

GreenPan™ 取扱説明書

1) 安全性に関する重要事項

本製品をご使用になる前に安全性に関する情報をよくお読み下さい。

- ・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。
- ・熱くなったフライパン、鍋類を取り扱うときは火傷などなさらぬよう十分ご注意ください。
- ・調理中はその場を絶対に離れないで下さい。また調理器具の取っ手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やすくなっております。調理器具の取っ手がコンロ台の端からはみ出ないようご注意ください。
- ・調理器具の取っ手は熱伝導を最小限に抑えるような構造になっておりますが、長時間の調理中には蓋や取っ手が熱くなることがあります。蓋を開けたり取っ手を使って持ち上げたりする場合は十分ご注意ください。取っ手に軽く触れて取っ手が熱くなっていないことを確かめて下さい。必要に応じて鍋つかみなどをご使用下さい。
- ・コンロから熱くなったフライパン、鍋類を移動させるときは必ず鍋つかみなどをご使用下さい。
- ・ベークライト製の取っ手が取り付けられている場合、またステンレス製の取っ手にシリコンが埋め込まれている場合及びガラス製の蓋をオープンでご使用になられる際にはご使用になる前にそれぞれの耐熱温度を必ずご確認ください。(ベークライト製の取っ手が取り付けられている場合は、オープンでご使用になれる耐熱温度は180℃、ステンレス製の取っ手にシリコンが埋め込まれている場合は耐熱温度250℃です。)

2) ご使用の手引き

初めてご使用になる前に:

- ・梱包資材及びラベルをすべて取り除いて下さい。(廃棄の際はリサイクル分別にご協力お願い致します)
- ・洗剤を入れたぬるま湯で洗浄した後よくすすいでから柔らかい布で水分を完全に拭き取って下さい。

調理の際の注意事項:

GreenPan™製品のゆがみを防ぐための注意事項:

- ・高温で予熱することは避けて下さい。必ず中温程度で行って下さい。
- ・予熱の間であっても調理器具を火のついたコンロの上に置いたままにしないで下さい。必ず場に立ち会って下さい。
- ・空焚きをしないで下さい。
- ・熱くなったフライパン、鍋類を急激に水に浸けないで下さい。

省エネと最適な調理のための注意事項:

- ・お使いになるフライパン、鍋類の底の直径と同じくらいの大きさの火の上で調理して下さい。
- ・ガスで調理する場合、フライパン、鍋類の側面から火がはみ出さないように火加減を調節して下さい。
- ・食品を温めたり、繊細なソースを煮込んだり、下準備したりする場合は低温で行って下さい。
- ・火加減は大変重要です。低温での温度設定は消エネの為のみならずフライパン、鍋類が熱くなり過

ぎるのを防ぎます。セラミックは熱を溜め易くまた非常に熱伝導性に優れておりますので食材は短時間で調理されます点にご注意下さい。特に高タンパク質な素材は非常に短時間で調理されます。

・省エネのため、食器洗浄器を使って調理器具を洗浄しないで下さい。

最高の食品剥離性を得るための注意事項:

・フライパン、鍋類は必ずきれいに洗浄してからご使用下さい。保管の際はフライパン、鍋類をきれいに洗浄し食用油や食品の跡が残っていないことを確かめて下さい。

・調理する10分前に食品を冷蔵庫から取り出して下さい。

・フライパン、鍋類は床に落とさぬようご注意下さい。また、変形したり歪むことのないようお取り扱いには十分ご注意下さい。衝撃や歪みによりセラミックの非粘着膜が破壊され、結果非粘着の性能が劣化する原因となります。

・フライパン、鍋類に食材を加える前には必ず少量の油をうすくひき中火で1分間予熱して下さい。

・調理中もし食品がこびりつくようなことがありましたら少量のお湯をこびりついた状態の部分に注ぎ入れて下さい。水蒸気により十分に蒸された状態になりますのでこびりついた食材も剥がれてゆきます。

<<ご留意ください>>通常、ご使用とともに非粘着の特性は劣化します。調理中にノンスティック面を高温で長時間熱すると食品や油が炭化するため、非粘着特性の劣化プロセスが加速します。

特許技術のサーモロン™ノンスティックは、万がいち過熱状態になっても450℃まで耐えられる特性を持っておりますが上記の理由から高温での持続的な長時間使用はお避け下さい。安全面に関しましては万がいち過熱状態になっても毒性の微粒子及び危険残留化学物質の放出は起こりません。

さらに過熱によるコーティング膜自体の膨れ、剥がれ等も起こりません。

非粘着の特性がおとろえた後でも、高密度な層でセラミックコーティングされているグリーンパン製品は鋳鉄製のフライパン、鍋類と同じ使用方法でお使い続けて頂くことができます。

ご使用頂ける調理油:

・油かバターをご使用になられることをお勧め致します。油脂の中には低温でも焦げ付くものがありますのでご注意下さい。使用する油脂や油によって反応する温度が異なります。他の油に比べてヘルシーで比較的焦げ付き始める温度が高いオリーブ油またはココナツ油をお勧め致します。

・グリーンパン製品はその構造上、及びサーモロン™セラミックコーティングの膜の特性により非常に熱伝導が優れておりますので食品や油は急速に炭素化されます。常に低温から中温の範囲でのご使用をお願い致します。高温での調理は短時間でのフランベや焼き色を付ける場合のみでのご使用をお願い致します。

・スプレー調理油はご使用にならないで下さい。噴霧され飛びち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取り除きが困難になります。

・調理油を塗る際は油がフライパン、鍋類の表面に平均にゆきわたるよう塗って下さい。

お使い頂ける調理用具:

・金属製の調理用具はノンスティック面に傷を付ける原因となります。フライパン、鍋類の寿命を延ばすためプラスチック製、ゴム製、または木製の調理用具のご使用をお勧め致します。

・フライパンの中で食品を切らないで下さい。

3) お手入れと洗浄:

- フライパン、鍋類をご使用になった後は充分冷ましてからきれいに洗浄して下さい。
- 熱いままのフライパン、鍋類を水の中に入れますと回復不能なゆがみの原因となります。
- GreenPan™製品は洗浄が非常に簡単で便利です。食器洗浄機をご使用になると水の勢いと食器洗浄器機によく使用される強アルカリ性洗剤によりセラミック・ノンスティック・コーティングの非粘着特性が破壊される可能性があります。フライパン、鍋類を長くお使い頂くために、洗剤を入れたぬるま湯の中で手洗いされることをお勧め致します。フライパン、鍋類をすすいだ後は柔らかいタオルまたはキッチンペーパーで水分を拭き取って乾かして下さい。
- スチールウール製または研磨作用のあるナイロン製スポンジたわしのご使用はお控え下さい。通常のお手入れにはフライパン、鍋類を最高の状態に保つために布または柔らかいスポンジで洗浄して下さい。
- オープン・クリーナーや研磨剤を含んだ洗剤や塩素系漂白剤を含んだ洗剤は絶対にご使用にならないで下さい。ノンスティック・コーティングを削らないで下さい。
- ノンスティック・コーティングの表面に黒い堆積物が見られる場合は、高温で分解される油脂や油を使用してノンスティック面を高温で長時間加熱したためと考えられます。こうした堆積物を取り除く際に研磨剤を含む洗剤や研磨用パッドをご使用にならないで下さい。ノンスティック・コーティング面の損傷の原因となります。堆積物を取り除く方法としては先ず容易にとりのぞける堆積物を全て取り除き、次にお湯をはり一度沸騰させ直ぐに火を止めそのまま冷まして下さい。その後は柔らかい布等で容易に落とすことができます。それでも落ちない場合には洗剤を入れたお湯の中にフライパン、鍋類を数時間浸してから柔らかい布等で丁寧にかすり落として下さい。
- フライパン、鍋類を収納される前には必ずフライパン、鍋類の汚れが綺麗に落ちていることを確認して下さい。
- フライパン、鍋類の表面に多少跡が残ったり、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。黒色のコーティングとサーモロン™の唯一の違いはライトグレーのサーモロン™の表面上では汚れなどの跡が多少目立って見えるということだけです。
- ハロゲンコンロおよびセラミックコンロでのご使用の場合には、コンロおよびGreenPan™製品に食品などの残留物が付着していないことを確かめて下さい。コンロの表面を傷付ける原因となります。

Thermolon™技術を駆使したGreenPan™製品をお使い頂く皆さまが、料理する喜びを存分に味わって下さることを願っております。

この取り扱い説明書は大切に保管して下さい。