

取扱説明書

この度はムテキクリアせいろをお買い上げいただきありがとうございます。
ムテキクリアせいろは蒸し料理をより気軽に美味しくお召上がりいただける新しいせいろです。
お手入れもとても簡単に毎日手軽に蒸し料理をお楽しみいただけます。
ご使用前に商品をよくご確認ください、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
また読み終わった後もこの取扱説明書を必ず大切に保管してください。

ご使用方法

- アタッチメントを適合するサイズの鍋にのせ、たっぷりのお湯を沸かします。
※水の量は沸騰したときにせいろに水がかからない程度にしてください。
- 鍋のお湯が沸き蒸気が上がってきたらアタッチメントをのせ、その上にせいろをのせます。
- 一定の強さで蒸気が上がる中火以下の火加減で調理してください。
- 食材により蒸し時間は異なります。竹串などを刺して蒸し加減をご確認してください。
- 食材を詰めすぎると蒸気が通らず十分に蒸せない原因になります。
- 蒸し時間が長い場合、空焚きになる恐れがありますので適宜水の量を確認し、少なくなっている場合は熱湯を足してください。
- 別皿に蓋をしたせいろをのせ、電子レンジで温めなおしができます。

▲ ご使用上の注意

- 直火に当てたり、コンロの付近に置かないでください。熱により変形や変色の原因になります。
- 高い所から落としたり、強い衝撃を与えないでください。破損の原因になります。
- せいろは必ずアタッチメントの上のせて使用してください。アタッチメントを使用せず鍋に直接のせると変形や変色の原因になります。
- せいろの蓋は必ずせいろ本体とセットで使用し、蓋単体で鍋等の蓋として使用しないでください。
- アタッチメントの適合サイズは内径が18cmもしくは20cmの鍋(またはフライパン)です。それ以外のサイズの鍋はアタッチメントが固定されず不安定になり、倒れる恐れがあります。
- 直火の場合は鍋底から炎が漏れるような強火でのご使用はおやめください。
- 空焚き状態になるとせいろが変形する恐れがありますので十分にご注意ください。
- 調理中、調理直後はせいろ本体や蓋が熱くなる場合がありますのでご注意ください。また料理を出し入れする際、蒸気が手にかかりヤケドをすることがないようにご注意ください。
- レモン等柑橘類の皮に含まれているテルペン又は油脂によって変質することがあります。
- MCTオイルを使用しないでください。割れる恐れがあります。(MCTオイルとは中鎖脂肪酸油のことで、ココナッツオイル等に含まれています。)
- 壊れた場合は応急処置をせずに使用を中止してください。
- 用途以外では使用しないでください。
- 製品表面に見られる筋状の模様等は製造上の現象で使用上問題はありません。
- 使用状況やお手入れ方法により徐々に曇りが生じることがあります。使用上の問題はなく安心してお使いいただけます。

お手入れ・保管方法

- ご使用前に食器用洗剤を使いスポンジ等で洗ってからご使用ください。
 - たわし、磨き粉は使用しないでください。
 - 食器洗浄機、食器乾燥機はご使用いただけます。
 - ご使用後は汚れを落とし、水気を拭き取ってから保管してください。
 - 幼児やお子様の手の届かない所に保管してください。
- ※製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますのでご了承ください。

品質表示

材質/せいろ(本体・蓋):ポリメチルペンテン(TPX)
耐熱温度/200℃
アタッチメント:ステンレス鋼

MADE IN JAPAN

kyowa

SINCE1956

協和工業株式会社
TEL 06-6471-3539
大阪市西淀川区佃1丁目24番11号
営業時間 10:00~12:00、13:00~16:00
(土、日、祝日、夏季及び年末年始休日を除く)