



ソロキャスト 16 **家庭用**

和鍋

取扱説明書

型式 SC16WN

この度は、ソロキャスト16和鍋をお買い求めいただきありがとうございます。

この製品は屋外ソロキャンプ・デュオキャンプや家庭用台所で調理の際にご使用いただく、鋳物和鍋です。製品表面が鋳物特性である細かく凸凹になっており油切れがよく焦げつきにくい鋳物の特徴を持ち、使いやすく、持ち運びやすい製品です。

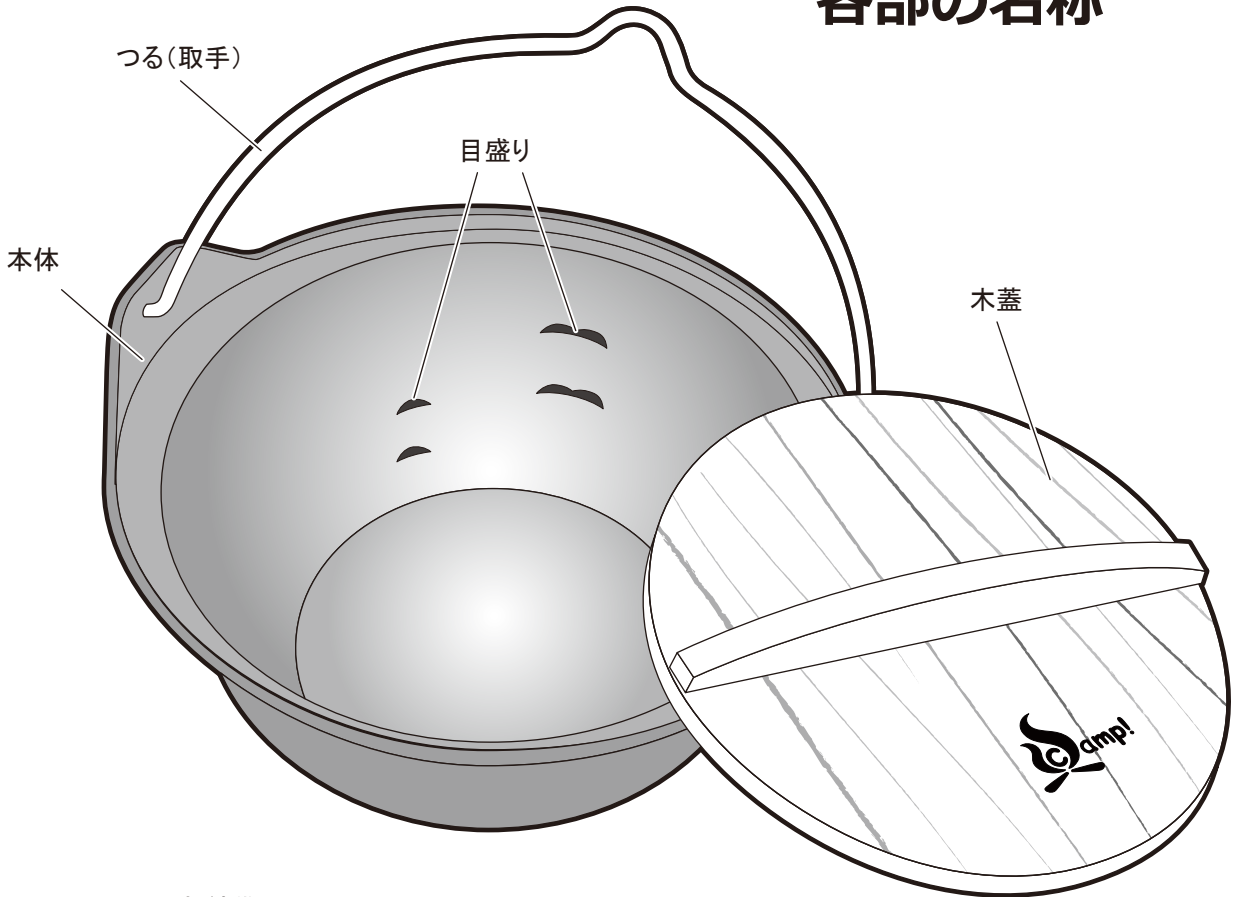
ご使用前にはこの説明書をよく読んで、正しく安全にお使いください。

- 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。

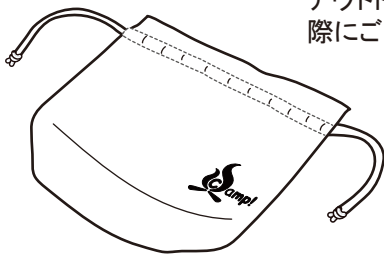
安全上のお知らせ

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



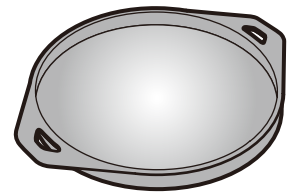
収納袋



アウトドアなどで持ち運ぶ際にご利用ください。

ソロキャンプ16 プレート(別売品)

本製品の蓋として使用できます。



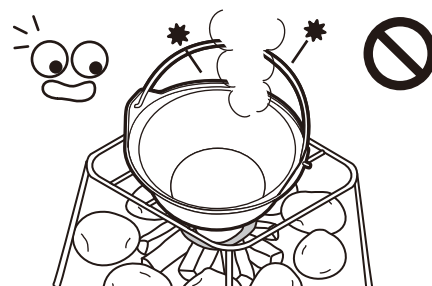
製造販売元 株式会社三条特殊鋳工所

❗ご使用の前に… よくお読みになり安全にご使用ください。



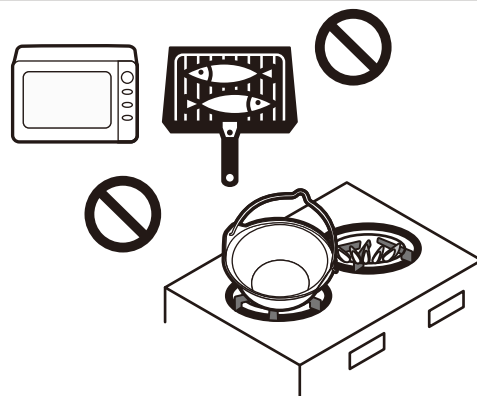
警告 重大な事故に至る場合があります。

- 過度な空焚きをしないでください。
- 加熱中は火元を離れないでください。
- 火元を離れる際は必ず火を止めてください。



注意 軽微なケガや器具損傷の原因になります。

- 隣接するコンロの火が取手にあたらないよう、向きを調整して使用ください。
- 電子レンジ（オープンレンジの電子レンジ機能も含む）・250℃を超えるオーブンでは使用できません。
- ガス魚焼きグリルでは使用できません。
- 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.箱から製品を取り出してください。
- 2.つる（取手）のはめ込みにグラツキがないか確認してください。



グラツキがある場合は製品不良の可能性があるのでお問合せください。

- 3.本体の油慣らしを行ってから使用してください。

《油慣らしの方法》

- (1) 本体を火にかけ、十分にあたためます。
- (2) 少し煙（湯気）が出始めたら一旦火を止め、植物油を薄く塗ります。（図1）
- (3) 再び火にかけ、油煙が出てきたら火を止めます。

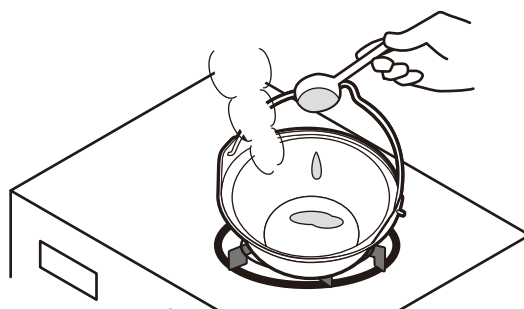
《蓋の使用》

本製品は木蓋またはプレート（別製品）を蓋として使用いただけます。（図2）

■使用にあたって

- IH（電磁調理器）使用の場合は火力を徐々に上げて調理してください。IHは最初から中火だと熱源の上部だけがあたまり、他の部分は温度が上がっていない状態になります。弱火でゆっくりあたためていただき表面全体の温度を均一に近づけることで、焼きムラや焦げつき防止に効果的です。（図3）
- 鍋底面有効直径が10cmです。使用可能かどうかはIHの説明書をご確認ください。

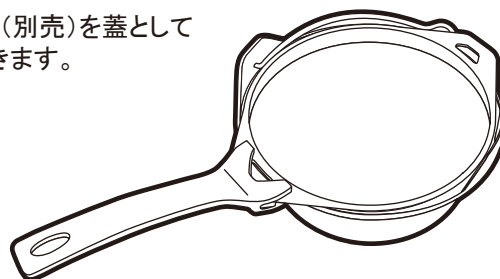
（図1）



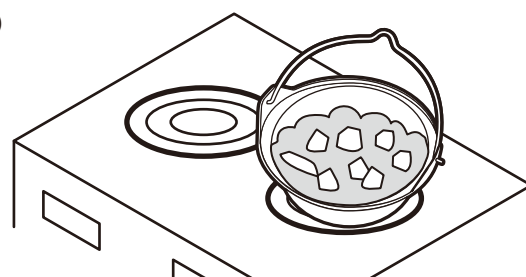
油を本体になじませることで焦げ付きにくくなります。

（図2）

プレート（別売）を蓋として使用できます。



（図3）



IHで使用する場合は徐々に火力を上げてください。

■使用にあたって（続き）

- ご使用になられる各熱源の取扱説明書に従って正しく使用してください。
- 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。

■使用方法

○炒める・焼く場合

- 1.コンロ・焚き火の中央に乗せ、安定させます。
- 2.本体に食材や油を入れ調理します。(図4)



注意

お玉・トンゴ・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。

○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5)
- 4.食材を入れて調理します。



注意

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。

○お米を炊く場合

- 1.本体に洗ったお米を入れます。
- 2.炊き上げる米量に合わせて目盛りを目安に水を入れます。
- 3.木蓋を本体に被せ炊き上げます。(図6)

■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7)
- 3.火にかけて水気を飛ばしてください。
- 4.油分の少ない料理の後は、乾燥後薄くサラダ油を塗って下さい。

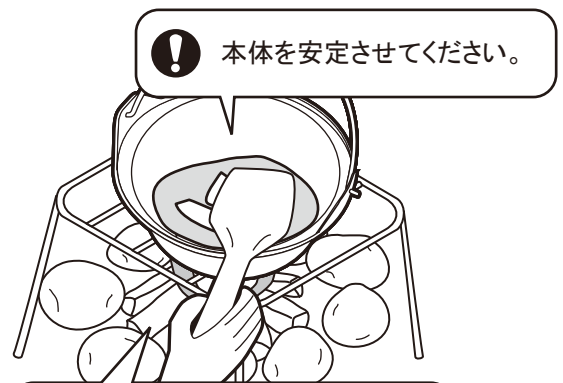
■長期間使用しない場合

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.製品に変形やガタツキがある。
A.使用を控え、販売店へ連絡してください。
- 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。

(図4)

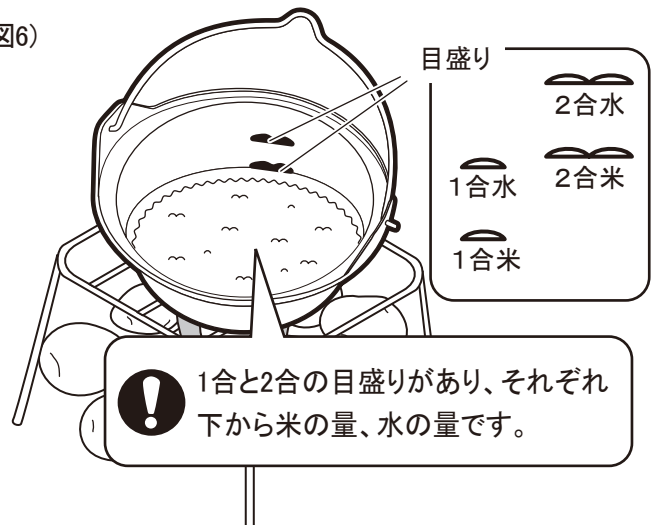


火加減に注意！
強火は焦げの原因になります。

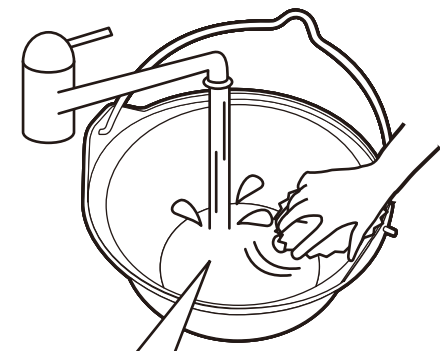
(図5)



(図6)



(図7)

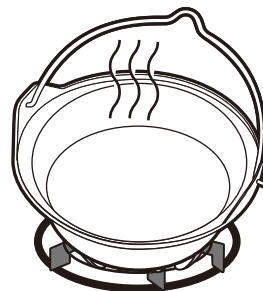


■トラブルシューティング（続き）

Q.塗装が剥がれた。

(図8)

A.使用には問題ありません。シリコン塗装は初回に使用するまでの防錆を目的とした塗装です。塗装は食品衛生上問題ないものを使用しています。



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8)

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9)

※頑固な焦げつきはたわしやスチールウールなどを
使い取り除いてください。(図9)

③水気を拭き取ってすぐ火にかけ乾燥させます。

④再度油慣らしを行ってください。(p.2参照)

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乾燥させます。



Q.つるが外れた。

A.内側の穴から外側へ差し込んでください。

■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、当社の責任範囲を越える場合など。

(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 | SoloCast16 和鍋 |
| 用途 | 家庭用・野外用調理鍋 |
| 材質 | 本体：ダクタイル鋳鉄 木蓋：国産杉 つる：ステンレス |
| 型式 | SC16WN |
| 重量 | 本体0.57kg、木蓋0.1kg |
| 容量 | 1.0L |
| 寸法 (cm) | W20.5×D17.4×H9.1 |
| 厚さ | 底2.0mm/他1.5mm |
| 表面塗装 | シリコン塗装（耐熱600℃） |
| 原産国 | 日本製 |