

SSC

Sanjo Special Cast

炒めやすく

いもの

煮込みやすい鋳物フライパン

家庭用

共通取扱説明書

型式 SF201/20cm SF241/24cm
SF261/26cm

この度は、鋳物フライパンをお買い求めいただきありがとうございます。

この製品は家庭用台所で調理の際にご使用いただき、炒めやすく煮込みやすい鋳物フライパンです。製品表面が鋳物特性である細かい凹凸になっており油切れがよく、焦げつきにくい特徴を持っております。

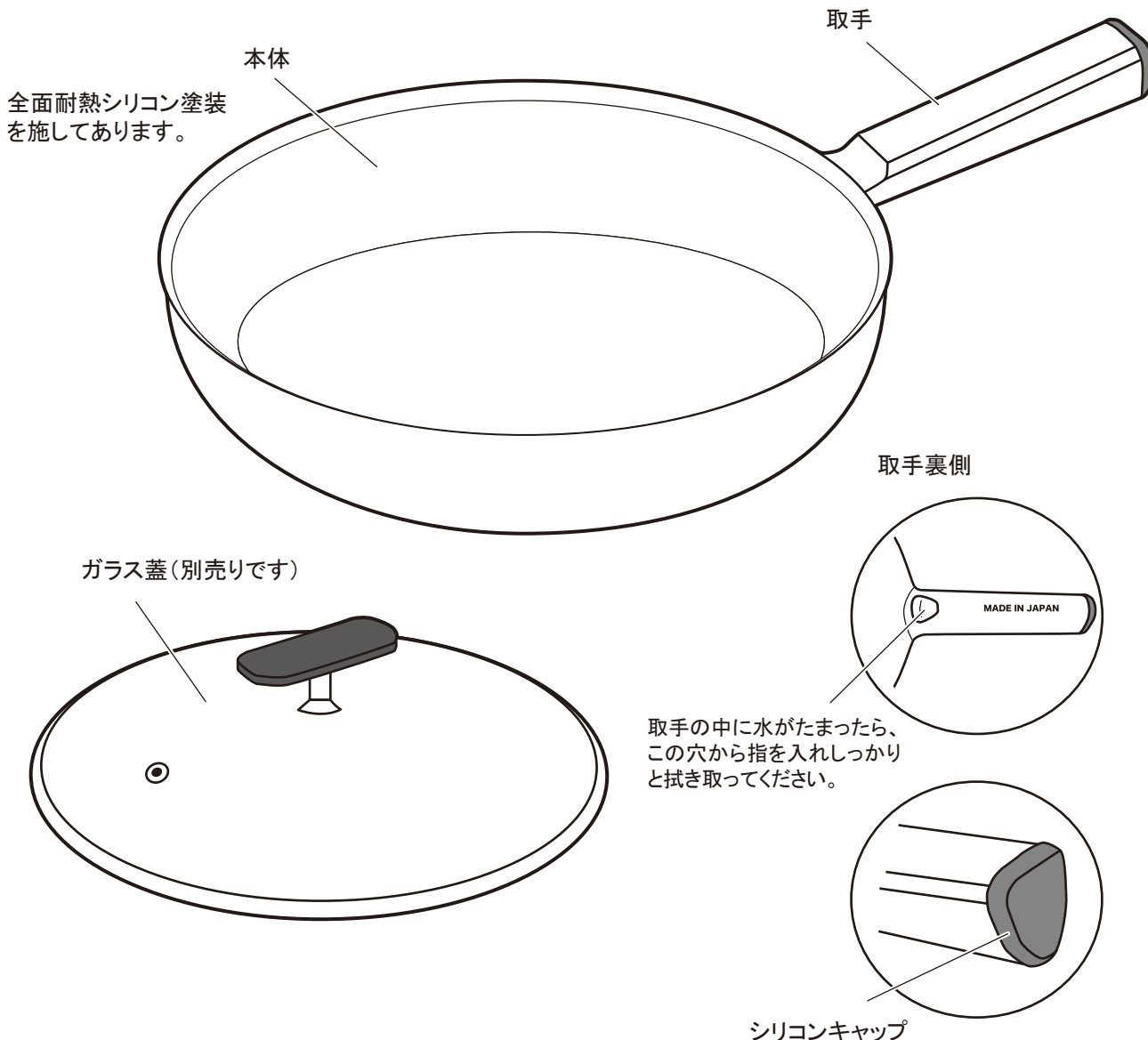
ご使用前にはこの説明書をよく読んで、正しく安全にお使いください。

- この説明書には下記のマークを付けています。
 拡大損害が予想される事項には… ⚠
 禁止行為には… ⚡
 特によく読んで頂きたい事項には… !
- この説明書は保証書を兼用しています。大切に保管してください。
- 当商品に関するお問い合わせは、お買い求めの販売店もしくは当社（連絡先 4 ページに記載）にご連絡ください。

安全上のお知らせ

この製品の期待寿命は製造後10年です。詳しくは保証規定をお読みください。

各部の名称



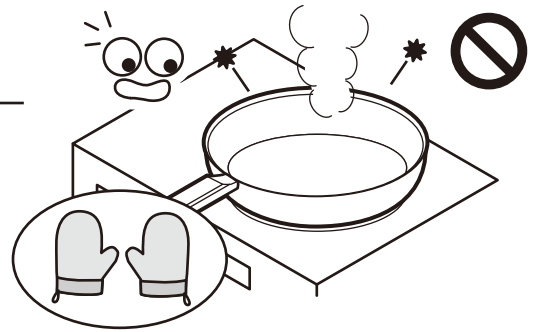
製造販売元 株式会社三条特殊鋳工所

❗ご使用前の前に… よくお読みになり安全にご使用ください。



警告 重大な事故に至る場合があります。

- 過度な空焚きをしないでください。
- 使用可能な熱源以外で使用しないでください。
- 加熱中は火元を離れないでください。
- 調理中の本体や取手などが高温になります。ミトンなどを使用してください。



注意 軽微なケガや器具損傷の原因になります。

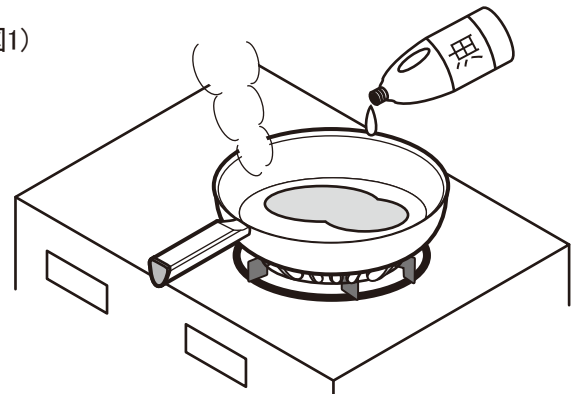
- 強い衝撃を与えたり、熱いまま水をかけて急冷しないでください。
- 食器洗浄機では洗わないでください。
- 本書記載以外の用途で使用しないでください。



■ 使用前の準備

1. 箱から製品を出します。
2. 本体や取手に破損やガタツキなどがいないか確認します。
※製品の性質上表面に小さな穴や凹凸がある場合があります。使用には問題ありません。
3. 食器用中性洗剤を使い全体を洗い流します。
4. 油返しを行ってから使用してください。

(図1)



❗ 油を本体になじませてください。油返しをしないと焦げつきの原因になります。

《油返しの方法》

- (1) フライパンを火にかけ、十分にあたためます。
- (2) 0.5～1カップ程度の油を入れフライパンの内側全体に油をなじませます。(図1)
- (3) かすかに油煙が出てきたところで火を止め、油をオイルポットに移します。

■ 使用にあたって

- ・ご使用の際は適切な火加減に調整し使用ください。熱伝導が良い為、強火で使用すると焦がす原因になります。
- ・調理中や直後は本体、取手が熱くなりますので素手でさわらず、ミトン等をお使いください。
- ・コンロの中央部に乗せ、安定した状態で使用してください。
- ・その他、ガスコンロ・IHなどの取扱説明書に従って正しく使用してください。

対応熱源

以下の使用可能・不可の熱源を確認し、ご使用ください。

使用可能な熱源

- ・ガスコンロ
- ・IHヒーター
- ・オーブン(250°C未満)
- ・シーズーヒーター
- ・ラジエントヒーター

使用不可の熱源

- ・電子レンジ
- ・250°C以上のオーブン
- ・ストーブや暖炉



ガスコンロ



IHヒーター



IHヒーター



シーズーヒーター



ラジエントヒーター

■使用方法

調理後は内容物を保存せず、別容器に移してください。
サビの原因になります。

○煮る場合

- 1.コンロの中央に乗せ、安定させます。
- 2.本体に食材や油を入れ調理します。(図2)



お玉・トンガ・フライ返し等で強く叩かないでください。本体が割れる原因となります。

○蒸す場合

- 1.本体に食材や水を入れ加熱します。
 - 2.やさしく蓋をして調理します。
- ※ガラス蓋を別売で取り扱いしております。

○揚げる場合

- 1.市販の調理用温度計を用意してください。
- 2.本体に調理油を入れます。
- 3.調理用温度計で測り、適した温度まで加熱します。(図3)
- 4.食材を入れて調理します。



油温を200℃以上にしないでください。
火災の原因になります。

■お手入れ方法

- 1.揚げ物調理の場合は油を適切に処理します。
- 2.洗剤を使わず、たわし、ササラ等を使用し、お湯で洗ってください。(図4)
- 3.乾いた布で水分をしっかりと拭き取り乾燥させます。
- 4.取手の根元穴に水が入るとサビの原因になります。
特にしっかりと拭き取ってください。
- 5.火にかけて水気を飛ばしてください。



空焚きによる乾燥の場合は放置しないでください。

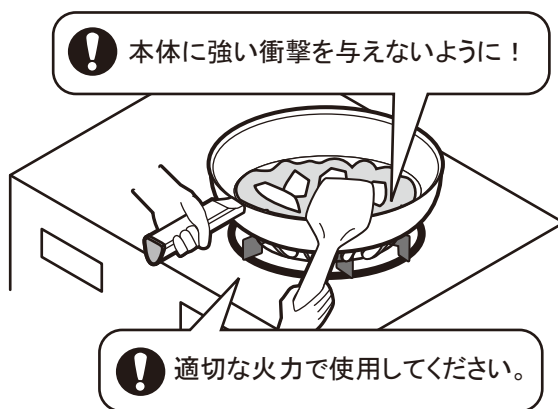
■長期間使用しない場合

本体を新聞紙に包み保管してください。
※新聞紙の油成分がサビの抑制に効果的です。

■トラブルシューティング

- Q.製品に変形やガタつきがある。
A.使用を控え、販売店へ連絡してください。(図5)
- Q.本体が割れた。
A.使用を中止し販売店へ連絡してください。
- Q.塗装が剥がれた。
A.使用には問題ありません。塗装は食品衛生上問題ないものを使用しています。
- ※リペアサービスを有料で利用できます。(次ページ参照)

(図2)



(図3)



(図4)



(図5)



■トラブルシューティング（続き）

（図6）

Q.焦げが取れない。

A.①本体に水を張り、弱火でコトコト沸騰させます。（図6）

②ふやけて取れやすくなったところをたわし等で取り除きます。（図7）

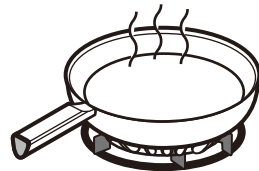
※頑固な焦げつきはクレンザーや金属たわしなどを
使い取り除いてください。

③水気を拭き取ってすぐ火にかけ乾燥させます。

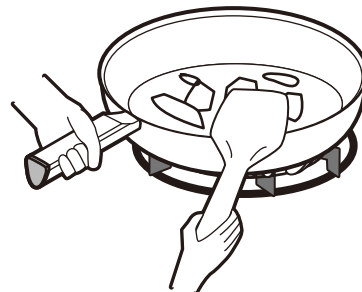
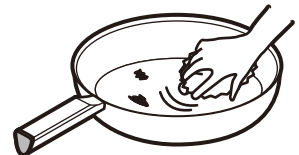
（図8）

④多めの油で内側全体に油がいきわたるよう、くず野菜など揚げ炒めしてください（油膜が取れてしまった為、再度油をなじませる）（図8）

⑤通常のお手入れ同様、お湯で洗い乾いた布で水気を拭き取って火にかけて乾燥させます。



（図7）



■リペアサービス

塗装が剥がれた場合、再塗装をお受けしています。（有料）
右記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

※本サービスは日本国内販売のみ対応となります。

■廃棄方法

廃棄する場合は、各自治体の指示に従って廃棄してください。

【お問い合わせ窓口】

株式会社 三条特殊鋳工所



0120-39-5261

平日（月～金）8:30-12:00/13:00-17:00
（年末年始など弊社休業日を除く）

保証規定

この製品の寿命について

この製品は下記の条件で寿命を設定しています。これを超えた使用は事故などの原因となります。

■期待寿命：10年（本書記載の使用状況で、想定される適切な当該製品の寿命です。）

■保証期間：永久保証（期間を限定せずに永久に無償修理・交換を保証致します。）

この規定は、本書記載内容に基づく正常な使用において故障や欠陥が発生した場合に、期間を定めず無償にて修理又は交換をお約束するものです。但し下記の場合は有償での修理・対応となります。

(1)本書記載以外の使用や禁止行為に起因するもの。

(2)お買い上げ後の落下・輸送による故障又は損傷。

(3)火災・地震・水害等の天災地変ならびに公害等外部要因に起因する故障や損傷。

(4)使用による外観や本体各部の消耗及びキズなど

(5)リサイクル業者や使用者などによる再販など、当社の責任範囲を超える場合など。

(6)当社以外による修理など。

(7)本書の提示が無い場合。

●本書は再発行致しません。レシートや領収書と一緒に、大切に保管してください。

【製造販売元】

株式会社 三条特殊鋳工所

〒959-1155

新潟県三条市福島新田丁642

TEL：0256-45-3155

FAX：0256-45-2956

E-mail：shop-info@e-santoku.co.jp

URL：https://www.unilloy.com

【仕様】

品名	炒めやすく煮込みやすい鋳物フライパン		
用途	家庭用調理フライパン		
材質	本体：FCD鋳鉄 キャップ：耐熱250°Cシリコン		
型式	SF201	SF241	SF261
重量	0.8kg	1.2kg	1.3kg
寸法 (cm)	外径20.8 内径20.0 全長33.6 本体高さ5.3 全体高さ9.1	外径24.8 内径24.0 全長37.6 本体高さ5.7 全体高さ9.7	外径26.8 内径26.0 全長39.6 本体高さ5.9 全体高さ9.7
厚さ	底2.0mm/他1.5mm		底2.5mm/他1.5mm
表面塗装	耐熱600°Cシリコン塗装		
原産国	日本製		