

## ご使用上の注意 ①

### アムウェイ キーン クックウェアを安全にご使用いただくために

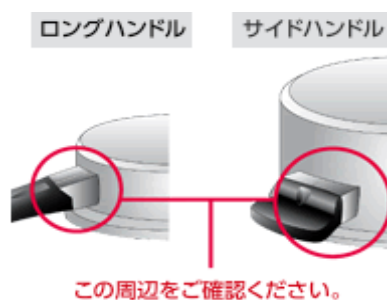
アムウェイ キーン クックウェアは中火～とろ火だけでご使用ください。



- どのような熱源でも強火は使用しないでください。強火での継続的使用はハンドルの劣化を早める原因となります。その場合、安全のため、劣化したハンドルを新しいものと必ず交換してください。
- どのような熱源で使用される場合でも、なべを熱源の中央部に置いてご使用ください。
- 炎が直接ロングハンドルやサイドハンドル部分にあたり、ロングハンドルやサイドハンドルの近くまで炎が達するような状態で使用しないでください。ロングハンドルやサイドハンドルの劣化を早め、安全にご使用いただくためにハンドルの交換が必要となることがあります。

### アムウェイ キーン クックウェアをお使いのたびに「ハンドルチェック」

#### 金具周辺の確認



- お使いになるたびに、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの状態をご確認ください。特に、なべやフライパンを逆さまにして、ロングハンドルやサイドハンドルの金具周辺を注意してご確認ください。  
「ひび」、「かけ」、「ふくれ」、「ざらつき」が見られる場合には、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブを交換してください。

※アムウェイ キーン ウォックも同様です。



- ロングハンドルやサイドハンドルのネジ、ノブがゆるんだままの状態では調理するのはとても危険です。ゆるんだハンドルやノブがはずれて、やけどにつながる可能性があります。

お使いになるたびに、ネジがゆるんでいないか確認し、ゆるんでいる場合は必ず締め直してからお使いください。

ネジを締めてもゆるんでいる場合は、必要に応じてロングハンドル用ネジ、ネジとハンドルあるいはサイドハンドル、又はノブを交換してください。アムウェイ キーン クックウェアには専用交換用パーツのみをご使用ください。

※アムウェイ キーン クックウェアのロングハンドルやサイドハンドル、ノブなどの交換用パーツ は別売りしております。

※ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの状態の確認は、アムウェイ キーン クックウェアをどのような熱源でご使用いただいても対象となります。

[2008.10.20 掲載]

## アムウェイ キーン クックウェアを IHクッキングヒーターで使う時のご注意

- 市販のIHクッキングヒーターの種類によって使えるなべは異なる場合があります。アムウェイ キーン クックウェアをご使用される場合は、お持ちのIHクッキングヒーターの取扱説明書をご確認いただくか、または、各メーカーのお客サービス、販売店などで必ずご確認ください。
- アムウェイ キーン クックウェアは、熱を均一に伝え、高い保温性がある点に特長があり、調理の際には強火でなく、中火からとろ火を用いるように設計されています。市販のIHクッキングヒーターでアムウェイ キーン クックウェアをご使用される場合は、強火（1000W以上）では使用しないでください。機種によってはスイッチを入れると同時に強火でスタートするものもありますので、ご注意ください。特に200VのIHクッキングヒーターの場合は、100Vに比べて温度が上昇しやすいのでご注意ください。火加減が強く温度が高くなりすぎると、アムウェイ キーン クックウェアの変形や変色の原因になります。温度が高くなりすぎないよう火加減にはご注意ください。また、強火での継続的使用はハンドルや蓋ノブ、蓋ノブ下敷の劣化を早める原因となります。
- 揚げ物については、IHクッキングヒーター付属の専用鍋以外の使用を薦めていない場合がありますので、取り扱い説明書にしたがって使用してください。アムウェイ キーン クックウェアが適合しないIHクッキングヒーターで揚げ物をした場合、油の温度が高くなりすぎて発火するおそれがあります。アムウェイ キーン クックウェアが揚げ物に使えるIHクッキングヒーターで揚げ物をする場合は、IHクッキングヒーターの取扱説明書にしたがって十分な量の油を入れてください。少なすぎる油量で加熱すると油の温度が高くなりすぎて発火するおそれがあります。

※アムウェイ キーン クックウェアの使用方法は、取扱説明書のほかに、ハウスウェア 製品ガイドや [amwaylive.com](http://amwaylive.com) などでもご案内しておりますので、あわせてご確認ください。

※5層のアムウェイ キーン クックウェア（1988年10月以前に販売されていたもので、なべの底面外側に磁石が付きません）は、通常のIHクッキングヒーターでもアムウェイ インダクションレンジでも使用できません。

※アムウェイ キーン クックウェアのロングハンドルやサイドハンドル、蓋ノブ、蓋ノブ下敷などの交換用パーツは別売りしております。安全にお使いいただくために定期的に交換をしてください。

※ご使用後に変形したなべの修理、交換はアムウェイではお受けできません。

※ご不明な点は相談ホットラインにお問合せください。

## 長くお使いいただくためのご注意

- 調理の初めは中火で加熱。その後は弱火からとろ火で仕上げます。
- 空だきをしない。なべの変形、変色、層はく離、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの破損の原因になります。
- 強火や長時間の中火での加熱、急激な温度変化は、なべの変形や層はく離の原因となります。あら熱がとれるのを待って水につけてください。また、オープン料理後、熱くなっているなべに差し水をする事は避けてください。
- ターナー（フライ返し）などの調理用具は、耐熱樹脂製または木製のものをおすすめします。
- なべの中に長時間料理を保存せず、使用後はすぐに洗ってください。

## 蒸気が出すぎる場合など、火加減に関するご注意

- アムウェイ キーン クックウェアの火加減は「中火で調理を始め、蒸気が出たら弱火にする」のが原則です。弱火にしても蒸気が出つづけるようなら、もっと火力を落としてください。
- 水の分量が多かったり、なべのサイズに対して材料が多すぎると蒸気が出すぎる状態になることがあります。材料は、なべの2/3下が適量です。
- なべの大きさに対して材料が少なすぎると、熱がよく回りすぎて焦げつくことがあります。材料となべの大きさのバランスを調節して使ってください。

## 調理中の突沸(噴き出し)現象にご注意!

- 水、牛乳、豆乳、酒、味噌汁、コーヒーなどの液体を加熱する/温める際に液体が急に飛び出し（突沸現象）やけどをしたりすることがあります。
- アムウェイ キーンやアムウェイ ケトルを使っての加熱調理の際は、突沸現象に注意してください。お子さまが近くにいるときは特に注意しましょう。
- 突沸現象は、他のお鍋や容器を使って液体を加熱する時にも起こる現象です。インダクションレンジを使っての加熱調理でも注意して調理を行いましょう。

## 突沸現象とは？

通常、液体は沸点になると沸騰（液体内部から蒸気が発生する状態）しますが、まれに沸点を超えても沸騰しない場合があります、これを過熱状態と言います。この状態の液体がちょっとした刺激（鍋・やかん等をゆする、塩・砂糖などの調味料を入れる）で激しく吹き上がる現象が起こります。この現象が調理中に起きると、やけどや製品破損の危険がありますので以下の事項を厳守してください。

- 味噌汁（特に赤だしみそやだし入り）、カレー、ミートソース等のとろみのある料理を調理・再加熱する場合はよくかきまぜながら中火以下で加熱してください。
- 熱々の汁物に、調味料を入れる場合は、少しさましてから行ってください。
- ストーブの上で使用しないでください。
- お湯を沸す場合には必要以上に沸し続けしないでください。
- 加熱しすぎた場合は、少し時間（1～2分）をおいて十分に注意してなべや容器をかき混ぜてください。

※なお、突沸現象は、他のおなべや容器を使って液体を加熱するときにも起こる現象です。インダクションレンジを使っての加熱調理でも注意して調理を行いましょう。

※お子様が近くにいるときは特に注意しましょう。