

## ビタベルデ™ の使い方

### 初めてご使用になる前に

- 梱包資材やラベルなどはすべて取り除いてください。
- 柔らかいスポンジや布に中性洗剤をつけてよく洗い、水分を完全に拭き取ってください。※水分を乾かす際は火にかけて乾かさないうでください。

### 使い方のポイント

- 調理の際は、必ず中火で約1分間予熱し、少量の油を薄く引いてください。※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火傷の原因となります。
- 本製品の底面の直径に近い加熱面サイズのコンロをご使用ください。
- 本製品をガスコンロで使用する場合、炎が底面からはみ出さないよう火力を調節してください。また、隣接するコンロの炎がハンドルやつまみにあたらないよう向きを調整してください。尚、本製品の底面が小さい場合はさらに火を弱めてください。
- 調理を始める10分前を目安に、食材を冷蔵庫から出しておくことをおすすめします。冷たい食材により調理器具が冷やされると焼きムラなどの原因になることがあります。
- 本製品は熱伝導性に優れているため、弱火～中火での調理をおすすめします。強火での調理はノンスティックコーティングを劣化させるため、こびりつきの原因となります。もし調理中に食材がこびりついてしまったら、水をほんの少しだけこびりついた箇所に入れると、水分の蒸発によりこびりつきが解消します。
- IH調理器ご使用の場合、調理の際は必ず「中」以下の火加減でご使用ください。※火力は機種により異なりますので、お使いのIH調理器の取扱説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。  
ガスコンロで調理の際は、必ず中火以下の火加減（中火、弱火、とろ火）でご使用ください。



中火

弱火

とろ火

鍋底に炎があたる  
かあたらないか

中火の半分  
くらいの炎

消えるか消え  
ないかの炎

### 調理に使用する油について

- 少量の油かバターを薄く引き調理していただくことをおすすめします。油脂の中には低温でも焦げつくものがありますのでご注意ください。発煙温度の高い油脂をご使用ください。エクストラバージンオリーブオイルは低温でも焦げつきやすく、こびりつきの原因となりますのでご使用をお控えください。
- オイルスプレーのご使用はお控えください。噴霧され飛び散った油は残留物として蓄積しやすいため、こびりつきの原因となり落としにくくなります。
- 油は調理器具の表面に必ず均一に塗ってください。

## お手入れのポイント

- ご使用後は十分に冷ましてから洗浄してください。
- 中性洗剤をつけて柔らかいスポンジや布で洗ってください。汚れが残っていないかよく確かめてから収納してください。
- ノンスティックコーティングを長持ちさせるために、手洗いでの洗浄をおすすめします。食器洗い乾燥機をお使いの際には洗剤は中性のものをお使いください。
- ハロゲンコンロ、セラミックコンロ、又はIH調理器でご使用の際には、食材の残留物などがコンロ表面や調理器具の底面に付着していないことを確認してください。調理器具と調理器の間に付着物がある場合、調理器の表面を傷付ける原因となります。

## サーモロン™ コーティング：ノンスティック効果を長く維持するために

- 正しい火加減で調理することが大切です。必ず弱火から中火でご使用ください。本製品のセラミックコーティングは熱伝導性が極めて高いため、強火でのご使用は焦げつきの原因となります。
- 調理器具は落としたりぶつい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。
- **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。食材等が焦げつくとノンスティック性能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。**サーモロン™ ノンスティックコーティングの技術（特許取得済）は万が一誤って過熱してしまっても短時間であれば450℃まで耐えられ、有害物質が発生することはありません。また、過熱によるコーティングの膨れや剥がれが発生することはありません。ノンスティックコーティングが劣化した場合は、鋳物ホーローの調理器具と同じ要領で引き続きご使用いただけます。
- サーモロン™ ノンスティックコーティングは熱伝導に極めて優れたコーティングです。強火での調理は焦げつきの原因となりますので、弱火から中火での調理をおすすめします。
- 金属製のへらなどの調理ツールはノンスティックコーティングを傷つけますので、ナイロン樹脂製か、シリコン樹脂製、または木製の調理ツールのご使用をおすすめします。
- 調理器具の表面で包丁を使わないでください。
- 食器洗い乾燥機の強力な水流や、弱アルカリ性洗剤は、ノンスティックコーティングの劣化の原因となります。ノンスティック効果を長く維持するために手洗いでの洗浄をおすすめします。
- スチールたわしやナイロン製スポンジはご使用にならないでください。コーティングを傷つける原因になります。柔らかいスポンジや布で洗ってください。
- オープンクリーナーその他の研磨剤や塩素系漂白剤入り洗剤の使用は避けてください。ノンスティックコーティングに穴などを開けないでください。
- 強火での調理は食材や油の焦げつきの原因となり、ノンスティック面に炭化した汚れが残り、ノンスティック効果の劣化を早めてしまいます。もし、このような汚れがついてしまったら、汚れている面にお湯を入れて沸かした後、火を止めて冷めるまで待ち、その後洗うと落ちやすくなります。それでも落ちない場合は、洗剤を入

れた水に数時間浸けてから、柔らかいスポンジや布でよく洗ってください。スチールたわしやナイロン製スポンジはコーティングを傷つけるのでご使用にならないでください。

- コーティングに多少の跡が残ったり、変色が生じたりすることがありますが、これらは異常ではありません。

## 安全にお使い頂くための注意事項

- 調理中にお子様がコンロに近づかないようご注意ください。
- 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。
- 危険ですのでガス台などの調理機器からハンドルが突き出ないようにしてください。
- ハンドルは熱くなることがあります。ハンドルがコンロの火にあたらぬようご注意ください。
- ハンドルは熱くなりにくい構造になっておりますが、長時間の調理中には熱くなることがあります。ハンドルをつかむ際には十分にご注意ください。ハンドルに軽く触れ熱くなっていないことを確かめ、必要に応じて鍋つかみなどをご使用ください。
- 調理器具をオープンから取り出すときは必ず鍋つかみなどをご使用ください。
- フェノール樹脂製ハンドルの耐熱温度は180℃です。