際のロック解除ボタンが固い場合があります。

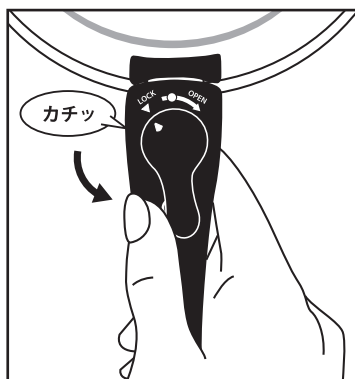
ボタンが固い場合は、ボタンを強く両手で押してください。

●ハンドルの取り付け方



①セットする

ハンドルの上部クリップ部分をフライパンの縁に挟みます。
※ハンドルのレバーの▲マークが「OPEN」を差している状態を確認してください。



②固定する

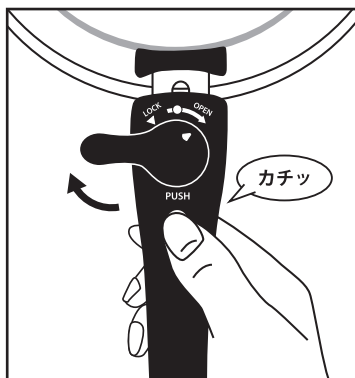
ハンドルのレバーを「LOCK」の▼マークまで回します。クリップがフライパンをしっかりと挟み、ハンドルが固定されます。

●ハンドルの取り外し方



①ロックを外す

ハンドルをしっかりと握ってレバーに指をかけます。レバーを左に回して、▲マークを「●」マークに合わせます。



②ロック解除

レバーの下にあるボタンを押すと「OPEN」まで自動的にレバーが回り、鍋やフライパンからレバーが外れます。

【プロテクト(保護)シートについて】

プロテクトシートは、フライパンを重ねて保管する際に、フライパンの内面の欠けや傷を防ぐための保護シートです。保管時にはプロテクトシートを挟んで保管していただくことをおすすめいたします。



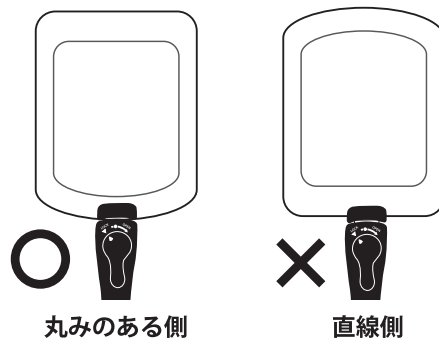
ハンドル使用時のご注意とお願い

- 調理中や、ハンドルを持って鍋やフライパン等を持ち運ぶ際は、必ずハンドルが本体に正しく固定されている事を確認してから、ハンドルをしっかりと握って持ち上げてください。しっかりハンドルが固定されていないと、鍋やフライパン等が突然外れ、ヤケドやキッチン設備などに損傷をさせてしまう可能性があります。
- ハンドルを取り付ける際は、レバーと本体に指や手を挟み込まれないようご注意ください。
- 落下や衝撃などにより鍋やフライパン等の本体に変形が生じた場合は、ハンドルが正常に取り付けができなくなる恐れがありますので、その場合はご使用をお控えください。
- ハンドルの着脱により、鍋やフライパン等の本体にキズやカケがつくことがございますが、製品の機能に影響はございません。
- 鍋やフライパン等本体にハンドルを取り付ける際、ハンドル側に割れやヒビ、欠損、溶解などがなければ確認してください。ハンドルに問題がある場合は、速やかにご使用をお控えください。
- 鍋やフライパン等からハンドルが正常に外れない、または外しにくい場合は、ご使用を控えていただき、下記メールアドレスまでご連絡ください。

エッグパン装着時のご注意

- エッグパンに取り付ける際は、丸みのある大きくカーブしている面の真ん中あたりにハンドルを取り付けてください。異なる場所にハンドルを装着すると、ハンドルを取り外す事ができなくなります。大変危険ですので、誤った場所の取り付けをしないでください。

エッグパン装着時の正しいハンドル位置



品質表示

●クリックシェフ コレクション セット 5

【セット内容】

フライパン 20cm、フライパン 26cm、エッグパン 20cm
リムーバブル(着脱式)ハンドル、プロテクト(保護)シート 1枚(27cm)

【表面加工】

内面・外面：セラミックコーティング

【材料の種類】

フライパン・エッグパン本体：アルミニウム合金(底面：金属溶射構造、底面の厚さ：フライパン 3.0mm、エッグパン 2.5mm)
リムーバブルハンドル：フェノール樹脂(耐熱温度 180℃)・ステンレス鋼
・シリコンゴム プロテクトシート：フェルト

【寸法】

フライパン：20cm・26cm、エッグパン 15.4×20cm

【取扱い上の注意】

- ①空焚きをしないでください。
- ②使用後はよく洗って乾燥させてください。
- ③ハンドルやつまみが熱くなる場合があります。
- ④縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ⑤鍋やフライパンの中に料理を保存しないでください。
- ⑥スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- ⑦こげつき等を落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
- ⑧酸性又はアルカリ性のもの使用は避けてください。
- ⑨天ぷら等の料理に際しては、油温を 200℃以上に上昇させないでください。
- ⑩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。
- ⑪ストーブの上で使用しないでください。

Made in China



【日本正規代理店】

株式会社ワイヨット

〒460-0017 愛知県名古屋市中区松原 3-13-41

メールでのお問い合わせ：japan@cookware-co.com