

# HARIO

フタがガラスの IH 対応ステンレス鍋



## 取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。  
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

## IH200V・100V対応



MIS-23  
満水容量1,900mL

MIS-26  
満水容量2,600mL

## 材質のご案内

フタグリップ：  
シリコーンゴム  
(耐熱温度180℃)

鍋身：  
ステンレス



フタグリップストッパー：  
ポリプロピレン  
(耐熱温度140℃)

ガラスフタ：耐熱ガラス  
(耐熱温度差120℃)

HARIO Glass®

HARIO Glass®はHARIOの耐熱ガラス  
素材の商標です



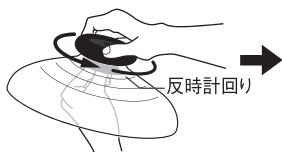
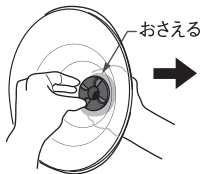
火力は中火以下で  
ご使用ください

MADE IN JAPAN

### フタグリップの取り外し方法

フタグリップは外して洗浄することができます。

- ①右手でフタグリップを持ち、左手でフタ裏側をおさえる。
- ②右手で反時計回りにフタグリップを回し、はずしてください。
- ③フタグリップストッパーを外します。



フタグリップはしっかりと締めてご使用ください  
フタグリップがゆるんだまま持つと落下の危険性があります。

Glass made with

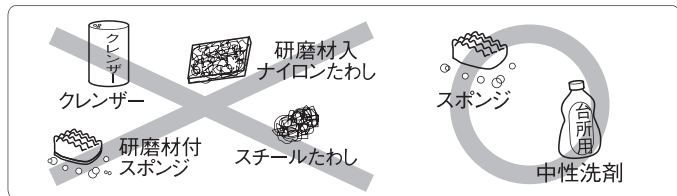
HARIO Glass®

MADE IN JAPAN

Sustainable materials

## お手入れの方法

### ●ガラスフタについて



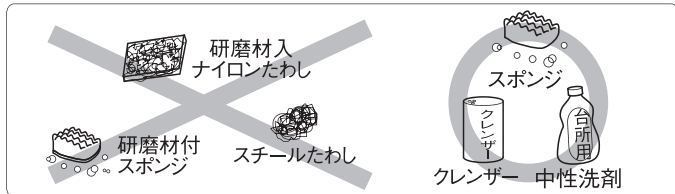
**⚠** 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。

**⚠** やわらかいスポンジでも、上図のようにクレンザーや、ガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

- ガラスフタ、樹脂パーツは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れがひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- 最初に使用する時は中性洗剤をスポンジにつけて2～3回洗いよくすすいでください。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。

## お手入れの方法

### ●鍋身について



- 鍋身は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 最初に使用する時は中性洗剤をスポンジにつけて2～3回洗いをよくすすいでください。
- スチールたわし、研磨材入ナイロンたわし、研磨材付スポンジを使用するとキズが付く場合があります。
- ご使用後は中性洗剤をスポンジにつけてよく洗い、水気をふき取ってから保管してください。
- 焦げ付いた際には水に浸し、焦げ付きを柔らかくしてからスポンジ等で取り除いてください。
- 焦げ付きがひどい場合は、鍋に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせ、しばらく置いてからスポンジでこすってください。
- 鉄・アルミ等の異種金属を鍋身に触れたまま保管すると腐食の原因となります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着させたまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 腐食が発生した場合はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、よくすすいでください。
- ご使用後、内面が虹色に変色する場合がございますが、ご使用上は問題ありません。
- 洗浄後等に拭き取ると黒いものが付着することがありますが、酸化被膜が擦り取られたもので、ご使用上は問題ありません。

## 調理時のお取り扱いの注意

- ⚠ IH調理器でご使用の際は、必ずトッププレートの中央に置いてご使用ください。
- ⚠ ご使用の際は急激な加熱を避け弱火～中火でご使用ください。
- ⚠ ガラスフタを使用する際は、鍋身の内側にある3点の凸部に確実に乗っていることを確認してください。
- ⚠ 直火でご使用する際は下図を参考に弱火～中火でご使用ください。



火が鍋底から外側に大きく飛び出している



鍋底の平坦な部分よりも内側に火が当たるように調整する

### やけどに注意

調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。  
鍋つかみ等を必ず使用し、フタや鍋身に直接さわらないでください。



フタ・鍋身に直接さわらない



鍋つかみ等を使用する

## お取り扱い上の注意

- ⚠️ ガラスは割れるものです。洗淨やご使用時はていねいにお取扱いください。
- ⚠️ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ⚠️ 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- ⚠️ 空だきは絶対にしないでください。必ず食材や水分を入れた状態で調理してください。
- ⚠️ 空だきをした場合、水等をかけて急激に冷やさないでください。変形・破損の原因となります。
- ⚠️ 調理中・調理後は鍋身が大変熱くなり、ガラスフタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、ガラスフタや鍋身に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。
- ⚠️ 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ⚠️ 鍋底が高温になりますので市販のIH保護シート等は使用しないでください。

## お取扱い上の注意

- ガラスフタにヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラスフタを金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- ガラスフタが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 直火調理、IH加熱度は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、鍋つかみなどを使って鍋全体を持ってください。また、ビニール製のクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。



ヒビ、カケ



たたく



ぬれた布



ぬれた台



持ち運びは鍋全体を持って

- 鍋身の材料及び構造上、火にかけ始めに板の共振が原因で異音が生じるものがありますが、製品の異常によるものではありません。
- 必ず中火以下で使用してください。最大火力での使用は鍋身本体の変形及び器具の破損の原因になります。
- 変形やガタ付きが発生した場合は使用しないでください。
- 電子レンジやオーブンで使用しないでください。鍋身の破損の原因となります。また、電子レンジの破損の原因にもなります。
- 腐食防止のために料理を鍋身の中で保存しないでください。

## 家庭用品品質表示法に基づく表示

### ガラスフタの品質表示

品 名 耐熱ガラス製器具

使用区分 熱湯用

耐熱温度差 120℃

### 取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

**HARIO株式会社**

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

### 鍋身の品質表示

材料の種類 ステンレス鋼

(クロム18% 底の厚さ1.2mm)

寸 法 MIS-23 23cm  
MIS-26 26cm

満水容量 MIS-23 1.9ℓ  
MIS-26 2.6ℓ

### 取扱い上の注意

- 空だきをしないで下さい。
- 空だきをした場合に水等をかけて急冷しないで下さい。
- 使用後はよく洗い、乾燥させて下さい。
- 縁まで水等を満たした状態でしないで下さい。
- 鍋の中に料理を保存しないで下さい。
- 焦げ付き等を落とす際は金属製の固いものを使用しないで下さい。
- ストーブの上で使用しないで下さい。

部品のお取扱い・お問い合わせ

パーツについて **HARIOパーツ** **検 索**

またはフリーダイヤル:0120-39-8208

製品についてのお問い合わせ先

**HARIO株式会社**

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208 <http://www.hario.com>