

ホーロークッカー 1L

耐熱性・耐摩耗性に優れ、汚れが落ちやすい珪瑯製のクッカーです。

直火調理はもちろん、IH調理器、ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター、オープンで使用が可能です。

1～2人用のコンパクトなサイズ。



Induction heater



Direct fire



Oven



Halogen heater



Ceramic hob

【本体】

- 表面加工:ほうろう
- 材料の種類:ステンレス鋼(クロム18%)
- 加工前の底の厚さ:1.2mm
- 寸法:22cm
- 満水容量:1.5L
- 適正容量:約1L
- 重量:約950g

IH調理器(100V、200V)、直火、オープン、ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター、食洗機使用可

【蓋】

- 材料の種類:ステンレス鋼(ほうろう加工)、天然木(ブナ、オイル仕上げ)

【Pot】

- Coating: Enamel
- Material: Stainless steel (chrom18%)
- Thickness before processing: 1.2mm
- Size: 220mm/8.8in
- Full capacity: 1500ml/50oz
- Optimal capacity: about 1000ml/34oz

100V and 200V induction heater, direct fire, oven, halogen heater, ceramic hob, and dishwasher safe

【Lid】

- Stainless steel (enamel coating), Natural wood (beech, oil finish)

中国製 Made in China

株式会社スノーピーク

〒955-0147 新潟県三条市中野原456
 Tel.0256-46-5858 Fax.0256-46-5860
 www.snowpeak.co.jp

不明な点やお気付きの点がございましたら、
 販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

スノーピークユーザーサービス

☎ 0120-010-660 [9:00～17:00]

Email:userservice@snowpeak.co.jp

Exclusively designed by IK(IN)TO

●電子レンジではご使用いただけません。●オープンをご使用の際は、蓋をはずしてご使用ください。●蓋は食器洗浄・乾燥機でご使用いただけません。●IH調理器の機種によっては、沸騰に時間がかかる場合がございます。●IH調理器200Vをご使用の際は、必ず火力調整を中火以下でご使用ください。●ガス台でご使用の際はバランスが悪い状態で火にかけないでください。●鍋は調理器の中心に置いてご使用ください。●ストープの上で使用しないでください。●空焚きをしないでください。●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。●吹きこぼれややけどの原因になりますので、満水の状態で加熱しないでください。●容量は7分目を目安にご使用ください。●特に粘度の高いスープ類は、調理中や再加熱の際に内容物が噴き出したり飛び散る突沸現象が起こることがございますので、一気に強火で煮立てず、よくかき混ぜながら加熱してください。●ご使用中やご使用直後は取っ手が熱くなりますのでミトンなどをご利用ください。●蓋を開ける際は蒸気が高温になっていますのでやけどにご注意ください。●熱い状態でテーブルなどに置きますと跡が残ることがございますので、鍋敷きなどをご使用ください。●持ち運びの際は両手でしっかりと支え、落下に十分ご注意ください。●珪瑯は表面がガラス質のため、ぶつかりたり落としたり強い衝撃を与えるとひび割れやカケの原因となりますのでご注意ください。●急な温度上昇により破損するおそれがございますのでご注意ください。●急冷は破損の原因となりますので熱いうちに濡れた布で触れたり濡れた場所に置かないでください。●蓋のツマミがぐらついたり、ひび割れや変形等がある場合は使用しないでください。●過度な吸水や乾燥を繰り返すことで変形や割れの原因になりますので、木製パーツは水やお湯に浸さないでください。●ご使用後は汚れを早めに落とし、十分に乾燥させて保管してください。●塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま長時間放置したり、湿気の多い場所での保管は錆が発生する原因になりますのでご注意ください。●洗浄の際はクレンザーやたわしを使用しないでください。●焦げ付き等を落とす際に金属製の固いものを使用しないでください。●焦げついてしまった時は、鍋で水を沸かし、弱火にして重曹を大さじ1杯ほど入れて2-3分間煮て自然に冷ました後、メラミンスポンジ等でこすり落としてください。●洗浄の際などに、縁の先端部分で手を切らないようご注意ください。●製造ロットや素材の特性により、同じ製品でも大きさ、重さ、色等の個体差が生じる場合がございます。●色ムラや部分的な変色、黒い点等が見られる場合がございますが、素材の特性によるもので不良ではございませんのでご了承ください。

●Do not use in the microwave.●Remove the lid when using in a oven as rapid rise in temperature may cause breakage.●Do not put the lid in a dishwasher.●The time it takes to boil may vary depending on the type of induction heater.●Adjust heat to medium or lower when using on 200V induction heater.●Ensure to heat with stability on the gas stove.●Please place the pot on the center of the cooker.●Do not use it on a kerosene heater.●Do not heat without water.●Do not pour cold liquids over it when it is heated without water.●Do not put too much water. It might cause boiling over and injuries.●Please use the capacity up to about 70% full as a guideline.●Do not heat rapidly at high temperatures, and ensure thorough stirring while heating.●The handle will be hot during and immediately after use. Use mittens to hold.●When opening the lid, be careful with the steam as it may cause scalds.●Do not place directly on the table while it is hot as discoloration may occur. Use a pot mat.●Hold the pot with both hands when carrying.●Since enamel has a glass-like surface, please be careful not to drop, strike, or subject it to strong impacts, as these may cause cracking or chipping.●Remove the lid when using in an oven as rapid rise in temperature may cause breakage.●Do not touch with a wet cloth or put in a wet place while it is hot as rapid cooling may cause breakage.●Do not use it if the lid knob is loose, cracked, or deformed.●Do not soak wooden parts in water to prevent cracks or deformation.●Immediately wash and dry well after use, and keep dry when not in use.●To prevent rust, do not leave dirt containing salt or acid on the surface for a long time and do not store it in humid places.●Wash with care.●Do not use abrasive cleansers or steel wool.●Do not use hard metal objects to remove burnt residues.●If the pot becomes burnt, boil water in the pot, add 1 tablespoon of baking soda and simmer in low heat for 2-3 minutes, let it cool down and rub with a melamine sponge.●Please be careful not to cut yourself on the edge when cleaning.●Depending on the manufacturing lot or characteristics of the materials, there may be variations in size, weight, and color for the same product.●Due to the characteristics of the material, variations in color, partial discoloration, or black spots may occur. This is not a defect and does not affect the quality of the product.